DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

Contenant divers Moyens

D'AUGMENTER SON BIEN, ET DE CONSERVER SA SANTÉ.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ

Pour un très-grand nombre de MALADIES, & de beaux SECRETS pour parvenir à une longue & heureuse Vieillesse.

Quantité de moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme BREBIS, MOUTONS, BOEUFS, CHEVAUX, MULETS, POULES, ABEILLES & VERS à SOYE.

Differens FILETS pour la PECHE de toutes sortes de POISSONS, & pour la CHASSE de toutes sortes d'OISEAUX & ANIMAUX, &c.

Une infinité de beaux Secrets découverts dans le JARDINAGE, la BOTANIQUE, L'AGRICULTURE, les TERRES, les VIGNES, les ARBRES; comme aussi la connoissance des PLANTES des Païs Etrangers, & leurs qualités spécifiques, &c.

Les moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de SAVON, d'AMIDON; de filer le COTON, de faire à peu de frais des PIERRERIES ARTIFICIELLES, fort ressemblantes aux naturelles; de peindre en MIGNATURE sans savoir le Dessin, & travailler BAIETTES ou ETOFFES établies nouvellement en ce Royaume pour l'usage de ce Païs, & pour l'Espagne, &c.

Les moyens dont se servent les MARCHANDS pour faire de gros Etablissemens; ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis en trafiquant des CHEVAUX, des CHEVRES & des BREBIS, &c.

Tout ce que doivent faire les ARTISANS, JARDINIERS, VIGNERONS, MARCHANDS, NEGOCIANS, BANQUIERS, COMMISSIONNAIRES, MAGISTRATS, OFFICIERS de Justice, GENTILSHOMMES, & autres d'une qualité & d'un Emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra se convaincre de toutes ces vérités, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque chose étant rangée par ordre alphabetique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon.

Quatriéme Edition, revûë, corrigée, & considérablement augmentée par divers Curieux.

Et par J. MARRET, Docteur en Médecine.

Enrichie de Figures nouvellement dessinées & gravées par un Disciple de feu B. PICARD le Romain.

DÉDIÉ A SON ALTESSE ROYALE MADAME, Duchesse Doüairiere de Lorraine & de Bar, Princesse Souveraine de Commercy.

TOME SECOND.



A COMMERCY,
Chez HENRY THOMAS & Compagnie, Imprimeur Ordinaire de S. A. R.

M. DCC. XLI.

AVEC PRIVILEGE.





DICTIONNAIRE ŒCONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOÏENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN ET MÊME SA SANTÉ.



MACARON. C'est une sorte de pâtisserie faite de farine, d'amandes douces, de sucre & de blancs d'œufs.

Maniere d'en faire. Pilez des amandes, ainsi qu'il sera dit a l'Article du Massepain, puis vous les pilerez & réduirez en pâte très-douce; par exemple, sur une livre ajoûtez-y autant pesant de sucre en poudre, & quatre blancs d'œufs, mêlez ces choses ensemble, en y ajoûtant un peu d'eau rose, & les rebattez derechef dans le mortier pour faire cette pâte bien liante, il faut pourtant qu'elle soit un peu molle.

Quand cette pâte sera prête, couchez-la sur du papier blanc par morceaux, éloignez quelque peu l'un de l'autre, & que ces morceaux soient un peu longs en forme de macaron, & poudrez-les par dessus avec du sucre fin, puis on les mettra au four pour secher jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes par dessus en les touchant.

Il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre soit pourtant un peu chaud, afin de pousser la pâte & la faire bouffer. Le macaron doit être au four, & on peut l'y laisser jusqu'à ce qu'il soit rafroidi.

Néanmoins les bons Pâtissiers ne laissent pas si long-tems leurs macarons dans le four, de peur qu'ils ne deviennent roux, & les tirent avant qu'ils soient parfaitement ressuiez; mais ils les mettent ensuite sur le four chaudement l'espace de vingt-quatre heures, afin qu'ils se déssechent à loisir sans perdre leur blancheur.

[MACARONS FINS. Faites une même pâte que pour les précédens, & au lieu d'eau rose, mettez-y de l'eau de fleur d'orange, & les glacerez avec cette même eau où vous aurez délaié du sucre en poudre. Il faut les faire cuire comme les précédens.

MACARON. Terme de Tablettier-Peigner. On appelle peigne à macaron une sorte de petit peigne dont les deux extrémitez sont arrondies; ce qui représente assez bien cette espece de pâtisserie qu'on nomme macaron. On leur donne cette forme afin que les grosses dents ne puissent blesser.]

MACER. C'est une écorce [qui est tirée du tronc & de la racine d'un] arbre, elle est épaisse, dure & raboteuse, tirant sur le jaune, ou, comme dit Pline, sur le rouge, d'un goût fort, amer & astringent. Galien dit qu'on l'apporte des Indes, & que les habitans du Païs tiennent que cet arbre a été montré aux hommes par les Anges pour le rétablissement de la santé, & qu'ils l'appellent par excellence l'arbre de dissenterie, parce qu'il remédie à ce mal. Et les Portugais *Arbor sancta*, ou *Arbor sancti Thomæ*, à cause des avantages merveilleux qu'on en tire en toutes sortes de flux de-ventre, de dissenterie & de vômissement, en faisant prendre de l'écorce de la racine du tronc, ou des branches, avec du lait aigre. Sa vertu, selon le même Auteur, est puissamment astringente, & convient aux celiaques & aux dissenteriques. [Comme cette écorce ne nous est apportée que rarement, on se sert en sa place du macis, dont pourtant les qualitez sont différentes, & l'on confond ordinairement, quoi qu'à tort, le macer avec le macis dans l'usage de la Médecine; d'ailleurs le macer, comme on vient de le dire, est une écorce, & le macis l'enveloppe de la coque de la muscade.]

MACÉRATION. Ce mot est souvent pris pour digerer, & souvent pour infuser: il est vrai que c'est une espece d'infusion qui se fait avec peu de liqueur, & pour imprimer quelques vertus au médicament plûtôt que pour la lui ôter. Desorte que quand on parle simplement d'infusion, on entend infusion ordinaire, où la liqueur excede de beaucoup le médicament en quantité, & qui se fait plûtôt pour extraire que pour communiquer quelque qualité, par exemple, quand on infuse la scammonée dans quelque liqueur pour en attirer la vertu, on y met bien plus de liqueur que lorsqu'on la fait infuser pour la rendre glissante. Les racines apéritives dont on veut augmenter la vertu, trempant avec un peu de vinaigre, ce qu'on appelle proprement macerer; mais si on en veut extraire la vertu, on les fait tremper avec plus grande quantité de liqueur convenable à cet effet, & c'est ce qu'on appelle proprement infusion. Toute la différence qu'il y a, selon les Chimistes, entre maceration & infusion, c'est que celle-ci se fait avec chaleur, & celle là se fait avec froid.

MACERON. On lui donne encore le nom de *Smirnium.* C'est une plante qui pousse des tiges hautes de trois pieds, rameuses, canelées [un peu rougeâtres] assez semblables à celles de l'ache, avec beaucoup de branches, les feuilles plus larges, grassettes, fermes, penchantes contre terre, & découpées [en parties plus arondies,] avec une odeur aromatique, jointe à une pointe agréable, [d'un goût approchant de celui du persil,] de couleur jaune, un peu pâle; elles portent à la cime des tiges, un bouquet ou ombelle, à peu près comme celle de l'aneth: la graine est comme celle de choux, un peu plus grosse & longuette, noire, âcre, de l'odeur de la myrrhe; sa racine est odorante, acre, succullente & mollasse, noire par dehors & verte par dedans.

Lieu. Il croît dans les lieux bas & ombrageux, & fleurit en Août.

Propriétez. L'herbe, la racine & la graine, suivant Dioscoride, sont chaudes. La racine prise en breuvage, sert contre la morsure des serpens; elle appaise la toux & l'asthme; elle sert à la difficulté d'uriner: sa graine est propre aux maladies de la rate, des reins & de la vessie. [On se sert principalement en Médecine de sa racine & de sa semence. Elles sont apéritives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour la goutte sciatique, pour la colique venteuse, pour l'asthme, étant prises en décoction.]

MACHE. C'est une plante dont la tige foible & ronde s'éleve à la hauteur d'environ un pied, [se courbant souvent vers la terre, rougeâtre, canelée, creuse, noüée, se divisant ordinairement en deux branches à chaque nœud, & celles-là en plusieurs autres petits rameaux: ses feuilles sont oblongues & ressemblantes à celles du nard des Montagnes, vertes, pâles, opposées l'une à l'autre deux à deux, molles, assez épaisses, les unes entieres, les autres crenelées, d'un goût aromatique.] Ses fleurs naissent au sommet des branches, amassées en bouquets, d'une belle couleur purpurine ou blanche, [longuettes, formées en tuyaux évasez & découpez en maniere de cartouche, sans odeur; il leur succede, après qu'elles sont tombées, des fruits oblongs, assez larges, représentant des petits vases, lesquels contiennent encore chacun un autre petit vase où l'on trouve enfermée une semence assez grosse, noirâtre, fongeuse; sa racine est petite, fibreuse, blanche. Cette herbe potagere vient de semence dans les Païs chauds. On la seme sur la fin du mois d'Août à plein champ sur une planche. Ce sont des premieres salades du Printems. Cette herbe ne craint point le froid, & on en recueille la graine au mois de Juillet suivant.] Elle est détersive, vulnéraire & apéritive.

MACHICATOIRE. *Voyez* MASTICATOIRE.

MAÇONS. *S'ils veulent prosperer & augmenter leurs biens, ils doivent observer les choses suivantes.*

I. Ils doivent travailler en gens de bien, conformément aux conventions & aux marchez, & s'ils n'ont point usé de tromperie, étant obligez à la réparation de tous les dommages.

II. S'ils ont fait leurs bâtimens de telle maniere & avec dessein qu'ils ne fussent pas d'une longue durée, afin d'avoir de nouvelle besogne, & il y a peché & obligation de réparer la perte.

III. Si en démolissant ils ont abattu plus qu'il n'étoit nécessaire, afin de faire durer le travail, il y a obligation de réparer le tort qu'ils ont apporté aux Propriétaires.

IV. Si après avoir achevé les bâtimens ils les ont toisé avec fidélité pour eux & pour ceux qui les y ont emploiez, il faut restituer tout ce qu'on a pris au delà de ce qui étoit juste.

V. S'ils se sont entendus avec d'autres pour estimer leurs ouvrages, ou ceux des autres, plus qu'ils ne valoient; il y a obligation de faire restitution solidairement.

VI. S'ils ont usé de finesse, tromperie ou collusion pour emploier ou pour se défaire de mauvais materiaux, ou pour les vendre au-dessus du prix raisonnable; il faut faire restitution du tort & dommage qui a suivi.

VII. Si les Plâtriers se sont fait paier une plus grande quantité de plâtre qu'ils n'avoient livré, & s'ils ont surpris ou corrompu les Piqueurs & gens proposez pour la recepte dudit plâtre, ils sont obligez d'en faire restitution.

VIII. Si les Carriers, ceux qui charrient les terres & gravois, ou Vendeurs de pierres, se sont servis des mêmes tromperies que les Plâtriers pour la livraison de leurs pierres, ils ont la même obligation d'en faire une entiere restitution.

IX. Si les Piqueurs, Apareilleurs & autres commis pour la réception des matériaux, comptant les journées des Ouvriers, & du toisé des ouvrages des Ouvriers qui étoient à leur tâche, s'en sont acquittez en gens de bien, & n'ont fait ni consenti à aucun mécompte, étant obligez à la restitution de tout le tort qu'ils ont fait à leurs Maîtres.

X. Si durant les journées des Ouvriers, les Piqueurs & autres commis ont pris tout le soin qu'ils devoient, de faire faire à chacun des Ouvriers leur travail, étant responsables de leurs négligences, s'ils n'en ont averti les Maîtres qui les ont chargez.

M A G.

MAGISTERE. C'est un précipité de quelque dissolution fait par un sel, ou par quelqu'autre corps qui rompt la force du dissolvant.

Les Chimistes se servent de ce nom differemment; car tantôt ils le donnent aux poudres préparées par solution & par précipitation: on dit, par exemple, le magistere de corne de cerf, le magistere de corail; & tantôt aux resines & aux extraits de resines, comme on dit fort bien, magistere de scamonée, & magistere de jalap. Ce mot se prend encore étroitement, lors, par exemple, qu'il demeure quelque reste de menstruë avec l'essence qu'on a extraite.

Pour faire les Magisteres.

On pulverise la matiere de laquelle on les veut faire, on verse par dessus une liqueur convenable, soit acide, ou autre semblable, afin de la dissoudre & de l'extraire. On précipite la solution en versant par dessus une liqueur, ou une matiere, par le moïen de laquelle la pointe du dissolvant est émoussée; on lave la poudre, si besoin est, dans de l'eau commune, puis on la fait secher lentement. La matiere dont on les fait, se tire non-seulement des minéraux, comme des terres & des pierres; mais aussi des végétaux, comme des plantes, des herbes, &c. Et des animaux, comme des cornes, des os & des coquillages, &c.

Pour faire les dissolutions on se sert du vinaigre distillé seul, ou aiguisé de l'esprit de nitre, ou autres semblables esprits minéraux, comme de vittiol, de sel commun, &c. Et pour les précipitations, on emploie ordinairement l'huile de tartre, & quelquefois l'esprit de vitriol; celui-ci blanchit la chose précipitée, & l'autre la rend grisâtre.

MAGISTRAT. C'est un Officier de Judicature ou de Police, qui a jurisdiction & autorité sur le peuple.

Obligations des Magistrats & Officiers de Justice.

LES MAGISTRATS conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à exécuter ce qui suit. Car Saint Paul dit: 1. Tim. ch. 4. v. 9. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ, quæ nunc est & futuræ.* Qu'ils examinent donc:

I. S'ils avoient avant que d'entrer dans leurs Charges ou Offices, l'âge, les mœurs & la capacité qui leur étoit nécessaire, aiant commis non-seulement un grand peché de s'y être ingerez, ne les aiant pas; mais étant obligez à la restitution du tort & dommage qu'ils ont fait par leur ignorance, ou par leur malice, ou pour procurer leur interêt. *Paralipomenon.* 19 *S. Thom.* 12. *q.* 76. *Art.* 2 *in corp.* Ordon. de Moulins, *Art.* 9. 10. & 11.

II. S'ils ont connu des causes qui n'étoient pas de leur Jurisdiction, & s'ils n'ont point entrepris sur la Jurisdiction Ecclésiastique. Charles IX. à Paris 1563. *Art.* 19. & à Moulins 1566. *Art.* 35.

III. S'ils ont apporté toute la circonspection & la diligence nécessaire dans leurs Charges, & n'ont pas retardé notablement le jugement des Parties, leurs causes étant suffisamment instruites, ils sont obligez à la restitution des dommages & interêts qui sont venus par leur négligence. *Paralipom. suprà*, *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76 *Art.* 2 *suprà*, *ibid.* 22. *q.* 62. *Art.* 4.

IV. S'ils ont connivé aux chicanes des Parties, pour obliger les uns aux dépens des autres, il y a obligation de restituer tous les dommages & interêts que cela aura causé. *Deuteron.* 1 *S. Thom. suprà*, *Art.* 4.

V. S'ils ont taxé les dépens excessivement & au-delà de ce qui étoit juste pour eux ou pour les autres; ils sont obligez de restituer ce qui est au dessus de ce qui leur appartenoit. Ordon. d'Orleans, *Art.* 47. Ordon. de Loüis XIV. 1667. Tit. de la taxe & liquidation des dommages & interêts; depuis le 1. Article jusqu'au dernier.

VI. S'ils ont fait grace à quelques Parties des dépens ausquels il étoit juste de les condamner; il y a obligation de restitution envers les Parties qu'ils en ont frustré injustement. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63 *Art.* 4. *in corp.*

VII. S'ils ont pris de l'argent ou autres choses pour rendre des jugemens injustes; il y a obligation de restituer tous les dommages, torts & interêts qui ont suivi, outre les pechez dont ils se sont rendus coupables. *Levit.* 19. *Deut.* 1. & 16. *Aug. C.* 4. *l.* 4. *de Civitate Dei.*

VIII. S'ils ont reçû des présens pour rendre justice, leur étant défendu dans l'Ecriture Sainte, & par les Ordonnances mêmes de nos Rois, à peine de crime de concussion. *Exod.* 23. *Deut.* 16. Ordon. d'Orleans, *Art.* 43.

IX. S'ils ont jugé en faveur du pauvre contre le riche qui avoit le droit. *Levit.* 19. *Exod.* 23.

X. S'ils ont pris des pensions des personnes qualifiées, leur étant défendu par les Ordonnances, à peine de privation de leurs Offices. Ordonnance d'Orleans, *Art.* 4. Ordon. de Blois, *Art.* 112.

XI. S'ils ont sollicité ou recommandé aucune cause pour personne dans la Cour où ils sont Officiers. Ordon. de François I. 1539. *Art.* 124.

XII. S'ils ont fait des fautes notables en l'expédition des procès, sur tout criminels; car ils sont non-seulement tenus à tous les dommages & interêts des Parties, mais encore les Ordonnances les condamnent à de grosses amendes, les suspendent de la fonction de leurs Offices, & les déclarent quelquefois inhabiles d'en tenir de Roïaux. Ordon. de François I. citées, *Art.* 142. 143. & 144.

XIII. Si dans les rencontres ils ont emploié l'autorité de la justice pour apuyer les jugemens Ecclésiastiques, ainsi que les Ordonnances les y obligent. Edit de Melun, 1579. *Art.* 24. Ordon d'Orleans, *Art.* 60.

XIV. S'ils ont examiné les Officiers qu'ils étoient obligez d'examiner, sans faveur & sans fraude, & si, étant proches parens ou amis, ils n'ont pas laissé d'assister à l'examen, contre la défense expresse qui leur en a été faite par les Ordonnances. Ordon. de Blois, *Art.* 108.

XV. S'ils se sont recusez eux-mêmes lorsqu'il y a eu cause raisonnable, & pour laquelle ils l'auroient pû être valablement par les Parties. Ordon. de Blois, *Art.* 118. 119. 120. & 121.

XVI. S'ils ont departi les procès soigneusement, & avec la diligence que veulent les Ordonnances. Ordon. de Blois, *Art.* 126.

XVII. Si étant dans les Cours Souveraines, ils ont reçû aucun Apellant des sentences ou jugemens Présidiaux donnez en dernier ressort. Déclaration d'Henri III. 1544.

XVIII. S'ils sont entrez dans le Palais ou lieux de leurs Tribunaux aux jours & heures qu'ils étoient obligez, & s'ils s'en sont dispensez sans cause légitime. Ordon. de Blois, *Art.* 136 & 137.

XIX. Si l'application aux affaires ne les a point empêchez de vaquer à celles de leurs consciences. *Deuter.* 6. *Eccle.* 18 *Rom.* 12.

XX. S'ils ont jugé des procès par petits Commissaires, soit seulement pour arrêter les preuves, dattes & calculs, soit même pour rendre jugement, sinon dans les cas limitez par les Ordonnances; savoir, 1. les instances des dommages & interêts. 2. Les criées. 3. Les redditions des comptes. 4. La liquidation des fruits. 5. Les appellations des articles de dépens, sous plus de trois croix; leur étant expressément défendu par les Ordonnances, à l'exception des susdits cas, qui sont néanmoins défendus les Dimanches & les Fêtes. Édit de Paris, 1563. Ordon. de Roussillon, *Art.* 3. Ordon. de Moulins, *Art.* 68.

XXI. S'ils ont mis ou souffert être mis aucun crime à composition. Ordon. de Charles V. en qualité de Régent pendant la captivité du Roi Jean son pere. François I. 1535. *c.* 33. *Art.* 51.

XXII. S'ils ont fait eux-mêmes les examens des témoins en présence de leurs adjoints, & s'ils ne les ont pas fait faire par leurs Greffiers ou par leurs Clercs. François I. Esyr sur Thille 1525. a 1. 4. 5.

XXIII. S'ils ont eu plus de soin de rendre justice aux grands & aux riches qu'aux pauvres. *Levit.* 19. *Deuter.* 1. *Ephes.* 4. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 63. *Art.* 1 *in corp.*

XXIV. S'ils ont pris tout le soin qu'ils devoient pour bien entendre les droits des Parties, & ne s'en sont pas rapportez au rapport qu'en ont fait les Rapporteurs, ou à l'extrait de leurs Clercs, s'étant rendus coupables par leur négligence de tout le mal que les uns & les autres y ont fait, particulierement contre la disposition des Ordonnances de Loüis XIV.

XXV. S'ils ont donné leurs arrêts, sentences, ou jugemens, selon les choses alleguées & prouvées par les parties, & selon les régles établies par les Loix, & non pas par préoccupation ou affection particuliere. Charles VII. 1453. *Art.* 135. Henri III. 1585.

XXVI. S'ils ont donné leurs jugemens clairement & sans ambiguité, qui aie donné lieu à des chicanes & des nouvelles interprétations. Ordonnance

donnance de François I. pour l'abréviation des procès, *Art.* 60. Ordon. de Moulins, sur le Réglement de la Justice, *Art.* 63. *serm.* 33 *supra*, *cit.*

XXVII. S'ils ont reçû les parties à faire instance par Requête civile, contre les Arrêts & Jugemens, sans juste cause, ou sans observer toutes les formalitez prescrites par les Ordonnances; & s'ils ont reçû les Parties à se pourvoir par simple Requête pour faire révoquer les Arrêts rendus, au lieu de les renvoier à se pourvoir selon les formes. Ordonnance de Moulins, citée, *Art.* 61.

XXVIII. S'ils ont tenu les mercuriales, & observez exactement ce que les Ordonnances prescrivent sur cela. Ordon. de François I. pour l'abréviation des procès, 1539.

XXIX. S'ils ont eu soin de proteger les veuves, orphelins, les pauvres, & tous ceux qui étoient opprimez; & s'ils ne se sont pas servis de leur autorité pour les opprimer eux mêmes. *Jerem.* 12. *Isa.* 1. *Psal.* 81.

XXX. S'ils ont mis la police nécessaire pour toutes les denrées, vivres, marchandises, comme les Charges & les Ordonnances les y obligent. Loüis XII. à Roüen, en 1508. Titre, des mis aux poids, aux vivres par les Juges des lieux, & même pour les Hôtelleries, *Art.* 1. 3. 4. 8. 9.

XXXI. S'ils n'ont rien pris des Marchands, Artisans, Hôteliers & autres pour tolerer ou dissimuler les infractions à leurs Ordonnances. Loüis XII. comme ci-dessus, *Art.* 12.

XXXII. Si les Senéchaux, Baillifs, Prevôts, &c. ont eu le soin qu'ils devoient de s'informer si les Juges ordinaires qui relevent de leurs Jurisdictions, gardent & observent fidélement les Ordonnances sur les taux des denrées, & autres choses qui regardent la Police. François I. à Blois, en 1519. *Art.* 5.

XXXIII. Si dans les affaires ou procès, ou il leur a semblé que le droit n'étoit pas plus clair pour les uns que pour les autres, ils ont pris de l'argent pour favoriser une des parties au préjudice de l'autre. *Alex. VII. Papa, an.* 1665.

M A H.

[MAHALEB ou MAGALEP. C'est ce qu'on nomme du bois de Sainte Lucie, dont les Ebénistes & les Sculpteurs se servent pour divers de leurs ouvrages. Le meilleur vient de Lorraine.

MAHUTES. Terme de Fauconnerie, qui signifie le haut des ailes près du corps.]

M A I.

[MAIGRE, en terme de cuisine: on dit, donner un repas *en maigre*; c'est-à-dire, ou l'on ne sert point de viande, ou il n'y a que du poisson, ou des légumes apprêtés de différentes manieres.]

MAILLE, signifie l'ouverture qui demeure entre les ouvrages de fil, comme on le voit dans des filets à Pêcheurs ou à Chasseurs: il y a *les mailles à lozanges*, qui sont celles qui ont la pointe ou le coin des mailles en haut lorsque le filet est tendu: *les mailles quarrées* sont celles qui paroissent toutes rangées comme des quarrez d'un damier: *mailles doubles*.

MAILLE, se dit en matiere de treillages & signifie les petits quarrez qui se font par la rencontre de quatre échalas qui sont liez les uns aux autres: ce mot est pris des filets, ou réseaux. Ces mailles ont de six à huit pouces de large sur neuf, ou quatre sur cinq, selon que l'on veut que ce treillage soit maillé près. Les premieres mailles se font ordinairement pour les espaliers, & les autres pour les treillages en ornemens.]

MAILLE, se dit aussi en fait de melons & de concombres, & signifie l'œil d'où sort le fruit.

MAILLER. On dit *mailler un filet*, un tramail: c'est le terme dont se servent ceux qui font des filets.

[MAILLER. Terme de Jardinage, qui se dit à l'égard des treillages en bois, c'est faire les mailles plus ou moins grandes que l'ouvrage le demande; car par exemple, on maille bien plus près pour les treillages en ornemens que pour ceux en espalier. Un Treillageur fait connoître son adresse & son industrie en son art, lorsqu'il maille juste & bien à plomb.

MAILLER, se dit aussi des perdreaux quand il leur vient des mouchetures, ou madrures. Les perdreaux ne sont bons que quand ils sont maillez.

MAINTENIR & garder le change: c'est quand les chiens chassent toûjours la bête qui leur a été donnée, & la maintiennent dans le change.

MAIRE. C'est le premier Officier de Ville qui préside aux Echevins & Consuls en quelques Villes de Province: on l'appelle le Mayeur.

Obligations des Maires, Echevins, Consuls, & autres qui ont soin de la Police des Villes.

Les Maires & Echevins d'une Ville, conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à exécuter ce qui suit: car S. Paul dit, 1. *Tim. Ch.* 4. *v.* 9. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ, quæ nunc est & futuræ.*

I. S'ils ont mis l'ordre & la police nécessaire sur toutes les denrées & marchandises, ainsi que le devoir de leur Charge & les Ordonnances les y obligent, étant responsables de toutes les injustices qui se commettent faute de leur soin. Loüis XII. à Roüen, en 1508. Titre, Police sur toutes choses nécessaires pour la vie de l'homme, *Art.* 4. Charles IX. 1560. Etats d'Orleans, *Art.* 147.

II. S'ils ont rendu publiques leurs Ordonnances de Police, non-seulement les faisant publier dans les places; mais en les faisant imprimer & afficher dans les lieux publics, & renouveller tous les ans. Loüis XII. ci dessus, *Art.* 8. François I. en 1519. *Art.* 2.

III. S'ils ont refusé les présens ou l'argent qui leur a été offert par les Artisans, Hôteliers, Marchands, ou autres pour tolerer leurs abus: cette tolerance les oblige à la restitution. Loüis XIII. de même, *Art.* 12.

IV. S'ils ont empêché que durant le Carême on exposât en vente aucune sorte de chair, & s'ils ont été exacts à punir séverement les contrevenans. Loüis XII. *Art.* 37.

V. S'ils n'ont pas souffert qu'on ait joué aux dez, cartes & autres jeux de hazard, qui sont défendus par les Loix Divines, Ecclésiastiques & Civiles. *S. Cyprianus, ut S. Antonius, & Abbas Trithemius, aliique non pauci credunt, vel vetustissimus auctor, quem Romanum Pontificem suspicatur Cardinalis Bellarminus.* S. Thom. 2. 2. q. 32. Art. 7. ad 2.

VI. S'ils ont empêché qu'on ait tenu, fait, ou tiré des lotteries, blanques & autres jeux semblables, qui, outre les conséquences très-pernicieuses, presque toûjours inséparables, sont d'eux-mêmes mauvais; car de qui attend-t'on, dit Saint Thomas, l'effet de la blanque & de la lotterie: si on l'attend de la fortune, ou de la Providence. Si on l'attend de la fortune, n'est-ce pas attaquer directement la Divine Providence, que de lui soustraire des événemens? & si on l'attend de la Providence, n'est-ce pas tenter Dieu que de le obliger à un tel miracle? Et n'est-ce pas manquer de respect que de le faire servir à notre cupidité & à notre avarice, qui peuvent être les seules fins de ces loteries? Il est si vrai que cela est de leur devoir, que les premiers Magistrats du Royaume, par leur vigilance & par le soin qu'ils ont pour le public, selon le modele & l'exemple des autres, ont emploié l'autorité royale qu'ils ont entre les mains pour s'opposer à ce désordre toutes les fois qu'il a paru, & l'ont, pour ainsi dire, étouffé dans sa naissance. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 95. *Art.* 8. *in corp.* Charles VI. Henri III. & Loüis ci-dessus. Ordonnance du Prevôt de Paris, du 29. Mars 1670.

VII. S'ils ne sont pas entrez dans ces emplois par argent, par brigues, par méchans services rendus, ou par d'autres mauvaises voies; & si la vanité, l'honneur du monde, & l'interêt particulier en ont été la fin, & non celui du public, dont ils sont les véritables Protecteurs. *Isa.* 2. *S. Aug. Psal.* 9.

VIII. S'ils ne se sont point servis de l'autorité de leurs Charges pour opprimer les pauvres & pour se vanger de leurs ennemis. *In Canc.* 2. *Turonico, cap.* 27.

IX. S'ils n'ont emploié que le tems nécessaire aux députations, voiages, procès & autres commissions; il y a obligation de restituer ce qu'on a pris pour les vacations superfluës. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *Art.* 2. *in corp.*

XI. S'ils ne se sont pas fait donner des appointemens, gages ou pensions extraordinaires, sous de faux prétextes: on est obligé de restituer ce qu'on a reçû d'extraordinaire. *S. Thom. supra, & Art.* 5 *ad* 2.

X. Si dans l'imposition des Tailles, ils ont gardé la justice, en ne favorisant pas les uns aux dépens des autres, ni les riches au détriment des pauvres; lorsqu'ils font le contraire il y a un grand péché, & obligation d'en faire une juste restitution. Loüis XIII.

XII. Si dans l'audition des comptes, faute d'application, ou par quelqu'autre motif, ils ont alloüé des articles qui ne devoient jamais passer, ils sont responsables des dommages, & obligez conjointement avec les comptables à la restitution. *S. Thom supra, Art.* 4. *in corp. De injuria & damno, c. sicut patua.*

XIII. Si lorsqu'il y a eu des Charges à remplir, ils n'ont pas donné leurs suffrages à des gens qui n'en étoient pas dignes, & ont eu en vûë d'autre interêt que le public. *S. Thom. supra, q.* 63. *Art.* 1. *in corp.*

XIV. S'ils ont fait soigneusement garder les Ordonnances pour l'observation des Fêtes & au jour de Dimanche, comme de faire fermer les boutiques, empêcher les travaux, interdire les cabarets & les lieux publics durant le service divin. Charles IX. Etats d'Orleans, *Art.* 23. Henri III. à Blois, *Art.* 7. & 52.

MAITRE. C'est celui qui est Seigneur, Propriétaire de quelque chose, qui commande à d'autres personnes, qui possede du bien, & qui en peut disposer.

Obligations des Maitres.

Les Maitres conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidéles à exécuter ce qui suit. Car S. Paul dit au Chapitre quatriéme de la premiere Epitre à Timothée v. 9. *La pieté est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie présente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. S'ils ont instruit ou fait instruire leurs domestiques de tous leurs devoirs Chrétiens; car étant peres ou chefs de famille, ils sont comme Evêques au dedans de leurs maisons, dit S. Augustin, & en cette qualité ils sont obligez de veiller sur la conduite de ceux qui en sont les parties. 1. *Tim.* 5. *Conc. Mediol.* 3. *de iis quæ ad Matrimonii Sacramentum pertinent.*

II. S'ils ont eu soin de leur faire entendre la sainte Messe, & sanctifier les Dimanches & Fêtes en la maniere que l'Eglise l'ordonne. *Exod.* 20. *Deuteron.* 5.

III. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & le jeûne aux jours commandez par l'Eglise. *Præceptum Ecclesiæ, Conc. Mediol. supra.*

IV. S'ils les ont occupez en des emplois, exercices, ou travaux honnêtes, afin qu'ils ne demeurassent pas oisifs. *Ecclesiast.* 33. *Proverb.* 31. *Rituale Parisiense*, 1645. *de Sacramento Pœnitent. circa*, 4. *præcept. m.*

V. S'ils ont été exacts à corriger ou chasser leurs moindres vices de leurs maisons, en corrigeant leurs coupables. Premierement, avec une correction de charité, & non d'aigreur & d'emportement. Secondement, par une peine proportionnée à la faute & à la personne qui la commet. Et enfin en les mettant dehors, si on ne voit aucune espérance d'amandement. *Conc. Mediol. supra, S. August. de verbo Domin. serm.* 18.

VI. S'ils ne leur ont point donné de mauvais exemples. *S. Matth.* 18. 1. *Tim.* 4.

VII. S'ils les ont maltraitez ou frappez sans sujet, ou dans la colere, & outre mesure. *Eccles supra, Ephes.* 6. *Gloss.* 4.

VIII. S'ils leur ont paié fidélement, & au tems qu'ils étoient convenus, les appointemens ou gages qui leur étoient dûs. *Levit.* 19. *Job.* 4. *Deut* 24. *Jacob* 5.

IX. Si dans leurs maladies ils ont eu soin d'eux, & s'ils leur ont procuré les secours spirituels, & ensuite les assistances corporelles selon leur pouvoir. 1. *Reg.* 30. *Matth.* 8.

MAITRE *d'Hôtel.* La charge de Maitre d'Hôtel, regarde la dépense générale qui se fait journellement dans une grande Maison, selon l'ordre qui lui est donné par le Seigneur ou son Intendant. Pour bien s'acquiter de son devoir, il doit être expert & capable de établir ou maintenir le bon ordre dans une maison, & ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir sans augmentation ni diminution. C'est à lui à choisir de bons Officiers, tant d'Office que de Cuisine; & quand ils ne se trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer; ainsi que les Marchands fournissans pour la bouche, ou autres, dont il doit prendre connoissance. C'est à lui à faire marché avec un bon Boulanger, tant du pain de la table, que de celui des domestiques, duquel il doit tous les

jours faire un état, & le faire mettre à l'Office pour y être distribué par l'Officier. Il faut qu'il se connoisse en vin pour la table du Seigneur; comme aussi en toutes sortes de liqueurs, & en vin pour le commun, qu'il achetera en piéce, & le mettra ès mains de l'Officier pour en faire la distribution, duquel il lui rendra compte suivant l'ordre & l'état qu'il en a reçû. Il doit encore se connoître en viande, & faire marché avec un Boucher, l'obliger à lui fournir ce qu'il en faut par semaine, faire peser la viande devant lui, & en tenir un mémoire exact.

Il doit pareillement faire marché avec le Rôtisseur, & quelquefois aller au marché pour savoir le prix courant de toutes choses, suivant les tems & saisons, & prendre là dessus les mesures nécessaires pour l'utilité & profit du Seigneur: il faut qu'il en fasse autant avec un Chaircutier, pour qu'il le fournisse de lard, de saucisses, d'andouilles, & autres choses concernant les entre-mets; ainsi que du sain-doux & du vieux-oing. Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de légumes, d'entre-mets, de fruits & de confitures, pour en acheter & en faire servir suivant les tems & les saisons. Il doit encore faire marché avec un Epicier pour le sucre, épiceries, bougies, flambeaux de poing, huiles, & autres marchandises nécessaires à la maison; & avec un Chandelier pour la chandelle. Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du cloud, de la muscade, de la canelle, du sucre, &c. dont il faut incessamment à la Cuisine & à l'Office, pour en donner quand on lui en demande.

Il faut encore qu'il ait soin des batteries, tant de l'Office que de la Cuisine, qu'il les fasse racommoder lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les piéces qui pourroient y manquer; enfin qu'il les fournisse de toutes les utenciles nécessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses & autres, ainsi que de balais pour la maison: il faut de même qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la chambre & pour la cuisine, comme fagots, cottets, buches & charbon, & faire distribuer le tout par son valet, ou autres gens à son poste, & prendre garde qu'il ne s'en consomme trop à la cuisine. Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin & la paille, & en faire les provisions nécessaires dans le tems qu'il y en a la plus grande abondance, & que le tout est à meilleur marché. C'est à lui de donner & de fournir aussi pour l'écurie toutes les utenciles nécessaires, comme pêles, fourches, étrilles, époussetes, seaux, balais, mesures, vanettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes, & généralement tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin, il faut qu'un Maître d'Hôtel sache régler & disposer les services de toutes les différentes tables dont le Seigneur pourroit vouloir être servi.

MAITRE Valet de chiens, c'est celui qui donne l'ordre aux autres valets de chiens.

M A K.

[MAKELAER. L'on nomme ainsi en Hollande cette espece d'entremetteurs, soit pour la Banque, soit pour la vente des Marchandises, qu'on nommoit autrefois à Paris Courtiers, & depuis quelque tems Agens de Banque & de Change. *Voiez* AGENT DE CHANGE.]

M A L.

MAL. C'est un terme qui signifie douleur ou infirmité: il y en a de plusieurs sortes; on en va rapporter quelques-unes.

MAL D'ARMÉE. C'est une maladie contagieuse qui régne dans les armées, & qui est causée par les fatigues & par la mauvaise nourriture.

MAL D'AVENTURE. C'est une petite apostume qui vient de quelque piqueure ou blessure, dont la cause est le plus souvent inconnuë.

MAL-CADUC. C'est la maladie qui est appellée épilepsie, le peuple la connoit sous les noms de haut-mal & de mal de S. Jean. Outre ce qu'on en va dire, voïez ce qu'on en dit au mot ÉPILEPSIE.

L'épilepsie est une convulsion de tout le corps, par laquelle le malade tombe subitement, privé de toutes les fonctions des sens, en jettant de l'écume par la bouche, causée par une matiere pituiteuse qui ne remplit pas entierement les ventricules du cerveau.

Il y a une autre espece d'épilepsie qui dépend plûtôt d'une vapeur élevée du bas ventre, que d'une matiere réservée dans le cerveau, & vous distinguerez l'une de l'autre par ces signes: dans l'épilepsie dépendante d'une matiere qui remplit les ventricules du cerveau, le malade avant l'accès épileptique, a un sentiment de pésanteur à la tête, une stupeur & lenteur dans les actions, avec un visage pâle; mais lorsque l'épilepsie dépend d'une vapeur élevée, d'une matiere putride ou des vers, le malade se plaint de la douleur de cœur, nausée & défaillance.

Il y a une troisiéme espece d'épilepsie, produite par une vapeur maligne élevée de l'extrémité des doigts, de la main ou du pied, qui retenant la nature de son principe; c'est-à-dire, d'une matiere putride, produit ce fâcheux accident.

Si par les signes qu'on a rapporté ci-dessus vous connoissez que l'épilepsie soit produite par une matiere réservée dans le cerveau, la saignée doit être pratiquée, comme aussi la purgation qui doit être préparée avec une décoction de racine de pivoine, des feuilles de betoine & de melisse, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de séné, délaïant une demi dragme de poudre d'hermodate & vingt grains de poudre de gui de chêne.

Les machicatoires produisent ici un bon effet, mais les sternutatoires sont très-dangereux; car par l'agitation qu'ils causent ils augmentent manifestement le mal. Les vesicatoires appliquez sur les épaules, ne sont pas inutiles, non plus que les cauteres potentiels appliquez à la partie postérieure de la tête: quelques-uns se servent avec succès du mercure dulcifié, qu'ils donnent depuis huit grains jusqu'à quinze & au-delà, avec un peu de conserve de fleurs de bétoine, & même on réüssit quand on en donne jusqu'à exciter le flux de bouche; ce qui peut être pratiqué.

Quand l'épilepsie est opiniâtre, & ne céde aux remédes ordinaires, en ce cas vous pourrez avoir recours au sirop émétique, ou au tartre émétique, qui font d'un très-grand effet dans cette maladie.

Vous pourrez aussi donner du vitriol vômitif, appellé *Gilla*, jusqu'à une dragme, par trois fois de deux jours l'un, avec l'eau de fleurs de tilleul, comme une cuillerée d'eau de fleurs de muguet, appellé *Lilium Convallium*, avec laquelle vous mettrez trois goutes d'esprit de vitriol, & six goutes d'esprit de tartre; dans la violence du mouvement épileptique, vous mêlerez dans une cuillerée de cette eau de muguet, depuis deux goutes jusqu'à huit, de l'huile de tabac, ou de nicotiane rectifiée, qui est un puissant reméde antiépileptique, même pour s'en préserver.

Si le malade est d'un tempérament pituiteux, vous lui ferez observer une diete durant trois semaines, dans laquelle vous lui donnerez soir & matin des décoctions faites avec du bois de buis & de genievre, ou autres.

Vous guérirez les enfans de l'épilepsie à laquelle ils sont fort sujets, si vous les purgez au déclin de chaque Lune, par une décoction de racine de pivoine, dans laquelle vous ferez infuser une dragme de séné, en délaïant une cuillerée de suc ou de sirop de roses pâles. Vous pourrez à même intention vous servir de deux dragmes de roses, qui est un reméde fort utile pour ceux qui ont aversion des autres remédes.

Ensuite de ce purgatif vous donnerez une demi cuillerée de poudre de racine de valeriane sauvage avec un peu de vin; & si l'enfant est à la mammelle, vous lui en donnerez en moindre quantité avec un peu de lait. La poudre de gui de chêne produit le même effet.

Souvent aux adultes l'épilepsie se fait par une vapeur qui s'éleve de la ratte, du mésentere, de l'estomac, du viscere, & même des vers qui croupissent dans le ventre inférieur; & en ce cas il faut recourir aux remedes qui épuisent l'humeur dans la source & dans la partie qui envoie, ce qui est observé particulierement aux jeunes filles au tems qu'elles doivent avoir leurs fleurs ou évacuations menstruëles, qui guérissent de telle épilepsie par les bains d'eau tiede, saignées du pied, & autres remédes apéritifs qui les leur provoquent.

Mais il y a encore une autre espece d'épilepsie, qui est un effet d'une matiere putride, qui souvent a son siége dans une extrémité des parties du corps, comme des doigts de la main ou du pied, qui éleve une vapeur si maligne qu'elle cause l'épilepsie avec tous les simptômes; & en cette espece le malade commence à en ressentir les avant-coureurs dans ladite extrémité, par une douleur qui y est causée par une vapeur, qui retenant la nature de son principe, porte avec soi la malignité qui fait toute cette condition; & en ce cas le Médecin doit faire pratiquer de fortes ligatures au-dessus de la partie qui envoie pour empêcher cet accident, & appliquer un vesicatoire, ou le ranoncule pilé, que vous laisserez sur ladite partie jusqu'à ce qu'il y ait excité de petites vessies, ou bien même y mettre la moitié d'un petit pain chaud sortant du four, trempé dans l'eau-de vie; & si cela ne suffit pas, vous emploierez le bouton de feu, qui est le dernier reméde, après lequel vous pourrez appliquer un cautere potentiel sur la même partie, qui servira de reméde par précaution.

Dans le mouvement de l'épilepsie, quelque cause qu'il y ait, vous donnerez au malade une demi-cuillerée d'esprit de vin, & pareille quantité d'eau de fleurs de muguet, ou de *Lilium Convallium*, y ajoûtant six grains de castor; & au même-tems vous exprimerez dans l'oreille, avec du coton, égales parties d'huile de rhuë, ou de sureau, & de l'eau-de-vie.

Reméde contre le mal-caduc.

Prenez des gousses d'ail, pilez-les bien, & bûvez du suc qui en proviendra, ou bien mangez-en souvent. La rhuë prise en breuvage y est aussi très-souveraine.

II. Prenez agaric trois dragmes, gutta-gummi une dragme. Mêlez ces deux drogues ensemble, & faites-en des pillules, donnez-en au malade pour chaque prise le poids d'un écu d'or aux grandes personnes, & la moitié aux petites, pendant trois jours: il faut qu'il y ait un jour d'intervale entre chaque prise, & que ce soit le matin à jeun qu'on la donne; deux heures après il faut faire prendre un bouillon au malade; on peut réitérer le même reméde tous les mois si l'on veut. On doit garder la chambre le jour qu'on prend ces pillules.

III. Prenez du véritable gui de chêne avec les feuilles & graines, & toutes les petites branches tendres, mettez-les dans un pot, & faites-les secher doucement dans un four, mettez le tout en poudre, & donnez-en au malade dans quelque véhicule convenable, (comme sont eau de *Primula veris*, de *Lilium Convallium*, ou autres,) autant qu'il en peut tenir sur une piéce de quinze sols pour les grandes personnes, & pour les enfans un peu moins, à proportion des forces & de l'âge; il faut le donner le matin & le soir trois jours devant & trois jours après la pleine Lune, & continuer le même reméde durant quelques mois de suite.

Le meilleur tems pour cueillir le gui de chêne est au mois de Septembre au déclin de la Lune, & lorsqu'il porte des graines.

IV. Aïez une aveline, autrement noisette, vuidez-la par un petit trou que vous y ferez, remplissez-la ensuite de mercure ou vif-argent, bouchez-la bien avec de la cire d'Espagne ou poix-résine, & portez-la penduë au col. C'est ce qu'on appelle *Amulette.*

Contre le mal-caduc des petits enfans.

Aïez de l'eau de chardon-bénit, ou de sa décoction, ou bien une dragme en poudre du susdit chardon-bénit, & faites-le prendre en breuvage au malade.

Régime que doivent observer ceux qui sont sujets au mal-caduc.

Il faut qu'ils s'abstiennent de toutes sortes de choses vaporeuses, de vin & de femmes, qu'ils ne regardent point les eaux qui coulent avec impétuosité, roues de moulin, ou autres choses qui tournent avec vitesse.

MAL DE CŒUR. C'est le soulevement de cœur qui est causé par quelque dégoût. On l'attribuë faussement au cœur, il provient de l'estomac; il y a cependant d'autres maux de cœur. *Voïez* CŒUR & SINCOPE.

MAL DE DENT. *Voïez* DENT.

MAL D'ENFANT. C'est le travail d'une femme lorsqu'elle accouche.

Maniere de faire le véritable souffre propre aux femmes quand elles sont au mal d'enfant, & pour toutes sortes de coliques.

Il faut prendre de térébenthine de Venise, & de fleur de souffre, de chacun une demi livre, puis mettre la térébenthine dans une fiole de

verre

vette fort épaiffe, & mettre la fleur de fouffre par deffus la térébenthine, & la boucher avec du linge; enfuite il faut mettre cette fiole fur des cendres chaudes jufqu'à ce que la térébenthine & la fleur de fouffre foient bien incorporées enfemble, & on prend trois goutes de ce reméde dans une cuillerée d'eau de vie.

Autre recepte pour faire accoucher une femme fort aifément.

Prenez des oignons rouges & de l'oignon de lis, & mettez-les cuire dans un pot avec de l'huile d'olive & un peu de vin blanc. Quand la femme fera dans fon neuviéme mois, il faut qu'elle s'en frotte les reins, & qu'elle s'affeye en un petit baffin où elle fera dedans. Cela eft fort bon & aide fort à l'acouchement d'une femme. *Voiez*. FEMME.

MAL d'Eftomac. *Voiez* ESTOMAC.

MAL de mere. Les médecins l'appellent *Paffion hiftérique*. C'eft une maladie qui dépend du vice des efprits & du genre nerveux. On lui a donné le nom de mal de mere ou de matrice, parce qu'on a cru qu'elle étoit caufée par des vapeurs qui s'élevoient de la matrice, ou par la matrice qui montoit vers les parties fuperieures & qui empêchoient la refpiration. Ce qui a donné lieu à cette opinion, c'eft que les femmes fentent dans le bas ventre comme une boule qui y roule & qui monte quelquefois jufqu'à la gorge, de forte qu'elles s'imaginent avoir a la gorge une corde qui les étrangle ou un morceau qu'elles ne peuvent avaler.

Les fimptomes qui accompagnent cette maladie font le vertige, les ébloüiffemens, les inquiétudes, les douleurs du bas ventre, les raports, les naufées, le vômiffemen, le délire, & les convulfions.

Remédes généraux contre le mal de mere.

Les odeurs fortes, comme celles du caftor, de la fumée des cornes & des plumes approchez du nez, font très-propres pour l'apaifer.

Recepte pour guérir le mal de mere.

Il faut prendre l'aubain de deux œufs & le battre bien fort, enforte qu'il vienne en écume, & le mettre fur des étoupes de chanvre, & puis prendre de l'encens en poudre une bonne cuillerée d'argent, & autant de poivre en poudre. Il faut femer la poudre d'encens la premiére par deffus l'aubain d'œufs & puis la poudre de poivre aprés. Enfuite il faut prendre tout cela, les étoupes auffi, les mettre fur le ventre, & l'y laiffer tant qu'il foit fec.

II. Il faut prendre une once de racine de couleuvrée, la faire bouillir dans du vin blanc, en boire au foir en fe couchant, trois fois la femaine, continuer pendant un an; moiennant quoi on fera parfaitement gueri. *Voyez* MATRICE.

MAL DE S. JEAN *Voyez* MAL CADUC.

MAL DE TETE. Si la téte fait mal aprés avoir bien bû, l'on pourra faire un frontal avec du ferpolet, du poliiric & des rofes, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux, ou dés que la téte commencera à faire mal, il faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de riviere, ou fi on voit que l'eftomac ne fe porte point mal on pourra prendre du poil de la bête qui aura fait le mal, & boire un bon verre de vin.

MAL *de tête venant du froid*. Si la téte fait mal de quelque grand froid, appliquez fur la tête un fachet plein de fon, miel & fel fricaffé, ou de fauge, marjolaine, béroine, thim, graine d'anis, fenouil, baie de laurier & geniévre, le plus chaud qu'on les pourra endurer: ou frottez les temples avec du jus de morelle, de l'huile rofat & du vinaigre.

Si la douleur de tête confifte en une intemperie froide, elle eft ordinairement pefante, & elle eft guérie par les mêmes remédes que la même intemperie froide; mais ici nous confidérons la douleur de tête dépendante d'une matiére tenuë & fubtile, qui par fon acrimonie pique les membranes du cerveau, ou d'une vapeur qui s'éleve des parties inférieures échauffées, qui retenant la qualité de fon principe, laiffe la même impreffion fur lefdites membranes, tant intérieures qu'extérieures.

Vous connoîtrez la douleur de tête dépendante de l'excez de la chaleur & de la bile dominante par la foif, les veilles, la rougeur de vifage, le batement des arteres, le pouls fréquent, le tempérament bilieux, & l'habitude feche de toutes les parties du corps.

Pour guérir cette douleur de tête, vous pratiquerez la faignée tant au bras qu'au pied, tiendrez le ventre libre par des bouillons, ou des lavemens; vous vous purgerez par une décoction de feuilles de bétoine, de femences de violette de mars, & de fleurs de fené petite centaurée, dans laquelle vous ferez infufer trois dragmes de fené avec une pincée de fleurs de cerifier ou pêcher, y délaïant une cuillerée de fuc ou infufion de rofes pâles.

Si le malade eft d'un tempérament bilieux & fec, le bain d'eau tiede fera convenable, comme auffi l'ufage du lait clair durant quinze jours le matin, en prenant depuis une chopine jufqu'à deux pintes: & fi ledit lait clair ne lâche point le ventre, vous ferez legerement bouillir & infufer deux dragmes de femence de violette broiée dans le premier verre dudit lait clair.

Vous pourrez auffi le foir donner à l'heure du fommeil des décoctions de feuilles de laituë, des têtes de pavot blanc & de fleurs de nénuphar, & même vous vous fervirez des mêmes plantes pilées pour appliquer fur le front au tems de la douleur, ou vous mêlerez huile rofat avec un peu d'eau rofe, & de vinaigre pour en faire un liniment fur le front.

Si la douleur eft rebelle aux remedes fufdits, vous ouvrirez la veine du front, appliquerez les fangfuës aux temples, & même fans héfiter vous ouvrirez les arteres des temples, arrêtant le fang qui fort avec impétuofitez par l'emplâtre de Galien: & fi les fomniferes ordinaires, comme le firop de pavot blanc, n'apaifent la douleur, vous ne craindrez de donner deux ou trois grains de *Laudanum*.

Vous pouvez vous fervir à même intention de dix grains d'opium diffous dans l'eau de rofe pour fomenter doucement le front & les temples.

On a obfervé que la douleur de tête qui vient par la vapeur d'une matiére bilieufe croupiffant dans l'eftomac, cede facilement au vômiffement excité par l'oxicrat tiede, fi après le vômiffement vous donnez un verre d'eau ou deux avec fix goutes d'efprit de vitriol. *Voyez* TÊTE.

MAL DE SEIN, *Emplâtre pour les maux qui viennent au fein des femmes.*

Il faut prendre une chopine de vin, une douzaine de jaunes d'œufs, & une livre de bon miel; battre le tout enfemble dans une terrine, environ un petit quart d'heure, & le mettre enfuite dans une chaudiére pour le faire bouillir doucement, de peur qu'il ne s'enfuie, le remuant continuellement, de crainte qu'il ne s'attache au fond. Il faut le faire bouillir jufqu'à ce qu'il foit venu en confiftance de cotignac: ce qui dure une heure entiere au moins.

Pour s'en fervir il faut faire une emplâtre affez épaiffe fur un morceau de papier brouillard que vous appliquerez fur le fein lorfque vous voiez qu'il eft prêt à percer. Ce reméde l'ouvre en peu de tems & le guérit en très peu de jours. Lorfqu'il eft percé, on ne met point d'autre reméde que celui-là, mais on le renouvelle en faifant d'autres emplâtres. Il faut faire fervir les emplâtres jufqu'à ce qu'il n'y ait plus de cet onguent fur le papier. On l'effuie feulement tous les jours, & on le remet fur le mal. Pour l'ordinaire on ne met pas plus de trois emplatres pour guérir, ce reméde eft fouverain pour le fein. On s'en fert auffi fort heureufement pour les abfcez qui viennent aux genoux & aux autres parties. *Voyez* MAMMELLE.

Onguent pour toutes plaies, ulceres, maux de fein des femmes quand ils feroient prefque tout pourris, chancres & Noli me tangere

Prenez quatre livres d'huile d'olive de la plus excellente, une livre de cerufe de Venife, de litarge d'or, & de poix de Bourgogne, de myrrhe choifie de la plus tranfparente de chacun quatre onces, & trois ou quatre livres de cire jaune nouvelle, pour l'avoir plus ou moins liquide.

Maniére de cuire cet Onguent.

Prenez une terrine vernifée en dedans & autour, mettez dedans les drogues les unes après les autres. Premiérement l'huile qu'il faut faire bouillir a feu moderé pendant une demi heure, jufqu'à ce qu'elle commence à noircir, pour lors retirez-la du feu, & ajoutez-y la cerufe, faites-la bouillir une heure; mettez-y enfuite la litarge pendant une demi-heure. [*Nota*, qu'il faut que la cerufe & la litharge foient en poudre implacable] Cela fait, ajoûtez la poix de Bourgogne que vous ferez auffi bouillir pendant une demi heure, enfuite la cire neuve demi-heure, & la myrrhe en poudre fubtile, que vous mettrez doucement dans la terrine, étant hors du feu, parce qu'autrement tout fe perdroit; remuez toujours avec une efpatule de bois jufqu'à ce que la myrrhe s'incorpore, & que tout fe refroidiffe: il faut auffi dans la cuite & mélange des autres drogues, remuer de tems en tems, de crainte qu'elles ne s'attachent au fonds.

Ufage. Il s'applique fur du linge, il en faut peu, & l'on ne met ni tente ni charpie; & quand les mammelles des femmes feroient pourries, elles guériront, Dieu aidant.

MAL DE NAPLES. C'eft le nom que les François donnent à la groffe verole, parce qu'ils l'aporterent du fiége de Naples; au contraire les Italiens l'appellent le mal François. Maladie venerienne.

MAL DES YEUX. Il y en a de plufieurs fortes.

Pour l'inflammation des yeux.

Prenez de l'eau rofe dans un verre, faites durcir un œuf, ôtez-en la coque, & lorfqu'il eft tout chaud coupez-le par le milieu, ôtez-en le jaune pour remplacer du fucre candi, rejoignez les deux parties qu'il faut nouer avec de la foie cramoifie. Ce qui étant fait vous ferez, diffoudre un peu de fel de Saturne dans l'eau rofe, & mettrez l'œuf dedans pendant vingt-quatre heures: après vous vous laverez les yeux avec cette eau, il n'y a rien de meilleur pour en ôter l'inflammation. *Voyez* OEIL & YEUX.

MAL femé. C'eft quand le nombre des endouilles eft non pair aux têtes des cerfs, dains & chevreuils.

MALADIE. L'homme tombe dans l'état de maladie, lorfque quelque organe fe dérange ou fe corrompt, ou lorfque le fang ne fe diftribue pas comme il doit aux parties qui en ont befoin pour fe nourrir. On propofe dans l'étenduë de ce livre divers remédes pour toutes les differentes fortes de maladies, tant pour celles des hommes, que pour celles des animaux.

MALADIE DE POITRINE, *Voyez* RUME.

MALADIES VENIMEUSES, *Voyez* PESTE.

MALADIE Venerienne. Prenez trochifque alhandal, crocus metallorum, fel geme de chacun une dragme, aloës fuccotrin deux dragmes, électuaire rofarum mefuæ fix dragmes: faites des pillules. La dofe eft douze grains qu'il faut prendre le matin à jeun; après cette prife il faut prendre un peu d'anis confit. L'ufage doit continuer pendant quinze ou vingt jours, & fi vous voulez au commencement vous pourrez ufer d'une décoction fudorifique compofée d'écorce de gaiac & de falfepareille fix dragmes, chine trois dragmes, faffafras & bois de rofe, cubebes, de chacun deux onces, que vous ferez infufer dans dix livres d'eau de fontaine ou de riviére pendant vingt-quatre heures. *Voiez* MERCURE & VÉROLE.

[MALDER Mefure de continence pour les grains dont on fe fert en quelques lieux d'Allemagne; trois malders font deux feptiers de Paris.

MALLARD. Marchandife emploiée dans le tarif de la Douane de Lion.

Lion. Il paroît que ce sont les plus petites meules à remouleurs.

MALLÉABLE. Ce qui est dur & ductible, qui se peut battre, forger, & étendre sous le marteau sans se briser. L'or, l'argent, le cuivre & tous les métaux sont malléables. Le vif argent qui est un espéce de métail liquide ne peut jamais être tellement fixé par les opérations de chimie qu'il puisse devenir malléable.]

MAM.

MAMMELLE. Les mammelles des hommes ont beaucoup de graisse & fort peu de glandes: au contraire celles des femmes sont composées de graisse & d'une très-grande quatité de glandes, qui servent a faire la separation du lait qui leur est apporté par les arteres.

Cataplâme pour l'enflure des mammelles, lorsqu'il n'y a point une grande inflammation.

Prenez une chopine de vin, de la mie de pain blac, ou tel autre qu'on pourra avoir, faites-en une bouillie que vous appliquerez deux ou trois fois par jour chaudement.

Pour faire venir les bouts des mammelles aux femmes qui n'en n'ont point.

Prenez une petite bouteille de verre qui ait l'embouchure un peu petite, remplissez la d'eau chaude, & bouchez la bien, afin qu'elle s'échauffe & que l'eau lui communique sa chaleur; jettez cette eau, & mettez l'embouchure de ladite bouteille au bout de la mammelle, ensorte qu'il puisse entrer dedans. Il s'alongera & y entrera jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de chaleur: s'il n'est pas assez long, on pourra réitérer le même remede. *Voyez* MAL DE SEIN.

[MAMOTBANI. Mousselines ou toiles de coton blanches, fines & raiées qui viennent des Indes Orientales. Les plus belles se tirent de Bengales. Les piéces ont huit annes de long sur trois quarts à cinq, six de large.]

MAN.

MANCHE. C'est un bâton rond, d'une grosseur de trois ou quatre pouces de tour, & de quatre pieds de long, avec lequel on emmanche par exemple une bêche, une fourche, &c. il y a d'autres outils auxquels il faut des manches plus courts, par exemple, a des houës, à des croches pour fumier, & d'autres a qui il en faut de plus menus, par exemple, à des ratissoires, & des cerfouettes, des couteaux, des serpettes, des scies, &c.

MANDRAGORE. Il y en a de deux especes, l'une mâle & l'autre femelle.

Description. La mandragore mâle, appellée par quelques-uns morion, a les feuilles de bette, ses pommes sont deux fois plus grosses que celles de la femelle, semblables au fruit de cormier; elles ont une couleur qui tire sur celle du safran, & l'odeur bonne, quoiqu'un peu forte; ses racines sont grandes, noires par dehors, & blanches au dedans, aïant l'écorce grossiere.

Lieu. On en trouve des deux especes au Mont S. Ange, & à Rome dans des Jardins; les pommes sont mûres en Août.

Propriétez. Ses pommes sont chaudes & humides, c'est pourquoi elles font dormir en les mangeant, ou en les sentant: l'écorce de la racine refroidit & desseche: autrefois on faisoit cuire la racine dans du vin, jusqu'à la consomption du tiers, dont on prenoit un verre pour s'empêcher de sentir quelque grande douleur, comme celle d'un cautere ou d'un membre coupé.

Description. La femelle a les feuilles noires, plus petites, plus étroites, plus ridées que celles du mâle, qui ont une mauvaise odeur, & sont répanduës par terre; [ses fleurs sont de couleur bleuë tirant sur le purpurin; son fruit est plus petit & plus pâle, non pas formé en poire comme le veulent plusieurs Auteurs, mais rond, odorant, rempli de suc & contenant des semences ou des] grains comme ceux des poires; elle est sans tige comme l'autre. [Sa racine est longue d'un pied, souvent fenduë & divisée en deux branches, brune en dehors, blanche en dedans, garnies de quelques fibres.]

Lieu. Elle croit en lieux obscurs & ombrageux, le fruit en est mûr en Août, elle fleurit en Avril & Mars.

Propriétez. Elles sont les mêmes que celles du mâle; au reste tout ce qu'on dit des mendragores, qu'elles ont la figure du corps humain; qu'on ne les peut arracher sans danger de la vie, sont de pures fables: Et Matthiole en son Commentaire sur Dioscoride, au Liv. IV. chap. 71. des mendeagores, rapporte fort au long la friponnerie de ceux qui se vantoint d'en avoir, & qui les débitoient pour vraies.

Les pommes de mendragore font dormir, si vous en metrez une derriere votre oreille, étant couché au lit. Ce sont toutes fables que ce que l'on dit de sa racine, qui n'est point si rafraichissante que sa pomme; au contraire, elle a la vertu de dessécher, amollir & résoudre toutes duretez de foie, de ratte, scrophules, & autres telles tumeurs, tant dures qu'elles soient.

[On se sert en Médecine principalement de l'écorce de leurs racines ou des racines entieres: on nous les apporte seches d'Italie: elles doivent être grises en dehors, blanches en dedans, charnuës, se rompent net sans filamens, sans odeur, d'un goût un peu amer, on les emploie pour les inflammations des yeux, pour les éréspeles, pour les scrophules & pour les autres tumeurs.

MANGEURES. Ce sont les pâtures des loups & sangliers.

MANIE. La manie est une folie avec rage & furie, toutefois sans fiévre, engendrée d'un sang ou d'une mélancolie brûlée, qui blesse toutes les vertus morales; car ceux qui sont maniaques, ne connoissent pas plus leurs parens, que les étrangers.

Il y a deux sortes de manies, l'une s'appelle canine, l'autre lycantropie, a cause que ceux qui en sont blessez, rôdent comme les loups, fuient la vûë du monde, se cachent, & épient les moyens pour entrer furtivement dans les maisons, où souvent ils blessent & tuënt ceux qu'ils peuvent attraper. Celle-ci est ordinaire aux jeunes gens.

L'autre ressemble à ces chiens qui badinent, qui flattent, qui mordent en jouant, qui sautent, qui trépignent, qui remarquent ceux qui leur font du bien, & qui aiment à être en compagnie; comme celle-ci est douce, l'on juge qu'elle dérive du sang, & l'autre qui lui est opposée, de la bile brûlée.

Les signes qui présagent la manie, sont foiblesse de cerveau, avec pésanteur & agitation, tintement d'oreilles, un ris sans sujet & sans raison, des yeux étincellans enfoncez, fixez & arrêtez, insomnie, & fréquentes pollutions, qui donnent à connoitre qu'il faut aller au devant de l'accès.

La manie la plus modérée, sans doute, dérive du sang; c'est pourquoi l'on ouvrira deux ou trois fois la veine du bras, & celle du pied, ou celle du talon, plûtôt aux femmes & aux filles qui ne seront pas réglées, ou dans lesquelles la semence sera retenuë, on pourra encore saigner au front ou sous la langue, ou leur appliquer un cautere a la nuque, ou des sangsuës aux temples, aux oreilles, ou aux hémorroides. L'on frottera ensuite la tête avec de l'huile rosat, de l'huile de nénuphar, d'un peu de vinaigre mêlez ensemble.

L'on purgera de fois a autre avec trois dragmes de sené, une dragme d'agaric; une pincée d'épithime, que l'on fera infuser dans un verre de décoction de buglose, de bourrache, & de feuilles de violettes, durant une nuit; après être passée, on dissoudra une once de sirop de pommes composé, une demi once de diaphœnic, ou de diacarrami, si-non on purgera avec les pilules d'agaric, ou d'aloës, ou d'angelique; les soirs en se couchant on insinuëra un linge qui aura trempé dans l'huile d'aspic, mêlé d'un peu de camphre, ou bien un pessaire fait avec de la cire blanche, envelopée d'une toile que l'on aura abreuvé d'huile de lis & d'aspic; d'un peu de musc & d'ambre. Avec cela l'on pourra leur faire user d'un tel opiate.

Prenez de la semence d'*Agnus Castus*, des graines de geniévre, trois dragmes de chacun, de grain de mirtille demie once, & une dragme de celle de péone; mettez le tout en poudre, & avec quatre onces de miel cuit en sirop, composez le remede; on pourra mêler demi once de cendre de tortuë dans une pinte d'eau, & la faire boire aux repas; si-non on donnera à manger pendant quelques jours de la chair de veau marin, ou l'on fera recevoir la fumée de la graine de pivoine par le nez, ou bien on donnera a sentir de l'huile d'agathe, & on en frottera en même tems les temples, & le dessus de la tête; on pourra aussi se servir du bain.

A celle qui sera engendrée d'une bile brûlée, l'on ne seignera point, on purgera seulement avec le sené, les tamarins, & la manne, & du reste, on aura recours à ce qui est ordonné ci-dessus.

Lorsque la manie viendra de l'estomac ou d'autres endroits, on aura recours a ce qui est ordonné à chacune de ces maladies.

Les gouteux ni les pituiteux ne sont pas sujets à la manie.

Quand l'hydropisie, ou la dissenterie, ou l'extase, ou les hémorroides, ou des pustules aux jambes ou aux cuisses, surviennent a la manie, ce sont de bons signes.

Il y a encore des accidens externes qui peuvent causer la manie, comme les morsures d'un chien enragé, le vin glacé que l'on aura bû dans la sueur, les ordinaires d'une femme que l'on aura avalé; des herbes venimeuses que l'on aura mangé, ou une trop grande abstinence; celle qui viendra par la morsure d'un chien, est sans remede; l'on entend, lorsque le malade, avec la fureur, est tombé dans l'hidrophobie, c'est-a-dire, la crainte de l'eau; car autrement elle pourra se guérir, en suivant les ordonnances que l'on trouvera au Traité de la rage.

A celle du vin glacé, on donnera des bouillons avec du jus de buglose, de bourrage, de muscade, de canelle, & de gérofle.

A celle des ordinaires, on se servira du thériaque délaïé dans un verre d'eau de mélisse, ou d'absinthe, ou l'on fera prendre le bain tiede.

A celle de quelques herbes venimeuses, comme de la coriandre verte, du persil sauvage, ou l'ache des montagnes, des champignons, on fera avaler de l'huile d'olive, ou du vin d'absinthe, ou d'un bouillon salé plus qu'a l'ordinaire.

A celle d'avoir soufiert trop long-tems la faim qui est la plus difficile de toutes, l'on fera manger souvent des figues avec des amandes sucrées, par fois de petites panades, de la gelée de pied de veau, de la bouillie, avec du sucre d'orge, & deux grains de safran délaié.

MANIOC. Il est de la grosseur d'une canne, ou roseau; c'est un bois plein de nœuds, comme d'épines émoussées, il jette des feuilles qui ressemblent a celles des figuiers, on le plante dans des buttes, ou fosses de terre qu'on fait a cet effet, & qu'on fouit avec des houës tranchantes; on met dans ces fosses cinq ou six bâtons de ce bois, d'un pied de profondeur, & sortant dehors presque autant. Le manioc croit en terre de la longeur d'environ un pied & demi, de la grosseur d'une jambe, en moins de quatre mois, & quelquefois beaucoup plus gros, à cause du lit de la terre où il aura été planté, & selon qu'il la trouvera à son gré. On a accoutumé de laisser croitre ces racines dans leurs fosses dix à douze mois, pendant lesquels on y sarcle de tems en tems, afin qu'on arrache les arbrisseaux ou les herbes que la terre produit, afin que ses racines croissent & pullulent mieux, que si on les laissent plus long-tems, elles deviennent ouiches, & boiteuses, & s'y pourrissent jettant du bois & feuillages qui sert a transplanter ailleurs, d'autant que *generatio unius corruptio alterius*, alors on les arrache avec les houës, & on en amene le bois. Il est à remarquer que la terre y est si féconde & si plantereuse, que du soir au lendemain on trouve le bois du manioc qui a jetté des racines: les femmes en font le pain, qu'on appelle *Cassava*, car les hommes n'y travaillant point, mais il s'occupent seulement à la pêche, à la chasse & à la guerre.

Comment on prépare le Manioc.

Premierement, aiant arraché & fait amas de ces racines, il les faut grater & râtisser comme des navets pour ôter l'écorce, avec des coquilles

quilles tranchantes, qu'ils prennent le long de la mer, qui leur servent comme de couteaux, par après les grater & raper comme du sucre pour les mettre comme en farine, & en faire épurer leur jus ou eau, qui est une espece de lait qui est plus venimeux que tout ce qui croît en ces contrées : quand il est fait, il les faut mettre en des couleuvres, ce sont des especes de sacs qui en ont comme la forme, & qui sont faits de la susdite piéce, afin d'en faire sortir & épurer leur suc.

MANNE C'est une rosée qui tombe du ciel, laquelle se fait des vapeurs & exhalaisons de la terre, attirées & digerées par la chaleur du Soleil dans un air temperé ; & lorsqu'elle est épaissie & congelée par le froid de la nuit, elle tombe sur les branches, & feuilles des arbres, & même sur les pierres & sur la terre : elle est appellée par quelques-uns la sueur du Ciel, la salive des Astres & miel aërien, ou de rosée.

Il est pourtant plus croïable que la manne vient d'un suc qui exude des branches & des feuilles des frênes, & s'épaissit à l'air. Car outre celle-ci qu'on appelle la première, & qui sort au mois de Juin & de Juillet, il y en a encore une autre qui se retire par incision de mêmes arbres aux mois d'Août & de Septembre, à laquelle on a donné le nom de seconde. On fait des incisions aux écorces des frênes, & il en découle un suc qui se condense en manne comme la premiere.

[La manne tient beaucoup de la nature du sucre ou du miel, se fondant ou se dissolvant facilement dans l'eau, d'un goût doux mielleux, d'une odeur foible & fade. La première manne paroît d'abord en larmes cristalines, plus ou moins grosses selon les endroits de l'arbre d'où elle est sortie ; mais en l'espace d'une journée elle se durcit par la chaleur, & elle devient blanche, pourvû qu'il ne pleuve point ce jour là, car la pluie la dissout & la fait perdre : on la retire de l'arbre lorsqu'elle est condensée avec des petits couteaux, & on la fait encore secher au Soleil pour la rendre plus blanche & plus portative. La seconde espece de manne sort de l'arbre en plus grande quantité, mais elle est plus jaune & moins pure ; on la sépare de l'arbre & on la fait secher au Soleil. Dans les années pluvieuses ou humides on tire très-peu de manne des arbres, parce qu'elle est liquifiée & entrainée par les pluies : c'est ce qui fait qu'en certain tems la manne est plus chere qu'en d'autres, il faut du tems & de la secheresse pour la pouvoir ramasser.

Il y en a de deux sortes ; savoir, la manne congélée dont je viens de parler, & dont on se sert ordinairement dans les boutiques ; & la liquide, que les Arabes & les Turcs appellent *Termabin.* On l'amasse dans le Mont-Sinaï, & on la porte vendre dans des pots de terre au grand Caire.

On nous apporte la manne de trois endroits, du Dauphiné, de la Calabre, & de la Syrie. Cette derniere, dite en Latin *Syriaca* & *Orientalis*, est estimée la meilleure ; mais comme elle est rare en ce Païs-ci, à son défaut nous emploïons communément celle de Calabre, dite en Latin *Calabrina*, que nous préférons à toutes les autres. On la choisit nette, recente, douce, blanche, ou quelque peu jaunatre & congelée en forme de grains de mastic. Celle qui est tout-à-fait rousse, ou d'un brun obscur est absolument à rejetter, comme étant trop vieille & surannée.

Elle est modérement chaude & humide. Elle lâche le ventre, & purge bénignement la bile, & sans aucune incommodité, c'est pourquoi on en peut faire prendre aux enfans en toute sureté jusqu'à une demi once, étant dissoute dans un bouillon de poulet, ou dans de la décoction d'orge ; & à ceux qui sont plus âgez, on peut en faire prendre depuis une once jusqu'à trois. Elle donne beaucoup de soulagement dans les maladies du poûmon, & de la poitrine.

La dose est depuis deux dragmes jusqu'à deux onces.

Les Chimistes en tirent par le moïen de la distillation, un esprit clair, & d'un goût piquant & acide, lequel, selon Claser, est un excellent sudorifique, & peut être emploié dans les fiévres malignes, & même dans toutes les autres. Sa dose est depuis demi-dragme jusqu'à une dans quelque liqueur.

MANNE, ou MANNEQUIN. C'est un ouvrage d'osier fait par le Vanier, soit pour y mettre quelque chose à transporter, soit pour y planter des arbres ; on nomme manne ceux qui sont grands, & on nomme mannequin ceux qui sont petits ; ils sont tous ronds, mais les uns à claire-voie ; & ceux-là sont de gros osier, les autres sont pleins, & cela se fait avec du petit osier qui remplit l'entre-deux du gros ; les petits ont neuf ou dix pouces de profondeur, & douze à quinze de largeur ; quelquefois les mannes ont deux oreilles ou anses qu'on leur fait sur le bord d'en haut, & vis-à-vis l'un de l'autre pour les porter plus aisément à deux quand elles sont pleines ; on y passe quelquefois un gros bâton pour les transporter de cette façon.

[Les mannequins sont utiles pour bien des choses en fait de Jardin. On y éleve des jeunes arbres pour être plantez en place sans les déplanter. On y fait germer des amandes pour planter en pépiniere : Il faut choisir les mannequins un peu serrez, ils durent plus long-tems que ceux qui le sont moins. Les Jardiniers fleuristes emploïent beaucoup de mannequins pour lever leurs arbrisseaux en motte.]

MANTELEURES. C'est quand un chien a sur le dos un different poil, de celui qu'il a au reste du corps.

MANUFACTURES. *Ce qu'il faut observer avant que d'entreprendre les manufactures pour bien réussir, tant dans celles qui sont déja établies, que dans celles que l'on veut inventer ou imiter.*

Il y a trois choses à observer avant que d'entreprendre une manufacture. 1°. Si c'est une manufacture étrangere que l'on veut imiter. 2°. Si c'est une manufacture nouvelle que l'on veut inventer. 3°. Si c'est une manufacture déja établie, de laquelle les marchandises ont un cours ordinaire, tant dans le Roïaume, que dans les Païs étrangers.

Il faut examiner ces trois choses, qui ont leurs considérations particulieres, afin que les jeunes gens ne s'embarquent pas si facilement à entreprendre des manufactures, dans lesquelles ils ne pourroient réussir s'ils n'étoient parfaitement instruits, ce qui pourroit causer leur ruine ; c'est pourquoi on traitera ici des considerations que les jeunes Négotians doivent avoir sur les trois propositions ci-dessus avant que d'établir des manufactures : & dans la suite on traitera des observations qu'ils ont à faire pour la conduite, après qu'ils l'auront une fois entreprise pour y réussir heureusement.

Et pour cela il faut savoir qu'il y a grande difference entre une manufacture qui est déja établie, & dont la bonté des ouvrages est reconnuë de tout le Public par le bon usage, & celle que l'on veut imiter. Il faut observer cinq choses.

La premiére, est de savoir si les matieres sont propres pour manufacturer les ouvrages que l'on veut imiter dans les lieux où l'on établira la manufacture ; car il est certain que si elle ne sont de la méme qualité & bonté que celles qu'emploïent les Manufacturiers étrangers, on n'imitera jamais bien, & par conséquent l'entreprise demeurera vaine.

En effet, il est impossible d'imiter une étoffe si les matieres que l'on emploie à la manufacture, ne sont semblables à celles que l'on veut imiter ; car, par exemple, il y a eu des personnes qui ont voulu imiter les serges de Londres à Gournay, qui n'ont pû y réussir, parce que les matieres qu'ils y emploïoient n'étoient pas semblables à celles d'Angleterre, car quoi qu'ils emploïassent des laines d'Espagne, qui sont sans comparaison meilleures que celles d'Angleterre, néanmoins ils n'ont pû arriver à la perfection de l'ouvrage, parce qu'il falloit méler de la laine d'Angleterre avec celle d'Espagne, ainsi qu'ils font dans ce Roïaume ; & ce mélange vient de ce qu'ils ne peuvent emploïer leurs laines seules, & qu'il faut qu'elles soient mélangées avec celles d'Espagne, à cause qu'elles sont trop seches ; & si depuis l'on a réussi à Seignelé, c'est que les ouvriers y ont emploïé des laines d'Angleterre.

Il en est de même de la manufacture des veaux d'Agleterre, que l'on a voulu imiter, l'on n'y a pû réussir, parce que les peaux de veaux qui naissent en France, n'y sont pas si propres que celles de ceux qui naissent en Angleterre.

Secondement, ce n'est pas assez que les matieres soient semblables, il faut savoir si l'on peut aussi-bien faire l'apprêt des marchandises dans le lieu où l'on veut établir la manufacture, que dans celui ou l'on fabrique les ouvrages que l'on veut imiter, parce que c'est de-là que dépend la réussite ; car il y a des lieux propres pour une chose, qui ne le sont pas pour l'autre, & dont les eaux donnent toute la perfection à l'ouvrage, tant pour la teinture, que pour le foulon ; nous en avons en France une infinité d'exemples.

La troisiéme observation, quand on veut imiter une manufacture, supposé que les matieres & les eaux soient propres, & que l'on puisse si bien réussir, que l'on ne connoisse pas la différence entre l'étoffe que l'on imite & celle qui est imitée, est de savoir si on peut la donner aussi à bon marché, parce qu'il y a des lieux où les matiéres & la peine des Ouvriers, coûtent moins que dans d'autres ; par exemple, toute sorte de marchandises qui se manufacturent à Paris, sont ordinairement plus cheres que celles qui se manufacturent dans les Provinces ; la raison en est, qu'à Paris l'on paie davantage de façon aux Ouvriers, à cause que la cherté des vivres y est plus grande que dans les Provinces.

De sorte que si les marchandises que l'on feroit fabriquer en un lieu, revenoit à plus haut prix que celles des lieux que l'on imiteroit, il est certain que l'Entrepreneur de cette manufacture n'y trouveroit pas son compte ; car il faut remarquer que c'est la bonté & le bon marché qui maintiennent les manufactures, si-non elles se détruisent d'elles-mêmes ; il y a beaucoup d'exemples des manufatures que l'on a voulu imiter depuis quelque-tems, qui ont presque aussi-tôt fini qu'elles ont été commencées, parce que ceux qui les ont voulu entreprendre étoient des ignorans, qui avant de s'y engager n'étoient pas entrez dans les considérations qui viennent d'être dites.

La quatriéme observation que doit faire un négociant pour établir une manufacture qu'il voudra imiter, est de faire plusieurs essais, pour voir s'il réussira, afin de ne pas s'engager à faire manufacturer des marchandises, lesquelles ne se trouvant pas aussi parfaites, ou du moins approchantes de celles qu'il imitera, lui demeureroient sur les bras sans les pouvoir vendre, ce qui seroit capable de le ruiner.

Si par l'essai que l'on aura fait plusieurs fois l'on voit que l'on pourra réussir, il ne faut pas pour cela monter un grand nombre de métiers ; mais cinq ou six seulement, jusqu'à ce que l'on voïe qu'on a atteint la perfection de la marchandise imitée, & il les faut augmenter petit à petit si l'on trouve en avoir bon débit ; car ces sortes de manufactures ne s'établissent pas tout d'un coup, & il faut un grand tems pour accoûtumer le Public à se servir d'étoffe imitée, parce qu'il croit toûjours qu'elle n'est pas si bonne que celle que l'on imite, n'y aïant que le bon usage qu'il en reconnoit dans la suite du tems, qui le fait résoudre d'en porter.

La cinquiéme observation est, qu'il est nécessaire pour faire bien réussir une manufacture de marchandise que l'on veut imiter, de faire venir des Ouvriers des lieux où elle est établie, même les outils desquels ils se servent, parce qu'ils arriveront plus promptement à la perfection de l'ouvrage, que d'autres qui n'y auront jamais travaillé.

Ce qui a été pratiqué à Lion par ceux qui ont voulu imiter les étoffes de soie façonnées de Gennes, & de Venise à la tire ; car ils firent venir de Milan, le nommé Dangon (pourtant François de nation) qui étoit un très-habile Ouvrier, & ensuite le sieur Silvio Reinono Milanois, auquel la France a l'obligation d'avoir mis la Manufacture des draps d'or, d'argent, & de soie en sa perfection à Lion, en telle sorte qu'il n'y a point d'étoffe d'Italie qu'il n'y ait été parfaitement imitée.

Les cinq observations ci-dessus, sont les principales que les Négocians doivent faire avant que d'entreprendre les manufactures qu'ils voudront imiter, pour savoir s'ils y pourront réussir, & ils ne doivent pas croire facilement les Ouvriers qui leur proposeront d'en imiter, car la plûpart se soucient fort peu qu'ils réussissent ou non pourvû qu'ils y trouvent leur compte quelque-tems.

Il n'en est pas de même de manufactures que l'on invente; car personne ne connoît la bonté des étoffes qu'après qu'elles ont été reconnuës par le bon ou mauvais usage, & l'on ne sauroit perdre beaucoup sur un ouvrage nouvellement inventé; parce que les François qui aiment naturellement le changement, ne manquent jamais de l'acheter quelque méchant qu'il soit, pour paroître à la mode, & ils n'en sont dégoûtez qu'après qu'ils en ont reconnu le mauvais usage au porter.

C'est pourquoi les Négocians qui auront trouvé l'invention de quelque nouvelle marchandise, ne doivent pas faire manufacturer un grand nombre, jusqu'à ce qu'ils aient reconnu qu'elle puisse avoir le débit, tant pour sa bonté, que pour sa beauté; car ces deux choses sont nécessaires pour donner le cours à la marchandise d'une nouvelle fabrique, il faut toûjours commencer par peu jusqu'à ce que l'on ait reconnu avoir bien réussi: si l'on en use autrement, l'on se met en danger de se ruiner.

La seconde a été des droguets façonnez, dont la chaîne étoit de fil, & la trame de laine, qui se faisoient à la basse lisse, à la marche de l'Ouvrier, & pour cela on mena des Ouvriers de Paris en Poitou pour en monter trois ou quatre métiers aux Tisserans qui n'en avoient aucune connoissance. Cette manufacture réussit à cause de la bonté de l'étoffe, & de la nouveauté; elle fut imitée à Roüen, mais ils ne purent y réussir pour la bonté. Cette mode ne dura seulement que trois ou quatre ans, on y trouva d'abord bien son compte, mais depuis il y a eu bien à perdre.

La troisiéme marchandise que l'on a inventée a été des droguets d'or & d'argent, dont la chaîne étoit en partie de fil d'or ou d'argent, ce qui ne s'étoit encore jamais vû jusques alors; car ordinairement pour faire les toiles & brocards d'or & d'argent, l'on emploie l'or & l'argent filé en trame, & non en chaîne pour les raisons que l'on dira ci-après.

De l'ordre qu'il faut tenir dans les Manufactures, & ce qu'il faut faire.

Cet ordre consiste premiérement à tenir des livres très-exacts, & sans confusion, soit pour les matiéres que l'on fait venir, & que l'on achete dans les Païs où elles croissent, soit pour celles que l'on donne aux Ouvriers pour les manufacturer; des livres de reception d'ouvrages, de teinture, d'envoi, journaux de vente, de caisse, d'extrait, & autres livres nécessaires servans aux manufactures.

Mais pour bien faire observer cet ordre, & toutes les choses dont il sera parlé ci-après, il est nécessaire qu'il y ait des Associez, actuellement demeurant dans le lieu de la manufacture, comme il a été dit ci-devant, afin que tout se fasse bien à propos: il seroit encore mieux d'interesser un bon Manufacturier qui ait déja eu la conduite des Ouvriers bien experts, parce que son intérêt le fera mieux agir, & la réussite sera plus assurée.

Supposé que la manufacture que deux ou trois Négocians veulent entreprendre, soit d'étoffe de Tours. La premiére chose à laquelle ils doivent s'appliquer est à l'achat des soies propres pour les marchandises qu'ils voudront faire manufacturer; parce que les unes sont propres à une chose, & les autres à une autre, & pour cela ils doivent les acheter de la premiére main; c'est-à-dire, à Marseille, ou à Lion: car la plûpart des Marchands de ces deux Villes, les vendent par commission pour le compte des étrangers qui nourrissent les vers, ou qui les achetent en détail dans les foires & marchez, des Païsans qui en font commerce.

La meilleure qualité des soies pour les étoffes pleines & unies, sont celles qui se tirent de Messine, parce qu'elles prennent une belle teinture, & particuliérement le noir, qui se fait d'un beau lustre, & qu'il y a moins de déchet quand elle est bien conditionnée; c'est-à-dire, si elle n'est point fourrée de quelqu'autre de moindre qualité.

Les soies qui viennent de Syrie, que l'on appelle soïes de Luges; Chouf, Billedun, sont fort belles, comme aussi il en vient de Perse & de la Chine, qui sont blanches, très-fines; il en vient aussi d'Italie, mais elles ne sont pas si belles, si ce n'est celles qui viennent de Bologne. Toutes ces soïes sont propres pour toute sorte de draps de soïe, qui se manufacturent tant à Lyon qu'à Tours.

La seconde est qu'on ne doit jamais manquer des matiéres prêtes soit dans le magazin, ou entre les mains des Ouvriers, afin de les entretenir continuellement dans leur travail pour ne leur donner aucun sujet de plainte, qu'ils perdent leur tems, outre que la cessation du travail leur fait perdre l'égalité de la main, ce qui est très-important pour la perfection de l'ouvrage.

Encore qu'ils manquent d'occupation, on ne laisse pas de leur avancer sur les façons à venir: & lorsqu'il commencent à travailler ils se hâtent de faire l'ouvrage pour gagner le tems qu'ils ont perdu: ainsi ils ne font jamais les marchandises parfaites, & c'est ce qui fait la pieterie, de laquelle on ne peut avoir le débit: d'où s'ensuit qu'il la faut vendre à de mauvais débiteurs, qui ne la pouvant vendre qu'à perte, ne paient pas si facilement, outre que la marchandise mal fabriquée, fait perdre la réputation de la manufacture.

La troisiéme. Il faut s'attacher à connoître les bons ou mauvais Ouvriers; parce que c'est de-là que dépend la manufacture: & pour savoir leur défaut il est nécessaire de se rendre capable de les corriger pour les leur marquer, sur tout quand ils sont négligens à renouër les fils rompus; parce que c'est ce qui cause les rais tout le long de la piéce.

S'ils ne frappent pas également le battant du métier, cela fait que l'étoffe est forte en un endroit, & lâche en d'autres; ce qui est important particulierement aux étoffes pleines, ou toutes les fautes sont remarquables.

Et dans les façonnées qui se font à basse lisse, parce que la figure se trouve plus grande, ou plus petite si l'on ne bat également; & si c'est marchandise faite à la tire, il faut prendre garde si le tireur enleve toutes les lisses nécessaires pour former la figure; car autrement il se trouveroit qu'en des endroits la figure seroit garnie, en d'autres non, ce qui rendroit l'ouvrage défectueux.

Sur toutes choses, il faut bien prendre garde lorsque l'on monte des métiers d'étoffe façonnée, de faire lire la figure exactement, afin qu'il ne manque rien au dessein de ce que l'on s'est proposé de faire.

Pour tenir les Ouvriers dans leur devoir, s'ils se relâchent de bien faire, il faut diminuer leurs façons, ou les chasser, s'ils sont incorrigibles; cela sert de grand exemple aux autres Ouvriers pour s'évertuer à bien faire, crainte de pareil châtiment; car il faut remarquer, que c'est plûtôt la façon de l'Ouvrier qui donne la perfection à la marchandise, que non pas la matiére qui la compose, ainsi que l'expérience nous l'apprend.

La quatriéme. Il faut s'appliquer à connoître les matiéres propres pour les étoffes de soies, laine, coton, fil, & autres sortes de matiéres, soit pour les chaînes, soit pour les trames; parce que la bonté, & beauté de la marchandise dépend du choix que l'on en fait; car par exemple, il y a dans les manufactures de draps de soïe, des soïes qui sont propres pour des taffetas lustrez, qui ne le sont pas pour des armoisins; d'autres pour des tabis, qui ne le sont pas pour des pannes, & des velours: ainsi pour toutes autres sortes d'ouvrages tant pour la chaîne, que pour la trame.

Il en est de même des manufactures de draperie & sergerie de laine comme de celle de soie; car il y a des laines qui ne sont propres que pour les chaînes, qui sont les laines de toison, & pour les trames, il faut des avalies, c'est-à-dire des laines qui proviennent des peaux de mouton de l'abatis des bouchers qu'ils vendent aux mégissiers, & le filage pour la chaîne est different aussi de celui pour la trame.

La cinquiéme. Il faut non-seulement prendre garde aux qualitez des matiéres; mais encore il faut choisir, & séparer la fine d'avec la grosse, parce qu'il se trouvera dans une balle de soie, quoique d'une même nature, qu'il y en aura de plus fine, & de plus grosse l'une que l'autre, & si on l'emploioit sans en faire le choix sur la cheville, l'ouvrage se trouveroit inégal par toute la piéce.

Et ce triage se fait avant que de mettre ses soïes en teinture, & quelque soin, & exactitude que l'on apporte à séparer la fine d'avec la grosse, elle ne laisse pas de se trouver encore inégale dans les écheveaux, c'est pourquoi il faut encore prendre garde au dévidage, & ordonner aux dévideuses de mettre la fine sur les bobines ou tochets, & la grosse sur d'autres; enfin tout le secret pour la beauté de la marchandise est de bien emploier la soïe, & d'éviter les déchets pour y trouver de l'avantage, lequel déchet provient de plusieurs causes, ainsi qu'il sera dit ci-après.

Il en est de même des laines que l'on emploïe dans les manufactures de draps, & de serges; parce que les balles de laine ne sont pas toujours égales, y en aiant dedans de plus grosses, & de plus fines, & de differente qualité, bien souvent par la malice des Marchands, qui en mettent de méchante avec la bonne; c'est la raison pourquoi il les faut trier; car de mêler de la laine de differente qualité pour le filage, les uns foulans moins que les autres, le mélange rend l'ouvrage imparfait.

La sixiéme. Ce n'est pas assez de faire ce triage avant que de filer, il faut encore trier le filet quand la laine est filée; parce qu'il y a des Fileurs, & Fileuses qui filent plus fin, & plus gros les uns que les autres; c'est pourquoi il faut faire travailler les fins ensemble, & les gros à part, & c'est ce triage qui fait la difference d'un drap fin, ou d'une serge fine, d'avec un plus gros, ou une plus grosse.

Il faut aussi prendre garde que les femmes qui dévuident de la soïe, ne se servent point d'huile, ni d'autre chose qui soit grasse, afin de dévider plus vîte; parce que cela est cause que la marchandise s'engraisse au porter.

Le molinage de la soie est encore très-important pour la perfection de l'ouvrage; c'est pourquoi il faut prendre garde qu'elle soit filée & torse également: enfin il faut prendre garde à tous les aprêts par où elle doit passer.

La teinture sert encore à la beauté de l'ouvrage, & bien souvent une belle couleur fait plûtôt vendre la marchandise que la bonté; c'est pourquoi un Manufacturier doit soigneusement prendre garde que les couleurs ne soient point vergées, & que les soïes que l'on emploïe à faire une piéce soient teintes en une même chaudiere, pour éviter qu'elles ne soient barrées par des couleurs plus claires ou plus brunes.

La septiéme chose à quoi il faut prendre garde, est quand l'étoffe est manufacturée de la laisser un tems raisonnable sur l'ensuble pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne se gripelle, & lorsqu'elle sera déroulée, avant que de la déplier, qu'elle soit bien netoïée, c'est-à-dire, que les bourres & les nœuds de soïe tenouées que l'Ouvrier en travaillant a jettées sur la piéce, soient époustiées, & ôtées pour rendre l'ouvrage plus propre & plus agréable à la vûë.

La huitiéme est le pliage des étoffes, qui doit être dans la derniere propreté: si ce sont des pannes que les plis n'excedent pas plus d'un pouce l'un de l'autre; si ce sont des tafferas, que les plis ne passent pas l'un l'autre en dedans ni en dehors, parce que cela est de mauvaise grace, & que cela donneroit lieu de soupçonner à ceux qui les voudroient acheter, que l'ouvrage n'est pas bien conduit; car c'est une chose assurée, que quand la lisiere d'une étoffe n'est pas égale, elle est mal manufacturée; il en est de même du pliage de toute sorte de marchandises, qui doivent être pliées suivant & ainsi qu'il est accoûtumé.

Mais avant que de plier, l'Ouvrier doit avoir les mains fort propres, & lavées, crainte de gâter la marchandise par des mains sales, & suantes, particuliérement les blancs, bleux, verts, feu, & autres couleurs claires; car il faut observer que la moindre tache dans une étoffe, est capable d'en faire manquer la vente.

Il est important encore d'avertir les Ouvriers, s'ils rencontrent des bouts ou quelqu'autre défaut d'éviter de les mettre en l'endroit qu'elle doit être montrée; parce que cela pourroit encore dégouter les Marchands & leur faire croire qu'il en seroit de même tout le long de la piéce, puisque l'on n'auroit pas pû cacher ce défaut; & pour éviter cet inconvenient, l'Ouvrier doit faire demi pli, ou un quart de pli pour cacher les défaut en dedans; cela ne se doit pourtant pas faire à dessein de tromper, au contraire, c'est afin que les Marchands en soient aver-

tis

tis, & pour cela il faut attacher un bout de fil à la lisiere vis-à-vis l'endroit où sera le défaut, pour en faire la tare à celui qui l'aura achetée; car il faut être de bonne foi en toutes choses.

La neuviéme chose qu'il faut observer est, qu'avant que de mettre en caisse la Marchandise, il faut qu'elle soit plombée; si c'est à Tours, par les Maîtres Jurez Ouvriers en soie, & à Lion par Messieurs de la Doüane, afin qu'arrivant à la Doüane de Paris, les Commis qui la visiteront ne puissent pas soubçonner, & dire que ce soit Marchandise étangere, & leur donner lieu de la saisir, s'ils ne la trouvent pas plombée & doüanée.

Il en est de même des Draps, Serges, Camelots, Barracans, & autres étoffes de fil qui doivent être aussi plombées, afin que l'on connoisse le lieu de la Manufacture; si les Marchandises sont bien manufacturées, & si elles ont les largeurs & les longueurs mentionnées dans les Ordonnances.

La dixiéme est, d'empêcher que les Ouvriers, par les mains desquels passent les matiéres qui doivent être aprêtées avant qu'elles soient manufacturées, n'en volent une partie, ainsi qu'il arrive souvent si l'on n'y prend bien garde, cela est encore important; car il s'est vû des Manufacturiers ruinez des vols qui leur avoient été faits par les Ouvriers.

MANUFACTURIERS. Les Manufacturiers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles a executer ce qui suit; car S. Paul dit dans la premiére Epitre à Timothée Cap. 4. v. 9. *La piete est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie presente, & ceux de la vie future ont été promis.*

I. Si les Maîtres Drapiers, & Sergers ont fait les draps, serges, & autres étoffes de laine & fil, conformes aux Ordonnances du Prince, pour les longueurs, & les largeurs. Ordonnance de Loüis XIV. de l'année 1669. pour les Manufactures, depuis l'Article 1. jusques au 32.

II. Si les Maîtres ont emploié à leurs Manufactures les laines, avant qu'elles aient été vûës, & visitées par les Maîtres Gardes & Jurez, *ibid. Art. 41.*

III. S'ils ont fait les lisieres des draps de pareille longueur que l'étoffe, suffisamment fortes, *ibid. Art. 32.*

IV. S'ils ont fait les chaines des étoffes aux largeurs ordonnées, *ibid. Art. 32.*

V. S'ils ont emploié des laines, fils, & autres matiéres plus fines à un bout de la piéce, qu'à tout le reste de la longueur, & de la largeur, *ibid Art. 32.*

VI. Si les Marchands ont exposé en vente des laines, avant qu'elles aïent été visitées par les Gardes Jurez, pour voir si elles ont les qualitez que demande l'Ordannance: il y a cent livres pour chaque contravention, *ibid. Art. 411.*

VII. Si les Maîtres Drapiers, Sergers, Ouvriers, ou Fouleurs ont tiré & alongé leurs Marchandises, de telle sorte qu'elles puissent se racourcir de la longueur, & s'étressir de la largeur, a peine de cent livres d'amende, & confiscation de la Marchandise pour la premiére fois, & pour la récidive d'être déchûs de leur Maîtrise, *ibid. Art. 52.*

VIII. Si étant Maîtres ils ont fait inscrire leurs noms & qualitez de Maîtres, tant sur les Regîstres des Juges des lieux qui ont droit de connoître la Police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté dans le tems porté par l'Ordonnance, *ibid. Art. 34.*

IX. Si n'aiant pas fait inscrire leurs noms, & leurs qualitez dans les Regîstres, ils se sont ingerez de travailler sans la permission des Juges de Police, ou sans faire leur apprentissage par l'Ordonnance: il y a amende, & confiscation des Marchandises, *ibid. Art. 54.*

X. S'ils ont nommé tous les ans des Gardes, ou Jurez des Mêtiers de Drapiers, & Sergers, *ibid. Art. 55.*

XI. Si les Gardes ou Jurez ont bien & dûëment fait leurs Commissions, & fidellement rapporté au Juge de Police des Manufactures toutes les contraventions faites aux Reglemens: il y a peine d'interdiction de la Commission, & de la Maîtrise, s'ils y manquent, *ibid. Art. 39.*

XII. Si les Gardes ou Jurez en charge ont visité au retour du foulon, les Draps, Serges & autres étoffes, & les ont marquées de la marque du lieu où elles ont été faites: si elles sont conformes aux Reglemens; & si étant defectueuses, ils les ont fait saisir pour en faire leur rapport au Juge de Police des Manufactures, *ibid. Art. 39.*

XIII. Si les Maîtres Gardes & Jurez des lieux où se tiennent les foires, ont visité & marqué les Draps, Serges, & autres étoffes de laine ou de fil qu'on y apporte, *ibid. Art. 40.*

XIV. Si les Gardes & Jurez ont tenu fidele Regîstre de toutes les Marchandises déchargées, du jour de la décharge, & du nom des Marchands à qui elles appartiennent, *ibid. Art. 42.*

XV. Si les Gardes ou Jurez ont tenu les halles, & autres lieux destinez pour recevoir les Marchandises, bien clos & fermez, pour la seureté desdites Marchandises; à peine de répondre en leurs propres noms de la perte qui pourroit arriver, *ibid. Art. 42.*

XVI. Si les Marchands & Ouvriers ont évité par finesse, ou tout ouvertement refusé la visite des Gardes & Jurez, *ibid. Art. 43.*

XVII. Si les Gardes ou Jurez, sortant de charge, ont remis entre les mains de ceux qui leur succedent, tous les Regîstres & Papiers concernant les affaires de la Communauté, *ibid. Art. 35.*

XVIII. Si les Aulneurs ont aulné des Marchandises sans être marquées de la marque du lieu, & sans le nom de l'Ouvrier sur le chef de la piéce fait sur le métier, & non à l'éguille: il y a peine pour la premiére contravention de cinquante livres d'amende, & pour la seconde de pareille somme, & d'interdiction de leur fonction, *ibid. Art. 36.*

XIX. Si les Aulneurs ont aulné toutes sortes de Marchandises de laine, ou de fil, bois à bois, & au juste, à peine de cent livres d'amende pour chaque contravention, *ibid. Art. 44.*

XX. Si avant que d'être reçus Maîtres, ils ont fait leur apprentissage chez un Maître du métier, & demeuré actuellement à son service; pour les Draperies, l'espace de deux années entieres & consecutives, & pour les Sergers trois années, dont il sera passé acte devant Notaire, Regîstré sur le livre de la Communauté, *ibid. Art. 47.*

XXI. Si étant Apprentifs, ou Compagnons, ils n'ont pas emploié leur tems, & fait leur besogne comme ils devoient: il y a peché, & obligation de dédommager leurs Maîtres, & leur restituer ce à quoi se montent leurs dépenses & leurs gages, au *prorata* du tems qu'ils ont perdu. *S. Thom. q. 62. Art. 4. in corp. ibid. Art. 99.*

XXII. Si durant le tems de leur apprentissage, ils se sont absentez de la maison de leurs Maîtres sans cause légitime, & jugée telle par le Juge de Police, *ibid. Art. 44.*

XXIII. Si les Maîtres ont congedié leurs Apprentifs sans cause légitime, & jugée telle par le Juge de Police, à peine de trente livres d'amende, *ibid. Art. 47.*

XXIV. Si les Maîtres ont débauché & attiré chez eux les Apprentifs, ou Compagnons d'autres Maîtres: ils ne peuvent leur donner de l'emploi directement, ou indirectement, a peine de soixante livres d'amende, *ibid. Art. 47.*

XXV. Si l'apprentissage fait, & le chef-d'œuvre, & l'Aspirant étant trouvé capable, les Maîtres Gardes & Jurez, pour le recevoir à la Maîtrise, & avant que de lui délivrer ses Lettres de reception, ont exigé de lui des festins, & des presens; ils ne peuvent l'y obliger, ni lui les donner pareillement, à peine de suspension de la Maîtrise pour un an, & de cent livres d'amende contre chacun des contrevenans, *ibid. Art. 48.*

M A Q.

[MAQUE ou MACHACHOIRE. Instrument avec lequel on donne la premiére préparation au Chanvre pour le reduire en filasse, après qu'il a été rouy. On l'appelle plus communément Brayoire.

MAQUER ou MACHER LE CHANVRE. C'est le rompre avec l'instrument appellé Maque ou Machacoire.]

MAQUIGNON. C'est celui [qui achette des Chevaux ruinez & défectueux, qui les rétablit & qui en couvre les défauts pour les revendre plus cher qu'ils ne lui ont coûté. On confond presque toûjours, particuliérement à Paris, les Maquignons de Chevaux avec les Marchands de Chevaux, quoiqu'il y ait bien de la difference; le nom de Marchand étant un homme d'honneur, qui suppose de la bonne foi dans le commerce; & celui de Maquignon étant un terme de reproche qui semble avertir qu'il faut se défier de ceux à qui on le donne, ou plûtôt de ceux qui le meritent.]

Obligations des Maquignons.

Les Maquignons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezechiel assure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Pracepta qua cum fecerit homo vivet in eis.* Ezech. 20. 21.

I. S'ils ont vendu des Chevaux qu'ils savoient avoir des défauts aparens ou cachez, le même prix que s'ils n'en avoient point: il y a peché & obligation de restituer ce qu'ils ont pris de plus que la valeur legitime, eu égard à leurs défauts. *S. Thom. 2. 2. q. 11. art. 1. in corp.*

II. Si sans savoir qu'ils eussent des défauts, ils les ont vendus le même prix, que s'ils n'en eussent eu aucun, cette ignorance les excuse de peché; mais non de l'obligation à la restitution, aussi-tôt qu'ils en ont la connoissance, *ibid.*

III. S'ils ont caché les défauts qui ne se pouvoient voir que par l'usage, étant obligez non-seulement de les découvrir lorsqu'on les leur demande; mais aussi lorsqu'on ne les leur demande pas; & si ces défauts exposent l'achetur à quelque peril, ou lui aportent quelque dommage, les Ordonnances les obligent à dédommager l'achetur, ou à reprendre les Chevaux. *Art. 3. in corp. suprà.*

IV. S'ils ont vendu les Chevaux communs plus que le prix ordinaire, ces sortes de chevaux aiant un prix fixe & certain. *Tob. 4. Matth. 1. S. Thom. Art. 1. in corp. supra.*

V. S'ils ont vendu les Chevaux rares & extraordinaires un prix excessif & sans bornes; la cupidité & l'avarice ne doivent pas mettre le prix aux choses, leurs desirs sont infinis; la Marchandise, quelque rare qu'elle soit, a toûjours son juste prix, que la droite raison & l'équité doivent regler, *ibid. S. Thom. suprà.*

VI. S'ils ont vendu des Chevaux plus qu'ils ne valoient, à cause seulement qu'ils étoient utiles, necessaires, ou qu'ils plaisoient aux acheteurs, n'ayant pû ni dû les vendre au dessus du juste prix, s'ils n'en souffrent aucun dommage: le besoin qu'en a l'acheteur, l'utilité & la commodité qu'il en tire, ne sont pas à eux: ils ne peuvent donc pas les faire entrer dans le prix. *Art. 1. in corp.*

VII. S'ils se sont contentez de défalquer seulement quelque partie du prix excessif des Chevaux qu'ils ont trop vendus, croiant par ce moïen satisfaire au mal qu'ils ont fait par ces ventes injustes: ils sont obligez de restituer entierement tout ce qu'ils ont pris de plus qu'ils ne doivent, *q. 61. Art. 2. in corp.*

VIII. S'ils ont acheté des Chevaux beaucoup moins qu'ils ne valoient; n'étant pas plus permis d'acheter un Cheval moins, que de le vendre plus que le prix raisonnable: ils doivent fournir le suplement du juste prix. *Art. 1. in corp.*

IX. S'ils ont menti, fait des faux sermens, tromperies, ruses, finesses, ou autres fourberies, pour mieux vendre leurs Chevaux; toutes ces voies sont défenduës, & il n'est jamais permis de mentir, encore moins d'ajoûter le parjure au mensonge, *Exod. 20. Levit. 19. Psalm. 5. Matth. 5. S. Aug. in Psal. 10.*

X. S'ils ont promis quelque chose aux Maréchaux, ou autres qui leur faisoient vendre ou acheter des Chevaux, afin de faciliter les marchez injustes, dommageables, ou perilleux aux acheteurs, à cause des vices cachez, ou pour empêcher de faire remarquer les vices manifestes; ils sont coupables des péchez qu'ils ont fait faire à ces sortes de gens, & obligez solidairement à la reparation des dommages, *Art. 1. in corp. suprà.*

XI. Si après avoir conclu des marchez injustes pour d'autres personnes, ils se sont contentez de les avertir du mal qu'ils y ont fait pour eux, cela n'étant pas suffisant; car ils doivent non-seulement les avertir; mais aussi procurer la satisfaction, ou satisfaire eux-mêmes aux

dommages qu'en a souffert l'acheteur, encore qu'ils n'en aïent point profité. *S. Thom. in q. 62. Art. 7. in corp.*

MAQUIGNONS. Les finesses, ou plûtôt les tromperies des Maquignons, sont en si grand nombre, qu'il est comme impossible de les déduire toutes; on tâchera néanmoins d'en découvrir la plus grande partie, & particulierement celles desquelles on se peut apercevoir, en y prenant bien garde; pour faire paroitre la queuë forte aux Chevaux, qui l'ont foible & debile, ils la lient comme on faisoit anciennement aux Coursiers, ou bien leur coupent le nerf qui vient de la croupe, & quelques-uns y adaptent au dedans un certain fer fort delié. Si le Cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës, & si elles sont abaissées, ils les relevent par le moyen de la têtiere, ou bien même les coupent un peu, & puis les recoulent; si le Cheval est long, ils lui approprient une selle haute de siege; & quand il a la corne mauvaise, ils y appliquent divers Onguents, & le ferrent a l'avantage, déguisant si bien le défaut qu'ils le font paroitre tout autre; & lorsqu'il a du poil de la couleur duquel on peut tirer de mauvais signes, ils le colorent d'une autre façon; ce qui se peut facilement reconnoitre par la difference de la couleur naturelle.

Si le Cheval est ombrageux, ils le harcelent sans cesse de la main, de la voix & du genouil, lorsqu'il est prié d'aborder quelque chose qui lui peut faire peur; ensorte qu'ils le divertissent; s'il est fort en bouche avant que de le mettre à la carriere, ils ont un homme atitré au bout, lequel de la voix & de la main lui fait signe de parer; ainsi il s'arrête, ayant cela par habitude: s'il a la bouche dure & seche, ils lui donnent un mords rude, & même ils y mettent du Miel & du Sel, afin qu'il jette de l'écume; & pour faire ensorte qu'il ne s'appuie pas sur son mords, & qu'il paroisse leger a la main, ils mettent une petite chaînette dedans les levres, laquelle est liée à la bride, & a la gourmette, & si proprement adaptée, que difficilement s'en peut-on apercevoir; si le Cheval a difficulté de respirer, ils lui fendent les nazeaux, & y remedient encore par plusieurs medicamens; s'il est dur a l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus souvent lui frottent les flancs avec du Sel, & de la Lessive, ou du Vinaigre.

Il faut aussi remarquer que ces Maquignons & Vendeurs ont accoûtumé de faire prendre de certaines habitudes aux Chevaux en des lieux qu'ils appellent montre, où les Chevaux étant accoûtumez font ordinairement des merveilles; mais étant montez par quelqu'ami, qui les fasse aller par divers chemins, on verra les defauts. De tout ce qui est dit ci-dessus, on peut tirer cette consideration, qu'il faut prendre garde: premiérement aux fers, au mords du Cheval, parce que par ce moien on découvre souvent les défauts de l'animal, & particulierement de la bouche, laquelle ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée, comme il arrive quelquefois. Après cela il faut prendre garde que les genouils ne soient pas gros, ni enflez, ni écorchez, & que les flancs ne soient pas frotez, ni cicatrisez: puis considérer la tête, les oreilles, la selle, & la queuë; & pour reconnoitre si le Cheval est fort d'échine & des hanches, il faut prendre garde aprés être monté, s'il est ferme, & s'il ne se relâche point en cheminant ou galopant; & pour s'assurer s'il est fort des jambes & de poitrine agile, & s'il a le genouil delié, il y faut prendre garde en descendant, & le faire aller le pas, en lui laissant la bride sur le col, sans le provoquer ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

[MAQUIGNON, en quelques Provinces de France & sur tout en Berry, signifie aussi toutes personnes qui se mêlent d'acheter a bon marché des petits Marchands & des pauvres Ouvriers, pour revendre bien cher a d'autres. Ce terme est fort en usage parmi ceux qui font le Négoce des laines & des drapperies de cette Province.]

M A R.

[MARACAS, autrement COCHINES. On appelle ainsi dans le Perou, les vases qui servent a recevoir le baume précieux qu'on ne trouve qu'en cette partie de l'Amerique, & qui en porte le nom.]

MARBRE. C'est une sorte de pierre fort dure [extrémement froide] & fort solide, qui reçoit un beau poli, & qui est très-difficile à tailler. [Cette pierre a ordinairement des veines & des taches de diverses couleurs. Il y a néanmoins des Marbres tout d'une couleur, comme de blancs, de noirs, d'agathes &c.] On peut dire que la dureté du Marbre consiste en ce que l'argile dont il est fait a des parties beaucoup plus petites & des pores plus étroits, que celle qui est la matiére des autres pierres. Ce qui fait que les Souffres qui s'y arrêtent les remplissent beaucoup plus exactement, & par consequent que le tout qui resulte de ce melange, est plus dur & plus continu que les pierres.

Il y a plusieurs sortes de marbre, qu'on ne distingue que par ses differentes couleurs, & par les Païs d'où on le tire. On donne le nom de Jaspe à celui qui a diverses couleurs.

Pour faire Marbre ou Jaspe.

Prenez Chaux vive, que vous détremperez avec blancs d'œufs, huile de Lin; & de cela faites-en plusieurs boules, dans l'une vous mettrez de la Laque, pour la faire rouge, & que la Laque soit bien pulverisée; à l'autre de l'Inde, pour faire bleu; à l'autre du Vert de Gris, pour vert & aux autres d'autres couleurs, & reservez en une ou deux blanches: aiant applati l'une de ces boules comme une galette de pâte, vous ferez le semblable à toutes les autres, & les aiant couchées l'une sur l'autre & les blanches au milieu, avec un grand coûteau vous couperez de grandes tranches tout du long de ces plaques, & aprés avoir tout coupé, vous mélerez toutes ces tranches dans un mortier pour les broier; & ainsi mélées, vous aurez un beau Jaspe, lequel vous prendrez, & avec une truelle a Masson vous l'étendrez sur la colomne ou table que vous voudrez faire, ou avec les mains, & les polirez avec la truelle tant que vous verrez qu'elle demeure: le tout étant poli, si d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais seulement du blanc d'œuf, vous en ferez bouillir, & bouillant vous en jetterez sur la matiére, la faisant couler & glisser par tout; tandis qu'elle sechera, cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un beau lustre à votre Jaspe: que si dès le commencement vous avez mis de l'huile de Lin pour détremper la Chaux vive, il n'est plus besoin d'y en remettre: tout cela étant fait, vous mettrez secher votre piéce à l'ombre.

De ce Jaspe vous pouvez encore faire des Chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de Lin, où ils secheront & se verniront.

Pour Jasper noir.

Prenez de l'eau de Chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de Noix vertes; faites détremper & méler le tout ensemble; puis prenant ce noir qui est très-beau, couchez le avec une brosse sur ce que vous voulez jasper, soit Colomne, Table, ou autre chose: cela fait, mettez votre Colomne ou Table ainsi noire dans du fumier l'espace de huit jours, & la retirez au bout du tems, & votre piéce sera toute marbrée.

II. Faites une grosse boule de votre noir, mettez la autant de tems dans le fumier, & frottez-en votre Colomne en la maniere que dessus, & tant d'une façon que d'autre, votre Colomne ou Table étant ainsi marbrée, il la faut frotter de verni pour lui donner lustre.

Pour contrefaire le Marbre.

Prenez du plâtre blanc bien pilé & pulverisé, & passé par le tamis, & faites de la colle de parchemin, & lorsqu'elle sera fonduë, mêlez votre platre dedans jusqu'a ce qu'il le puisse faire une pâte, dans laquelle vous mélerez les couleurs qu'il vous plaira; vous étendrez ladite pâte sur une table de bois avec une truelle, vous la polirez le mieux qu'il vous sera possible; laissez la secher quinze jours, puis polissez la quand elle sera bien seche, avec une pierre ponce un peu forte au commencement, puis un peu douce, y jettant dessus du fin Tripoli, ensuite passez une pierre dont on éguise les couteaux & rasoirs: & pour la fin une peau de Bœuf pour la rendre luisante, & après tout sera fait.

Pour blanchir l'Albâtre, & le Marbre blanc.

Mettez de la Pierre ponce en poudre fort subtile, & l'infusez dans du verjus l'espace de douze heures ou environ: après aïez une éponge, trempez la dans les susdites matiéres, frottez-en l'Albatre, ou le Marbre blanc: puis prenez de l'eau claire avec un linge, lavez l'Albâtre ou le Marbre, enfin essuiez le avec un linge blanc & net.

[MARC en Agriculture, signifie ce qui reste des fruits dont on a tiré le jus. Quand on a tiré le Vin de la cuve, on porte le marc au pressoir; après qu'on a pressuré les Raisins, on se sert encore du marc pour faire de la boisson pour la boëte des valets de la campagne. On appelle aussi un Marc la quantité de Raisins qu'on met a chaque fois sous le pressoir pour le pressurer. On taille & on recoupe les bords au Marc avec une corgnée. Le Marc doit être proportionné à la grandeur du pressoir sur lequel on le met. Un Marc trop petit ne convient point a un grand pressoir, parce qu'il ne pressure pas bien, outre qu'il est dangereux de faire rompre ce pressoir. Quand un Marc aussi est trop gros, il n'est point propre pour un petit pressoir. On peut faire sur un grand pressoir depuis six jusqu'a vingt muids de vendange, & sur un petit depuis trois jusqu'à douze.]

MARCASSINS. Ce sont les petits de la Laye.

MARCASSITE. C'est une pierre matallique formée de la partie la plus seche, & la plus terrestre de l'exhalaison qui produit le métail. On en rencontre presque en toutes les mines, quoiqu'on fasse particulierement état de celle qu'on trouve dans les mines d'Or & d'Argent, laquelle est marquetée comme de paillettes de métaux. Fallope la confond fort mal-à-propos avec la Pierre plombaire, dont parle Dioscoride, qui n'est autre chose qu'une Pierre ou terre qui se rencontre dans les mines de Plomb; & laquelle ressemble, parfaitement à celle qui contient le Plomb, avec cette difference qu'étant mise au feu, il ne s'en separe aucun plomb fondu, & que d'ailleurs elle craquette étant dans le feu, parce qu'elle est remplie de flatuositez, ce qui n'arrive pas à celle dont on separe le plomb, qui s'appelle *Vena plumbi.*

Il y a des Marcassites qui se reduisent presque tout en Vitriol, lorsqu'on les laisse a l'air pendant quelque tems. Elles contiennent beaucoup de Souffre commun; on en trouve dans les terres de Passi & aux environs de Rheims en Champagne. En dedans elles sont jaunâtres & rayées par des lignes qui paroissent aller de la circonference au centre. On en voit sortir des étincelles lorsqu'on les frappe sur de l'Acier.

MARCHAND. On appelle Marchands ceux qui font manufacturer toutes sortes d'ouvrages pour les vendre, ou qui revendent en détail les Marchandises, ou qui achetent plusieurs Marchandises pour les apporter dans les Foires & Marchez.

Il est a propos de savoir qu'il y a Paris six corps de Marchands, qui sont composez des anciennes Communautez des Marchands, qui vendent les Marchandises les plus considerables; les premiers sont les Drapiers, Chaussetiers, les seconds sont les Epiciers: les troisiémes sont les Merciers: les quatriémes sont les Pelletiers: les cinquiémes sont les Bonnetiers: les sixiémes sont les Orfevres. Les autres communautez comme celles des Tanneurs, Chapeliers, Ouvriers en draps d'or & de soie, &c. sont comprises sous le nom d'Artisans, quoique les particuliers se donnent celui de Marchands.

Le premier corps est celui de la Draperie, dans lequel est incorporé celui de Drapiers-Chaussetiers. Tous les particuliers de ce corps prétendent avoir droit de vendre en gros & en détail toutes sortes de ratines, de serges & d'étamines, & généralement toutes sortes de Marchandises faites de laine. Mais le corps de la mercerie, duquel il sera parlé ci-après, leur conteste le droit de pouvoir vendre des serges & des étamines; disant que leurs Statuts ne leur attribuent seulement que le trafic & vente des draps, non des serges. Et la raison qu'ils en donnent, c'est qu'ils sont Drapiers & non Sergiers, & que le droit de vendre les serges n'appartient qu'au corps de la mercerie; la difference étant, que les draps sont fabriquez de laine toute grasse, & que les ser-

serges & les étamines sont faites avec de la laine seche qui a été dégraissée avec du Savon noir avant que d'être filée, qu'ils appellent filet sec; pour raison dequoi ces deux corps sont toûjours en grandes contestations, qui ne finiront peut-être jamais, pour maintenir chacun leurs droits.

Le second est celui de l'Epicerie, qui contient quatre états differens: savoir, les Marchands que l'on appelle Epiciers, les Ciergiers, les Apoticaires, les Confiseurs, qui ont tous droits de vendre en gros & en détail de toute sorte Epiceries, Drogueries, Fromages, Jambons, Enchois, Beurres, Huiles, Olives, Fruits cuits & secs, & en sucre, & autres sortes de marchandises de pareille nature.

Le troisiéme est le corps de la Mercerie, qui peut faire le commerce de toutes les marchandises que vendent les autres cinq corps, en gros, en bâle & sous corde, même quelques-unes en détail, ce qui leur est pourtant contesté par les autres corps: aussi contient il en lui six états differens de Marchands: savoir, le Marchand grossier, celui de Drap d'Or & d'Argent, de Soie, & de Laine, celui d'Ostades, celui de Tapissier, celui de la Jouaillerie, & celui de la menuë Mercerie, qui donne le nom à ce grand corps, quoiqu'il ne soit que le troisiéme; néanmoins c'est le plus considerable, parceque, comme il a été dit, il contient en soi les autres cinq corps; ils peuvent même faire venir des Provinces du Roiaume, & des Pays étrangers, toutes sortes de marchandises & merceries que font les Artisans à Paris, pour les vendre & pour les debiter en gros & en détail. En un mot, on peut dire que les particuliers du corps de la Mercerie vendent généralement de toutes les marchandises.

Il est permis aux particuliers de ce corps d'acheter & de vendre en gros & en détail dans le Roiaume, & Pays étrangers toute sorte de marchandises, d'Or, d'Argent, de Soie, Ostades, de toutes les façons: Camelots, Burats, Futaines, Doublures, Revéches, Toile de toutes sortes, ouvrées ou non ouvrées, Maroquins, cuirs de Levant, Chamois, Beufles, Buffetins, & généralement toutes sortes de Cuirs, Fourtures, Peleteries, Tapisseries, Coutils, Courtepointes, Couvertures, & Catalognes, Franges, Passemens, Rubans, Boutons d'Or & d'Argent, de soie, & de toutes autres façons; Or & Argent filé, Soies cruës & non teintes, & toutes sortes de Jouailleries d'Or & d'Argent: Pierres précieuses, Perles, Joyaux d'Or & d'Argent, & d'autres métaux: Drogueries, & Episseries, Bresil, Pastel, Cochenille, Garance, & toutes autres especes de teintures: Fer, Acier, Cuivre ouvré & non ouvré, neuf ou vieil: Medailles, armes pour Hommes & pour Chevaux: Serrures, & Fermetures de Coffres & de Cabinets, Dinanderies, Quinquailleries: Lames d'épée, Gardes & Garnitures, & toutes sortes de marchandises d'Or & d'Argent, de Cuivre, de Fer, de Fonte, & toute sorte d'ouvrage de Forge & de Tableaux, Peintures, & généralement toutes sortes de marchandises, grosserie, mercerie, & jouaillerie.

Mais dans le corps de Mercerie, les particuliers ne travaillent point, & ne font aucun ouvrage de la main, si ce n'est pour enjoliver les choses qui sont déja fabriquées & manufacturées, comme de garnir des gans, attacher à des habits & autres vêtemens des rubans, & autres choses de galanterie, & généralement toutes sortes d'enjolivemens: aussi ceux qui ont fait leur aprentissage chez un Marchand de ce corps, sont reçus noblement, ne leur étant pas permis par les statuts de faire ni Manufacture ni aucune marchandise de la main, que d'enjoliver, comme il a été dit ci-dessus.

Il ne faut pas s'étonner si le corps de la mercerie a plus de prérogatives que les autres, parce que c'est lui qui soûtient tout le commerce des Pays étrangers, & qu'il n'y a point de partie du Monde qui soit connuë où il n'ait penetré, pour y porter le négoce de France: ce sont les particuliers de ce corps qui ont entrepris les Voiages des Indes Orientales, où ils furent favorablement reçus des Rois de Bantham, de Java, de Sumatra, & Achin: & les Holandois en conçurent une telle jalousie, qu'ils mirent le feu dans l'un de leurs vaisseaux, prêt à faire voile pour retourner en France, richement chargé de toutes sortes de marchandises. Ce sont ceux de ce corps qui portent tout le superflu de la France, presque dans toutes les parties du Monde, & qui par les trocs & changes qu'ils y font, raportent des Pierres precieuses, des Perles, des Lingots d'Or & d'Argent pour les rendre plus communs en France, que dans les lieux mêmes à qui la nature en a donné les mines; en un mot, tout ce qu'il y a de plus exquis, de plus rare, & de plus précieux: aussi font-ils deux mille fois plus de debit de toutes sortes de Manufactures de France, que tous les autres corps ensemble.

Le quatriéme corps est celui de la Pelleterie, qui étoit autrefois le premier, aiant cedé sa primogeniture à celui de la Draperie, qui étoit alors le second, dans les occasions où il n'avoit pas le moyen de satisfaire à de grandes dépenses à quoi ils étoient obligez. Il a le droit de vendre en gros & en détail toutes sortes de pelleteries propres à fourrer des gans, des mitaines, & à faire des manchons, des aumuces, d'autres ouvrages de fourrure.

Le cinquiéme, est celui de la Bonneterie, qui a droit de vendre toute sortes de bonets, tant quarrez qu'autres, des Bas de Soie, de Laine, de Fil, de Poil de Chamaux, Camisoles tricottées, à l'éguille, & autre sortes de cette qualité.

Le sixiéme est celui de l'Orfévrerie, qui a droit le vendre toutes sortes d'ouvrages d'Or & d'Argent.

Outre les six corps ci-dessus mentionnez, qui representent tout le commerce en général, & qui ont droit de s'assembler quand il s'agit de le maintenir. Il y a encore plusieurs sortes de communautez qui sont Artisans, qui prennent le nom de Marchand, comme les Chapelliers, les Tanneurs, les Megissiers, les Ouvriers en draps d'Or & de Soie; qui ont aussi pris cette qualité depuis quelque-tems, il y a encore les Marchands de Saline, de Bois, de Chaux, de Tuiles, de Blé, & de Vin, le dernier prétend presentement porter la qualité de septiéme corps; mais il n'est pas reconnu par les autres six corps. Toutes les autres professions ne sont purement qu'ouvriers & simples artisans.

Dans tous ces differens corps le négoce se fait en gros ou en détail: C'est ce qu'il est nécessaire d'expliquer, afin que ceux qui voudront faire le commerce, puissent choisir ce qui leur sera le plus commode, suivant leurs moiens: & pour cela il faut savoir qu'il y a trois sortes de Marchands en détail, & trois sortes en gros.

La premiére sorte de Marchands en détail, sont ceux qui vendent des Draps de Soie, d'Or, d'Argent, & de Laine, des Serges, des Ratines, des Camelots, des Dentelles de Fil & de Soie: des Toiles, du Fer, des Quinquailleries, Jouailleries, Drogueries, & Epiceries, Pelleteries, Bonneteries, & autres sortes de marchandises considérables.

La seconde sorte est mixte: c'est-à-dire, qu'ils vendent des menuës Merceries, & d'autres marchandises d'un peu plus grand volume, comme Basins, Futaines, Etamines, Serges d'Aumale, Droguets, Toiles, Rubans, Bonneteries, Pelleteries, & autres de pareille nature.

La troisiéme sorte de Marchands en détail, sont ceux que l'on appelle Merciers, qui ne vendent que de petites Merceries, comme des échevaux de soye & de fil, du roulcau, du ruban, des Galons, des Couteaux, des Rasoirs, des Epingles, des Eguilles, des Palettes, des Volans, des Toupies, des Poupées, des Poudres, des Savonettes & de plus de mille sortes de Bijoux, & menuës marchandises.

La premiére sorte des Négocians en gros, sont ceux qui font le commerce de toutes sortes de marchandises, qui se fabriquent, vendent & débitent dans toutes les Villes du Roiaume.

La seconde, ceux qui négocient dans les Pays étrangers, comme en Hollande, en Flandre, en Angleterre, en Allemagne, en Espagne, en Portugal, en Italie, & aux autres Etats voisins.

La troisiéme, ceux qui négocient par des voiages de long cours comme en Suede, en Moscovie, en Turquie, en Perse, aux Indes Orientales & Occidentales, & autres lieux les plus éloignez.

Obligations communes aux Marchands, Artisans, & autres gens de Métier.

Les Marchands conserveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidèles à exécuter ce qui suit; car saint Paul dit dans la premiére Epitre à Timothée c. 4. v. 9. *la piété est utile à tout, & c'est elle à qui les biens de la Vie presente, & ceux de la Vie future, ont été promis.*

I. Si avant que de s'engager dans aucun Métier, & pour en faire le choix, ils ont consulté Dieu, & cherché sa volonté; c'est lui qui est le grand Seigneur, & le Souverain Maitre: rien ne se doit entreprendre, & rien ne peut réüssir, s'il n'est dans l'ordre qu'il a prescrit. Dans un bâtiment, chaque chose à sa place, hors laquelle elle est inutile, & même nuisible; il en est de même dans le Monde, tous les malheurs ne viennent que de ce que chacun n'est pas dans le lieu que lui a destiné la Providence: elle sait mieux ce qui leur est propre, qu'eux-mêmes; si elle les veut dans une sorte de Métier, elle leur donnera l'intelligence, les lumiéres, & l'industrie nécessaire pour y réüssir, & sur tout son Esprit pour les y sanctifier; mais si elle ne les y veut pas, & qu'ils s'y engagent d'eux-mêmes, quel fondement d'esperer ses lumieres, son secours, & son esprit? quelle aparence de s'y attendre? *Exod. 31. v. 1. v. 30. 36. v. 1. Eccles. 38. v. 35.*

II. S'ils ont satisfait au devoir Chrétien de chaque jour; Dieu est le principe & la fin de toutes choses, il faut commencer & finir le jour par lui: le commencer par lui, en lui demandant qu'il verse sa benediction sur leurs occupations & sur leur travail: le finir par lui, en lui rendant graces de toutes ses bénédictions. *Deuteron. 10. Prov. 3. Matth. 4.*

III. S'ils ont travaillé les Dimanches ou les Fêtes, ou s'ils les ont prophanez par des jeux, des débauches, des trafics, des commerces, & par toutes autres sortes d'affaires temporelles; toute occupation lucrative est défenduë en ces saints jours; notre cœur, notre bouche, & nos mains n'en doivent avoir lors autre que le service de Dieu, & la charité du prochain. *Exod. 19. Levit. 23. Psal. 73.*

IV. S'ils ont emploié en bûvettes & en débauches les jours de Fêtes de leurs Patrons, au lieu de les passer en prieres, pour faire Violence au Ciel, aux termes de l'Ecriture, *le Roiaume des Cieux soufre Violence;* & pour engager les saints à leur obtenir les graces dont ils ont eu si grand besoin. *Eccles. 19. v. 1. Eccles. 18. v. 30. Isay. 5. v. 11.*

V. S'ils ont fait un mauvais usage du tems, & s'ils l'ont miserablement passé en divertissemens criminels, ou pour le moins inutiles, & en des dépenses qui ont notablement incommodé leurs affaires, & leurs familles; il faut emploier le tems saintement, chacun dans les excercices de sa condition. *Ps. 72. Prov. 6. v. 6.*

VI. Si les Maitres ne se sont point trompez les uns les autres dans leurs associations, & dans leurs marchez; ils sont obligez à la réparation de tous les dommages. *Ezechiel 28. v. 16.*

VII. S'ils ont conçû de l'envie, & de la jalousie les uns contre les autres; il n'y a point de peché plus opposé à la charité que celui-là: La charité, comme dit l'Apôtre, *congaudet*, elle desire au prochain le bien qu'il n'a pas, & se réjoüit de celui qu'il a; l'envie au contraire s'oppse au bien que le prochain n'a pas, & qu'il pourroit avoir, & s'attriste de celui qu'il a: peut-il y avoir une plus grande opposition? *Prov. 14. v. 30. Eccles. 4. v. 4.*

VIII. Si prévoyant la sterilité, ils ont fait des amas de toutes sortes de marchandises pour les vendre beaucoup plus chéres, en se rendant maitres de toutes celles qui sont dans le Pays. *Prov. 11. v. 26. 14. 2. q. 4. c.*

IX. S'ils ont fait des monopoles avec d'autres Marchands pour débiter leurs marchandises & les vendre un prix excessif, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que ce qui étoit juste. *1. 4. v. 1. S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 5. ad 2.*

X. Si par leurs amis & leur crédit, ils ont fait ensorte qu'eux seuls vendissent une sorte de marchandise, & ont ôté la liberté aux autres d'en pouvoir débiter; cela est contre le bien public & l'interêt

terêt des autres Marchands; aussi la Loi les punit très-severement. *Amos 8. v. 5.*

XI. Si étant Revendeurs, ils ont acheté des marchandises, ou des denrées a un bas prix, ou mediocre, pour les revendre dans le même lieu plus que le plus haut prix: il y a péché, & obligation à la restitution. *14. q. 4. suprà.*

XII. Si aiant été trompé à l'achat de quelques marchandises, ils n'ont pas laissé de la revendre comme bonne. *Eccl. 42. v. 5. Isay. i. v. 22.*

Avis importans pour les Marchands.

La premiére chose qu'un Marchand doit observer, c'est de faire le choix parmi ses Facteurs, de celui qui sera le plus propre à la sollicitation des dettes, parce qu'il y en a qui y sont plus propres les uns que les autres.

Les qualitez que doit avoir un Facteur pour la sollicitation des dettes, est premiérement la hardiesse; secondement la vigilance & l'activité; troisiémement la prudence; quatriémement la patience.

La hardiesse consiste à demander payement de ce qu'il est chargé de recevoir, avec beaucoup de respect, particuliérement aux personnes de qualité, mais avec une fermeté mâle & résoluë, en representant le besoin ou est son Maître de recevoir ce qui lui est dû: si on le refuse la premiére fois, la seconde fois qu'il y retournera, il doit presser la personne un peu plus fortement par des paroles qui le puissent porter à faire des efforts pour payer du moins une partie, s'il ne peut payer le tout: si enfin apres plusieurs remises il ne peut rien tirer de son dû, il faut qu'il soit assez hardi de dire à la personne, s'il lui est ordonné, que l'on agira contre lui par les voyes de Justice.

La vigilance & l'activité nécessaire à celui qui veut bien solliciter les dettes: elle consiste à se lever matin pour trouver les personnes à qui l'on a affaire, à ne point manquer à retourner aux jours & heures qui lui sont donnez pour recevoir son payement; car il faut observer que quand on manque aux tems que l'on a dit de revenir, cela sert d'excuse aux débiteurs, & de dire qu'ils ont disposé leur argent ailleurs.

La prudence est la chose la plus nécessaire à la sollicitation des dettes: elle consiste à ne dire que les choses nécessaires pour parvenir à la fin que l'on se propose, qui est de recevoir la dette dont l'on sollicite le payement: à bien juger le tems que l'on doit trouver ses personnes à qui l'on aura affaire, n'y point aller à l'avanture pour ne point perdre son tems inutilement; car il y a des personnes que l'on ne trouve que de grand matin, d'autres plus tard; ainsi aux heures que l'on aura observé de les pouvoir trouver, il n'y faut pas manquer. La prudence consiste encore à ne pas parler à une personne en présence de ses domestiques & autres personnes qui se trouvent dans la chambre de leurs débiteurs, parce que cela leur donne de la confusion, & cette imprudence fait qu'ils se dégoutent & ne veulent plus acheter chez leurs Maîtres, par le déplaisir qu'ils en ont reçû: elle consiste aussi à avoir toûjours sur soi une écritoire, des plumes & de l'encre, même du papier, pour faire des quittances de l'argent que l'on reçoit, cela est plus important que l'on ne pense; car bien souvent ceux qui doivent, trouvent des défaites pour ne pas arrêter des parties, ou payer, en disant qu'ils n'ont point de plume, d'encre ni de papier: on le sait par experience y ayant été plusieurs fois attrapé.

La patience est une vertu bien nécessaire à ceux qui sollicitent les dettes: elle consiste à ne point se rebuter d'aller chez ceux que l'on sollicite, il faut attendre la commodité de leur parler, sur tout de ne point s'impatienter des remises que l'on fait, ne s'en point mettre en mauvaise humeur, ne point dire des paroles mal digerées & offensantes, car il faut observer que le tems & la patience amenent toutes choses a une bonne fin; au contraire l'impatience ruine les affaires.

Un Marchand doit bien prendre garde d'envoier à la sollicitation de ses dettes ceux qui sont attachez à la vente: la raison en est, que pour être un bon Solliciteur, il faut de la fierté quelquefois dans les paroles pour émouvoir les débiteurs, qui sont d'un caractere quelquefois à ne payer que par dépit, ce qui leur fait concevoir de l'aversion contre ceux qui les pressent fortement; de sorte qu'ils ne voudroient pas avoir affaire à eux lorsqu'il seroit question une autre fois de leur vendre de la marchandise.

Encore qu'un Marchand ait fait choix d'un Facteur qui ait toutes les qualitez qu'on a representées ci-dessus pour solliciter ses dettes, néanmoins avant que de rompre avec ses débiteurs, en les faisant assigner pour avoir le payement de son dû, il est nécessaire d'y aller soi-même, quand ils ne sont pas émûs par les sollicitations de ses Facteurs. La raison en est, que les débiteurs ont peine de refuser de payer au Maître, quand ils ont usé de plusieurs remises envers leurs Facteurs, & la confusion qu'ils en reçoivent, fait qu'ils les sortent plus facilement d'affaire.

Mais il doit observer cette maxime, de ne porter jamais lui-même de mauvaises paroles à ses débiteurs; s'il y a quelque chose de fâcheux à dire, il faut que ce soit toûjours par ses Facteurs, afin de ne pas attirer sur lui leur mauvaise humeur & de conserver leur chalandise; car quand un Facteur porte une parole qui fache un débiteur, & qui l'oblige à paier par dépit, il en est quitte pour le desavouer, & dire qu'il ne lui a pas donné ordre de parler ainsi; & par ce moyen il appaise facilement la colere de ceux qui ont sujet de se plaindre de l'incivilité qu'ils prétendent avoir reçûë de leurs Facteurs; de sorte que cela n'est d'aucune consequence pour lui.

Il faut observer encore que dès le moment qu'il a reçû, ou son Facteur, quelque argent de ses débiteurs, il doit l'écrire sur le Livre pour en décharger leur compte, afin d'éviter les contestations qui en pourroient arriver, & qu'il ne passât pour homme de mauvaise foi, en demandant deux fois la même chose, ce qui pourroit ruiner sa réputation, qui est si nécessaire à un Marchand, ainsi qu'il a été dit autre part.

Il y a encore une chose importante qu'un Marchand en détail doit observer, qui est, que ne pouvant être payé dans l'année, pendant laquelle il aura vendu & fourni la marchandise, il doit arrêter les parties, ou tirer des débiteurs des promesses, ou obligations; & s'ils le refusent, de faire demande en Justice de ce qui lui sera dû, pour éviter qu'on ne lui allegue la fin de non-recevoir, parce qu'il n'y a qu'une année pour faire la demande: cela est conforme à l'Article septiéme du premier Titre de l'Ordonnance du mois de Mars 1673. dont voici la disposition: *Les Marchands en gros & en détail, & les Maçons, Charpentiers, Couvreurs, Vitriers, Serruriers, Plombiers, Paveurs, & autres de pareille qualité, seront tenus de demander payement dans l'an après la délivrance.*

Toutefois il ne sera point tenu d'en faire la demande en Justice, & l'on ne pourra point alleguer la fin de non-recevoir, s'il a été soigneux de faire arrêter les parties, & d'avoir tiré des promesses ou obligations de ses débiteurs, suivant l'Article 9. du même titre, qui dit: *Voulons le contenu ès deux Articles ci-dessus avoir lieu, encore qu'il y eût eu continuation de fourniture ou d'ouvrage, si ce n'est qu'avant l'année, ou les six mois, il y eût eu un compte arrêté, sommation ou interpellation judiciaire, cedule, obligation ou contrat.* Il y a deux choses à remarquer dans la disposition de cet Article.

La premiére, qu'il faut absolument qu'un Marchand fasse la demande dans l'an de toutes les marchandises qu'il aura venduës; car s'il attendoit à faire la demande de celle qu'il auroit venduë pendant deux ou trois ans, à cause qu'il y auroit eu continuation de fourniture, il se tromperoit, parce que le débiteur pourroit alleguer la fin de non-recevoir des années qui précedent la derniere; ainsi il ne lui seroit adjugé en Justice, au terme de l'Ordonnance, que ce qu'il auroit vendu la derniere année; c'est à quoi un Marchand doit bien prendre garde, pour ne pas tomber en cet inconvenient, & ne pas perdre son bien par la mauvaise foi de son débiteur.

Avant l'Ordonnance il suffisoit qu'il y eût continuation de fourniture de marchandise pour empêcher la fin de non-recevoir; mais la mauvaise foi de quelques Marchands qui aiant été paiez, avoient négligé de raier leur livre, & qui demandoient encore le payement du passé, pour avoir seulement fourni un Article deux ou trois ans après, qui marquoit la continuation des fournitures, a donné lieu à l'Ordonnance qui veut que la demande soit faite dans l'an.

La seconde chose qu'il faut observer, est qu'un Marchand peut éviter cet inconvenient, en faisant arrêter les parties avant la fin de l'année de la derniére fourniture, parce que dès le moment que les parties sont arrêtées, ou qu'il y a promesse de paier ses marchandises fournies, il est certain qu'elle dure trente années, & qu'il faut que le débiteur raporte quittance, quand la demande lui en est faite dans ce tems, pour en éviter la condamnation, ne pouvant plus alleguer la fin de non-recevoir, ou la prescription de trente années, qu'après qu'elles sont finies, & accomplies.

Encore qu'un débiteur allegue la fin de non-recevoir, néanmoins il est tenu de se purger par serment, s'il a payé la marchandise qui lui a été venduë & fournie par un Marchand, qui pourra même le faire interroger sur faits & articles, & s'il étoit décedé & que la veuve, les enfans, leurs tuteurs, héritiers, & aiant cause, alleguassent la fin de non-recevoir, il faut qu'ils déclarent aussi s'ils ont connoissance si la chose est dûë. Cela est conforme à l'Article 10. du titre ci-devant allegué, dont voici la disposition: *Pourront néanmoins les Marchands, & Ouvriers deferer le serment à ceux ausquels la fourniture aura été faite, les assigner & les faire interroger; & à l'égard des veuves, tuteurs de leurs enfans, héritiers, ou aiant cause, leur faire déclarer s'ils savent que la chose est dûë, encore que l'année, ou les six mois soient expirez.*

Cet Article ne produira pas grand effet, quand un Marchand aura affaire à des personnes qui allegueront la fin de non-recevoir pour éviter de payer ce qu'ils doivent, parce qu'ils ne feront pas grande difficulté de jurer, & affirmer qu'ils ne doivent rien, s'ils sont de mauvaise foi; c'est pourquoi ils ne doivent pas être négligens de faire leur demande en Justice dans l'année que la marchandise aura été fournie, si les débiteurs refusent de payer, d'arrêter les parties, ou de faire une promesse de la somme à laquelle elles pourront monter; car il n'est pas à propos de se fier en la foi de tout le monde.

Tromperies des Marchands.

Tromperies dont usent les Marchands de Soie en balle, grege & en matasse, sortant de dessus le coccon, c'est-à-dire, par pelote, comme sont les Chanvres, & les Lins avant d'être filez, & qui n'a point encore été filée au moulin, & de celles qui l'ont été dans les Pays étrangers, comme les Soies de Boulogne, Milan, & autres Villes d'Italie, & qui s'aprêtent en France, à Lion, à Marseille.

La premiére tromperie se fait, lorsque les Marchands font emballer les Soies, en frottant, & mélant des Soies de méchante nature, & mal conditionnées avec de la bonne, ce qui cause quelquefois plus de trois cens livres de perte par balle, pour le déchet qui s'y rencontre lorsqu'on la devide sur les bobines, pour l'envoier au moulin pour la filer.

La seconde tromperie est qu'ils emballent les Soies par des tems humides; & quand il est sec, & chaud, il les aspergent d'eau pour rendre la Soie plus pésante; & quand on vient à les déballer, & qu'elles ont pris l'air quelques jours, il se trouvera souvent huit où dix livres de décher.

La troisiéme tromperie se fait par les dévideuses; car quand les Manufacturiers leur ont donné la Soie pour la mettre sur des bobines, elles en donnent de plus pésantes que celles qu'on leur a données, ou bien quand elles sont marquées de la marque des Manufacturiers, elles les font tremper dans de l'eau pour les rendre pésantes; les dévideuses mettent encore sur les bobines de vieux chiffons, ou de la filasse, en mettant ensuite de la bonne Soie par dessus; d'autres chargent les Soyes de jaune d'œuf, de Sucre, de Sel, de Lait & d'Urine, de la Litarge broiée en poudre & autres sortes d'ingrediens qu'ils mettent sur les bobines en dévidant, le tout, afin qu'après avoir volé la Soie qu'elles

les dévident sur d'autres bobines, elles puissent les rendre au poids qui leur a été donné.

Fort souvent les Compagnons Ouvriers aiant des bourres, & trasses de Soie, vont suborner les dévideuses, achetent d'elles les bonnes Soyes à vil prix & leur donnent ces bourres, & trasses pour mettre en la place, afin de les rendre aux Manufacturiers, qui les leur ont données à devider, au lieu de celles qu'elles ont venduës; & pour leur raison ils disent que la Soye étoit fourrée & mal conditionnée, & trompent & volent ainsi impunément les Manufacturiers.

La quatriéme tromperie se fait par les Moliniers, à qui l'on donne la Soye pour filer, après qu'elle a été devidée sur les bodines, ou rochets; car ceux qui sont de mauvaise foi, peuvent voler la Soye sans que celui à qui elle est s'en apperçoive, & la chargent avec pareilles drogues que celles ci-dessus exprimées.

Après que les Soyes ont été filées par le Molinier, le Manufacturier les donne encore a de pauvres gens pour les doubler sur des guindres, lesquels étant en necessité en volent encore, & pour en rendre le poids mouillent la Soye, qui est la cinquiéme tromperie.

La sixiéme est, lorsque la Soye a été doublée, & qu'elle retourne entre les mains du Molinier, il peut encore tromper en la maniére qui a été dite ci-dessus, sur la Soye qui sert à faire les chaînes; car à l'égard des trâmes, elles ne passent qu'une fois par les mains du Molinier, mais elles passent deux fois par celles des doubleuses.

Après que l'on a donné toutes les façons à la Soye, on la met en checheville pour la trier, ainsi qu'il a été dit ci-devant, afin de separer la fine d'avec la grosse, pour ensuite la mettre en teinture, car le triage sur la cheville, c'est la coupelle où se reconnoissent toutes les tromperies, & fourberies qui ont été faites à la Soye, par le moyen de la cuisson, & on la voit déchoir quelquefois de plus d'une once par livre, qui est d'un quinziéme, parce que la Soye grege, & en matasse se vend ordinairement au poids de quinze onces.

Les tromperies & les vols que l'on fait sur la Soye ne sont pas encore finis: les Teinturiers qui ne sont pas de bonne foi, la volent aussi à leur tour, car ils en ôtent de gros écheveaux pour les faire plus petits, & les chargent quelquefois de deux ou trois onces pour livre, au moyen de sept ou huit sortes de drogues qu'ils y peuvent mettre; particulierement sur les noirs qui ne laissent pas pour cela de paroitre beaux & lustrez dans le commencement; mais ensuite ils se ternissent, & rougissent au porter, qui est une septiéme tromperie.

La huitiéme tromperie que l'on peut faire sur la Soye, est, qu'après qu'elle est teinte on la donne aux dévideuses pour la mettre sur des canons, car après qu'ils ont pris de la Soye pour la rendre au poids qu'elle leur a été donnée, ils se servent de plusieurs moyens pour cela, en y mettant des gros canons pour des petits, les marquant d'une fausse marque, semblable à celle du Manufacturier: ils les font aussi tremper dans l'eau, afin que le bois prenne de l'humidité, ils chargent encore la Soye de Graisse, Sain-Doux, Beurre, Huile, & autres ingrédiens qui leur servent aussi pour dévider plus promptement la Soye, & enfin en la devidant sur les canons, ils la tiennent dans des linges mouillez, afin qu'elle prenne l'humidité.

La neuviéme est quand on donne la Soye pour ourdir les piéces d'étoffe; car les Ouvriers ont la malice, quand ils vont prendre leurs repas, d'emporter des canons chargéz de Soye, & les devident sur d'autres canons au plus vite, & à leur retour les raportent vuides avec les autres.

La dixiéme & derniére tromperie que les Ouvriers font, quand ils ne sont pas fideles, & que l'on manque à les surveiller, est quand ils travaillent, car ils peuvent prendre la Soye, de laquelle l'on fait la trâme pour manufacturer les étoffes, changer la plus fine avec la plus grosse qu'ils mettent en la place, ce qui fait que l'ouvrage est bien souvent inégal le long de la piéce; ceux qui font les canettes en peuvent aussi prendre.

Enfin il est certain que si les Négocians qui entreprennent des Manufactures, ne sont capables de les bien gouverner, & s'ils ne sont actuellement eux ou leurs Facteurs après les Ouvriers, s'ils ne prennent un grand soin, & s'ils ne veillent à toutes les choses qui ont été dites ci-dessus, les marchandises qu'ils feront manufacturer ne seront jamais dans leur perfection; ils seront perpétuellement volez par les Ouvriers entre les mains desquels passent les Soyes, & ils ne réussiront jamais bien dans leurs entreprises.

Il en est de même de toutes les Manufactures, tant de Draps, Serges, Camelots, Basins, Futaines, & autres sortes, qui sont composées de Laine, Fil, & Poil de Chevre, comme de celles de Draps de Soye; car les Ouvriers, par les mains desquels passent les matiéres, les peuvent dérober, & tromper en plusieurs façons, si les Entrepreneurs de ces sortes de Manufactures ne sont soigneux & vigilans, & s'ils ne prennent garde à toutes choses.

Marchandises qu'on va vendre en Provinces.

Les Marchands en gros qui vont vendre en des Provinces, doivent avoir les maximes qu'ils ont pour aller dans les Foires, mais de plus ils doivent avoir les suivantes.

Premiérement, quand les Marchands des Provinces mandent des marchandises, il faut executer leur mémoire ponctuellement, tant pour les qualitez, bontez, aunages, que pour le prix des marchandises, afin qu'ils ne puissent pas les renvoyer, sous pretexte que l'on n'auroit pas suivi leur ordre.

Secondement, il faut faire faire une facture très-exacte des marchandises que l'on envoie, contenant les numero, les prix, & les aunages au bas de la lettre d'avis de l'envoi; la raison en est que s'il arrivoit dans la suite quelque contestation soit pour le prix, soit pour les aunages, en demandant la representation de la lettre d'envoi, l'on ne pourra pas dénier si facilement les choses, que si l'on en faisoit une facture à part jointe à la lettre, que l'on peut dire n'avoir pas reçuë.

En troisiéme lieu, les Négocians en gros doivent bien prendre garde pour la seureté, non-seulement de faire charger les balots & paquets de marchandises qu'ils envoieront, sur le livre des Messagers, ou Maitres des Coches qui les voitureront, mais encore les charger par leur Livre de payer les droits dûs au Roi, les traites foraines, si aucuns il y a à payer, avant qu'elles arrivent dans les Provinces ou ils en feront l'envoi, afin de ne pas courir risque de la confiscation, si elles étoient prises en fraude par les Commis des Bureaux où elles doivent être acquitées. Et pour cela ils doivent faire une facture des marchandises qu'ils envoient, au bas de laquelle il faut mettre leur certification, contenant que dans un tel paquet, marqué d'une telle marque envoïé par moi tel Marchand en une telle Ville, au sieur tel aussi Marchand en un tel lieu, par un tel Messager, il y a les marchandises mentionnées en ladite facture, sur les peines portées par l'Ordonnance, & que l'on a donné ordre au Messager d'en payer les droits qui seront dûs pour lesdites marchandises, ainsi qu'il est porté par le Livre du Messager; car si l'on ne prend cette précaution, les Messagers sauvent autant qu'ils peuvent les droits dûs à Sa Majesté pour les traites foraines; & quand ils sont surpris en fraude, ils disent pour leurs défenses que les Négocians ne les ont point avertis, & qu'ils ne leur ont donné aucun argent pour payer lesdits droits, ainsi leurs marchandises sont confisquées; ces inconveniens arrivent plusieurs fois; & pour les éviter il en faut user ainsi qu'il a été dit ci-dessus.

En quatriéme lieu, ce n'est pas assez aux Négocians en gros d'avoir vendu leurs marchandises aux Marchands des Provinces, mais ils doivent en recevoir le payement dans le tems échû; or il est certain qu'il ne leur est pas si facile de solliciter leurs dettes, que ceux qui vendent en gros aux Marchands en détail des Villes de leur residence; car ils ne peuvent pas faire leurs sollicitations en personne, c'est la raison pour laquelle ils risquent davantage qu'eux; il n'y a que deux moyens pour solliciter leurs dettes dans les Provinces, & pour regler les comptes qu'ils ont à faire avec les Marchands; le premier par lettres, le second est d'y aller en personne, ou d'y envoier quelqu'un de leurs Facteurs.

Le premier moyen n'est gueres efficace, parce que les débiteurs qui sont durs à la paie, ne se soucient gueres des lettres qu'on leur écrit, & bien souvent ne font point de reponse, feignant de n'en avoir pas reçû.

Le second est le plus assuré, c'est pourquoi les Négocians qui ne peuvent pas aller eux-mêmes dans les Provinces pour solliciter leurs dettes, doivent y envoier un de leurs Facteurs le plus de habile & le plus vigilant qu'ils aient; on a marqué ce-devant les qualitez que doivent avoir ceux que l'on destine à la sollicitation des dettes, c'est pourquoi il n'en sera plus parlé en ce lieu.

Les Négocians pour faire bien réussir les voiages de leurs Facteurs, suivant leur intention, doivent leur faire un mémoire instructif de toutes les choses qu'ils desirent qu'ils fassent, & sur tout leur donner une procuration portant pouvoir d'arrêter les comptes, recevoir les derniers, donner quittance, & poursuivre en Justice les débiteurs qui leur seront marquez par leur instruction, afin que lesdits débiteurs ne trouvent point de difficulté pour ne pas payer ce qu'ils doivent.

Les voyages de leurs Facteurs dans les Provinces leur seront non-seulement utiles à regler les comptes, & faire payer les débiteurs; mais encore ce leur sera un moyen pour vendre leur marchandise, & pour connoître la bonne ou mauvaise conduite de ceux à qui ils auront affaire.

La quatriéme maxime que doivent avoir les Négocians en gros qui vendent leurs marchandises dans les Provinces, est de savoir, lorsqu'ils voudront poursuivre leurs débiteurs en Justice pour obtenir des condamnations contre eux, pardevant quel Juge ils se pourvoiront; car suivant la Jurisprudence ordinaire établie dans le Royaume, un créancier ne peut faire assigner son débiteur que pardevant son Juge naturel, & ne peut l'introduire que dans la Jurisdiction du lieu de son domicile.

Outre ce qu'on vient de dire, il faut encore consulter ce qu'on a dit dans les Articles D'ACHAT & de BANCO DE VENISE, & ce qu'on dira sur le mot de NÉGOCIANT.

MARCHE du loup. C'est ce qu'on appelle en vrai terme, *Piste* ou *Voye*.

MARCOTE, & marcoter, se disent de la Vigne, des Figuiers, des Coignassiers, &c. ausquelles en couchant des branches de ces Arbres cinq ou six pouces avant dans la terre elles y prenent racine, & cela s'appelle marcoter; & pour lors cette branche devenuë enracinée & separée de l'arbre auquel elle tenoit, s'appelle une marcote; & vers le Rhône une barbade, & est propre à faire un arbre de l'espece dont elle est. *Voyez* l'Article de JANVIER, où il est parlé de la marcote des Arbres.

On marcote aussi des fleurs, & sur tout des œillets en y faisant une petite entaille au dessous d'un nœud, & remplissant cette fente d'un peu de terre fine, & l'entourant toute de deux ou trois pouces de la même terre, soit dans un cornet de fer blanc attaché en l'air par les branches qui sont trop hautes pour être couchées, soit dans le pot, ou en pleine terre, dans lesquels sont les pieds qui ont leurs branches assez basses; ainsi on dit, j'ai une douzaine de belles marcotes à vous donner, &c. voici le tems de marcoter.

MARE. C'est un reservoir d'eau qui s'amasse dans des terres, qui n'a point d'issuë & qui se seche souvent dans les grandes chaleurs. Il y a bien des Villages où il n'y a que des mares pour conserver l'eau: comme au Pays de Caux en Normandie. *Voyez* ce qu'on a dit des Mares à Poissons sur le mot D'ÉTANG.

On met quelquefois du Poisson dans les Mares. Mais afin qu'une Mare soit propre à être empoissonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où l'eau puisse s'écouler, quand on veut faire la péche. Autrement elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un très-mauvais goût au Poisson. Par le moyen de cette bonde on vuide la Mare tous les quatre ans pour la bien curer.

On doit éviter de faire cette Mare trop proche de l'égoût des fumiers, de crainte que la mauvaise eau ne s'y écoule, & ne communique

que au Poisson un mauvais goût.

On empoissonne ordinairement la Mare avec beaucoup de Cheveneau un peu de Tenches, & encore moins de Carpeau, à cause que ce dernier est plus sujet à sentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoissonné la Mare, on empéchera les Canes ou les Oies d'aller se promener dessus, car ces Animaux ne manqueroient pas de dévorer tous les petits Poissons.

Au bout de deux ans on peut pécher du Poisson pour soi, puisqu'on n'a empoissonné la Mare qu'à ce dessein.

[Mare de Mouches. Ce sont les ordures qui restent dans les sacs, après que la Cire en a été tirée par le moyen de la presse. Les Chirurgiens s'en servent avec succès dans les foulures des nerfs, & les Maréchaux en emploient aussi pour les maladies des Chevaux.

Marecage, Terme d'Agriculture, terre humide où l'eau regne continuellement. Les marecages à la campagne ne sont propres que pour y planter des Saules ou des Aulnes; ces Arbres y croissent très-bien, & c'est dommage de négliger d'y en planter par le grand profit que ces Arbres rapportent: ainsi on voit en Agriculture, que les fonds qu'on croit les plus mauvais, sont quelquefois ceux qui apportent le plus d'Argent en certains tems. Voilà donc à quoi il faut employer ces terres.]

MARECHEZ, sont de certains Jardiniers qui se sont établis autour de Paris, & de la plûpart des bonnes Villes pour n'élever dans leurs Jardins que les herbes & des Légumes qu'ils portent tous les jours vendre dans les Marchez publics; leurs Jardins s'appellent Marais, quoique souvent le terrein ne soit que du sable fort sec.

[MARGER. Terme d'Imprimerie. C'est compasser & faire des marges à une feuille d'impression; ce qui se fait en mettant une feuille de papier blanc le plus juste qu'il est possible sur la forme, afin de regler la position des autres feuilles sur le timpan, suivant cette premiére feuille.]

Margoter. Se dit des Cailles qui font un cri enroué de la gorge, avant que de chanter. Les Cailles *margotent*.

MARGUERITE. Quelques-uns l'appellent *Pasquette* ou *Pasquerette*, en Latin, *Bellis major*. C'est une plante dont il y a de plusieurs sortes, de rouges, de blanches, de piquetées de rouge & bleu.

Description. La grande produit des feuilles étroites au pied, & larges à la cime, un peu dentelées & couchées à terre en rond comme une rouë; celles qui sortent de la tige sont plus longues, ressemblant à celles du Senesson: elles jettent plusieurs tiges hautes d'une coudée, menuës, rondes & fortes, aiant à la cime des fleurs plus grandes que celles de la Camomille, qui viennent tout l'Eté: elles sont jaunes au dedans & blanches au bord; sa racine est fort mince, & peu profonde. [Toute la plante a un goût un peu visqueux & fade.]

Lieu. Elle croit dans les Prez, dans les Jardins & dans tous lieux cultivez; elle fleurit en Mai.

Marguerite commune d'Epagne. Quoiqu'il se trouve des Marguerites de plusieurs couleurs differentes, comme des rouges, des blanches & de mêlées, elles se cultivent néanmoins, & se multiplient de la même maniére; l'on en peut replanter en tout tems, pourvû qu'on les arrose, s'il fait chaud; l'on en fait des bordures, & quand elles sont trop tôt multipliées, on les coupe avec un coûteau à droite ligne avec le cordeau.

La Marguerite d'Espagne a la fleur couleur de chair, la feuille longue & étroite, elle multiplie extrémement, pourvû qu'on l'arrose aux grandes chaleurs: il faut la replanter au mois de Septembre, & encore au mois de Février.

Culture des Marguerites.

Les Marguerites se multiplient de plant enraciné. [Comme la premiére voie est trop longue, on la laisse pour suivre l'autre en cette maniere. Prenez des pieds de Marguerite, éclatez les, & les plantez en bordure ou ailleurs. Il n'y a rien de plus agréable que les Marguerites dans les Parterres.] Comme cette plante croit fort bas on s'en sert pour des massifs de parterres au lieu de gasons; ses fleurs y font un effet des plus agréables. C'est un émail qui dure long-tems. [On appelle ces parterres, des parterres émaillez; ils sont aujourd'hui des plus à la mode, sur tout quand on y méle de Statice.]

Proprietez. Elles ont toutes la même vertu; le suc étant bû, est bon aux blessures; l'herbe mangée en salade, lache le ventre, ce qu'elle fait aussi étant cuite dans du potage gras; les fleurs sont bonnes appliquées sur les écrouelles; les feuilles mâchées guerissent les ulceres de la bouche & de la langue; les mêmes fraiches moderent les inflammations de toute sorte d'ulceres, & sont bonnes contre la paralysie & la sciatique. [Elle sont rafraichissantes, astringentes, consolidantes & vulneraires, propres pour arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies, pour inflammations des yeux. Ses feuilles sont âcres, gluantes, & ne rougissent presque pas le papier bleu; ce qui marque que son sel n'est guere different du sel naturel de la terre, c'est-à-dire, qu'il est composé de Sel Ammoniac, de Nitre & de Sel marin, enveloppez dans beaucoup de souffre & de terre, qui épaississent la séve de la Pasquerette, & la rendent visqueuse: cette plante prise en Tisane, ou en extrait, est propre à fondre le sang épaissi par un air trop froid, comme il arrive souvent dans les Peripneumonies; elle emporte les obstructions, facilite le jeu de la circulation, & donne lieu aux fibres de reprendre leur ressort; c'est pourquoi elle passe pour être vulnéraire; elle est fort apéritive & détersive; on en fait boire la Tisanne à ceux qui crachent du pus, ou bien on leur fait prendre à jeun quatre onces d'eau de chaux qu'on aura versé toute bouillante sur une pincée de fleurs & de feuilles de cette herbe. Mais comme l'eau de chaux sent mauvais après qu'elle a bouilli, il y en a qui se contentent d'y faire macerer la Marguérite pendant la nuit. *Cæsalpin* raporte que pour la teigne, on se sert de l'onguent fait avec le Sain-Doux & les fleurs de cette Plante. *Ruel* assure qu'un Cataplâme fait avec les Pasquerettes & l'Armoise fond les humeurs scrophuleuses, resout celles où il y a de l'inflammation, soulage les gouteux & les paralytiques. Le Docteur *Michaël* nous apprend qu'il a guéri quelques hydropiques par l'usage de cette plante cuitte dans du bouillon, il faut la faire infuser dans du vin pour en faire boire le suc.] La Marguerite pilée toute seule, ou bien avec Armoise guérit la paralisie, d'où vient que quelques-uns l'ont nommée l'herbe de la paralisie. Elle est encore bonne contre les fractures de la téte, & contre les playes de la poitrine, qui penetrent jusques à la cavité du thorax: & pour cela il est bon de mêler leur suc parmi le breuvage. Les feuilles étant mâchées guérissent les petites vessies ulcerées tant de la bouche que de la langue: & pilées elles amortissent les inflammations des genitoires & les resolvent; l'herbe même mangée en salade, amolit le ventre reserré, ce qu'elle fait aussi si on la fait cuire en bouillon gras ou avec beurre frais. Quelques uns mettent cette plante au nombre de la petite Consoude.

MARGUILLIER. C'est celui qui a l'administration des affaires temporelles d'une Paroisse, qui a soin de la fabrique & de l'œuvre. A la campagne on appelle *Gagers* ceux qui prennent soin de l'œuvre, & on donne le nom de *Marguillier* à celui qui sert l'Église, & qui est une espece de Bedeau.

Obligations des Marguilliers ou autres aiant soin des affaires exterieures des Eglises, pour augmenter leurs biens ou les conserver.

S'ils ne sont fideles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre; car David dit au Pseaume CXXVI. *Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que bâtissent ceux qui y travaillent*; qu'ils prennent donc garde.

I. Si pour être Marguilliers d'honneurs, ou Marguilliers comptables, ils ont fait brigue, & y sont entrez par ambition, ou par interêt, c'est d'un Office de charité, en faire un mystere de cupidité. *S. Aug. in Psal. 9.*

II. Si les Marguilliers ont fait un bon & fidele inventaire de tous les titres & papiers concernant leurs Fabriques, tant pour l'acquit des fondations & la décharge de l'Eglise, que pour les revenus; ainsi qu'il leur est ordonné par les Edits. *Edit de Melun. Art. 9.*

III. S'ils ont eu soin de faire payer les débiteurs de l'Eglise, de ne couler pas leur tems sans rien payer, crainte de se faire des ennemis, ou s'ils se sont servis de l'argent de l'Eglise pour leurs propres affaires. *Edit de Melun Art. 9.*

IV. Si les Marguilliers comptables ont rendu chaque année un compte fidele de leur administration, & de toute la recette & dépense qu'ils ont faite. *S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 4. in corp. Ordonnance de Louis XIV. 1667. tit.*

V. S'ils n'ont accepté aucune fondation, sans y avoir appellé les Curez, les avoir consultez, & pris leurs avis. *Edit de Blois Art. 53.*

VI. Si aiant coûtume de nommer des Prédicateurs, ils ont eu égard aux recommendations, & aux brigues qu'on leur a faites, & non au seul mérite, & aux qualitez nécessaires à un si saint emploi, & s'ils ont pris sur cela l'avis, & l'approbation de leurs Curez. *Henri III. Art. 36. à Melun en 1580.*

Mariage. Consultez l'Article du mot Curé, vous trouverez sur la fin plusieurs avis importans pour ceux qui veulent entrer dans le sacrement de Mariage.

MARIEZ, *obligations des gens mariez, pour augmenter leurs biens & les conserver.* Les Mariez conserveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophéte Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis. Ezech. 20. 21.*

I. S'ils se sont mis en la présence de Dieu pour lui demander ses lumiéres, afin de connoitre s'il les veut dans ce gente de vie, & s'il aprouve le choix des personnes; on n'en doit embrasser aucun, qu'auparavant on ne l'ait consulté: chaque état a sa grace, sans laquelle il est entierement impossible de s'y sauver. Or quelle aparenee d'esperer cette grace de celui conter la volonté duquel on a embrassé un état? *Prov. 19. 1. Cor. 7. Leo. Ep. 87. ad Episcop. Africa.*

II. Si dans l'engagement de l'état du Mariage, ils ont eu pour but le plaisir charnel, ou l'interêt temporel; l'Ecriture compare ceux-là aux brutes, & nous assure qu'ils sont sous la puissance de Satan. *Tob. c. 6.*

III. S'ils se sont mariez sans le consentement de leurs Peres & Meres, ou Tuteurs. *Ord. de Blois Art. 40. & 41.*

IV. S'ils ont ômis la publication des bancs durant trois jours de Dimanches, ou au moins de Fêtes: si aiant obtenu dispense des bancs, ils avoient cause valable pour la demander: s'ils se sont mariez sans avoir égard aux tems prohibez par l'Eglise, & sans dispense juste & raisonnable, si hors de leur Paroisse & sans permission expresse de l'Ordinaire ou du Curé, & sans témoins. *Concil. Trid. sess. 24. in decret. de Reform. matrim. c. 1.*

V. Si avant les épousailles ils ont demeuré en même maison, car le Concile de Trente au lieu qu'on vient de citer, exhorte ceux qui doivent contracter mariage à ne point demeurer dans la même maison avant la benediction de Prêtre.

VI. Si le jour de leur mariage ils se sont mis en état de recevoir dignement ce Sacrement, d'éviter dans les ornemens & dans la maniére de s'habiller toute sorte de vanité & de sensualité; d'aller à l'Eglise avec humilité; s'ils sont demeurez le reste du jour dans une grande modestie Chrêtienne, & ont évité l'excez dans le boire & dans le manger, les danses, toutes sortes de dissolutions dans les divertissemens & dans les discours. *S. Aug. Ecdicia, Epist. 199. idem Aug. lib. 1. de nuptiis, cap. 14. &c.*

VII. S'ils ont toûjours eu l'un pour l'autre tout l'amour & toute la fidelité que ce Sacrement demande. *1. Heb. 13. Aug. lib. de moribus Ecclesiæ, c. 20.*

VIII. S'ils ont gardé la paix l'un avec l'autre, & en esprit de charité, les infirmitez, les défauts, les chagrins, les mauvaises humeurs & toutes les traverses & afflictions que Dieu a voulu leur envoyer, s'entraidans

aidant & se fortifiant l'un l'autre par les prieres, & par tous les autres secours qui sont en leur pouvoir, *Genes. 2. Matth. 6. Ephes. 5.*

IX. S'ils ont fait un bon usage du tems, en l'emploiant utilement, chacun selon sa condition, tant pour éviter l'oisiveté, que l'abus qu'on en fait en le consumant en visites, promenades, & divertissemens non necessaires: qui d'une vie qui devoit être Chrêtienne, en font une même indigne des sages Païens; la sagesse Païenne ne souffre qu'on prenne le divertissement que pour divertissement; c'est-à-dire, qu'on fasse une occupation de ce qui n'est que pour entre-mêler dans nos occupations afin que sortant des unes on prenne de nouvelles forces pour entrer dans les autres; mais la sagesse Chrêtienne va encore plus loin, puis qu'elle va à sanctifier toutes les actions d'un Chrêtien, ce qui ne peut-être, si Dieu n'en est la fin comme le principe, *Job. 21. Matth. 12. Jacob. 4. Genes. 4. in sudore, &c. 1. Rom. 14. Sive enim vivimus, Domino vivimus, &c.*

X. Si leurs habits, meubles, trains, table, & autres choses semblables n'ont point été au dessus de leur condition & contraire à la modestie Chrêtienne, & s'il n'ont point incommodé leur maison, ou fait tort à des Créanciers, Marchands & Artisans, par l'excez de leurs dépenses, en retardant trop long-tems leur païement, ou en leur retranchant une partie, ou en ne les païant point; en ces cas ils sont indignes de l'absolution, S. Chrisost. *hom. 10. in Ep. Coloss.*

XI. Si le Mari a abusé de la liberté que lui donne la coûtume de Paris, pour frauder sa femme, & pour avancer ses parens; & si la femme n'a rien pris à l'insû de son mari, & contre sa volonté, Greg. *in syntagmatis juris, l. 11. cap. 3. & cap. 4.*

MARINADE. [Terme de Cuisine, est une sausse ou] un assaisonnement de haut-goût avec du Vinaigre, du Sel, du Poivre blanc & de bonnes herbes [dans lequel on met tremper les choses ausquelles on veut relever la saveur & les rendre plus agréables au goût. On met differentes choses en marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit des fricassées de Poulets d'autres Poulets en marinade. La marinade de Veau sert à garnir des poitrines de Veau farcies, ou longes de Veau tôties, & ainsi du reste, comme Pigeons, Perdrix, & autres, dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entrées.

Marinade de Poulets.

Prenez par exemple, une couple de Poulets prêts à larder, mettez-les par quartiers, & les faites détremper, depuis le matin jusqu'à Midi, c'est-à-dire, cinq ou six heures dans une terrine, avec du Vinaigre, du Sel, du Romarin, & des feuilles de Laurier sec, une bonne poignée de graine de Fenouil; on y peut ajoûter du Poivre: lorsque la viande a trempé on la tire à sec, puis on la farine, & on la fait frite dans le Sain-Doux, ou dans du Beurre roux, ou dans de l'Huile; & quand elle est cuite, on la tire à sec pour mettre sur une assiette creuse: on y peut mettre par-dessus un peu de Sel menu & du Persil frit dans la poële; l'on peut accommoder de la même façon une poitrine de Veau, ou d'autre viande delicate, l'ayant coupé par morceaux.

Marinade de Pigeons.

[On les fait mariner comme les Poulets, les aïant fendu sur le dos afin que la Marinade pénétre; coupez-les en quatre, ensuite empâtez-les comme on a dit, & les faites frire, puis les servez chaudement.

Maridade de Perdrix.

Fendez-les en deux & les faites tremper dans de la Marinade comme les piéces ci-dessus, vous les fritez aussi de la même maniére, & les servitez avec Vinaigre, Rocambole & Poivre blanc.

Marinade de Veau.

Elle se fait de même que les autres, coupant le Veau par tranches en maniére de fricandeaux, & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner.

Marinade de Poissons.

Il y a des Poissons qu'on met en Marinade, comme sont les Tortues. On les met tremper dans le Vinaigre, avec Sel, Poivre blanc & Ciboules, puis on les farine & on les fait frite en beurre affiné. Etant frites, on les sert avec Persil frit. On fait aussi des Marinades de Solles, de Sardines, de Thon, par touelles; on mange aussi les Huitres marinées.

MARINER, Terme de Cuisine qui signifie préparer de la viande, du Poisson avec les apprêts dont on a parlé dans la Marinade.]

MARJOLAINE. C'est une petite plante qui jette plusieurs petits rameaux, dont les sommitez & les feuilles sont assez semblables à celles de l'Origan, excepté qu'elles sont plus petites, plus blanchâtres, & plus délicates. Il y en a de deux especes, l'une qui a les feuilles plus grandes, moins blanches, & moins odorantes, & l'autre au contraire: cependant celle-ci est la plus estimée. Tous les Apoticaires l'emploient dans les trochisques d'Hedycroum, & ailleurs où est requis l'Amaracus, qui n'est autre chose que nôtre Marjolaine ordinaire. Les Herboristes l'appellent Gentille.

Description. La grande pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds. Ces tiges sont ligneuses, rougeâtres, garnies de feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre, aiant la figure de celles de l'Origan. Ses fleurs qui sont en gueule, naissent en ses sommitez. Chacune d'elles est un tuiau découpé par le haut en deux levres, de couleur blanche.

La petite Marjolaine gentille a les feuilles, les tiges & les fleurs de même que la grande, mais plus petites & plus odoriferantes.

Lieu. On la cultive par tout dans les Jardins & dans des pots; elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier; elle fleurit en Juillet & Août.

On en distingue encore de deux sortes, la Musquée, & la Citronnée: La premiére est très-facile à multiplier, parce qu'autant de brins qu'elle a, peuvent faire autant de plantes; il la faut mettre dans des pots, parce qu'elle craint le froid, mais si on la veut laisser en terre pendant l'Hiver, il sera bon de relever la terre tout autour, & aussi haut que ses pointes, & la bien serrer.

La Citronnée est plus facile à conserver, elle ne craint point le froid, elle reprend par dépit, pourvû qu'elle soit divisée & plantée au mois de Septembre.

Pour les avoir belles, il faut non seulement remuer souvent la terre au pied, & les bien arroser dans le tems, mais le épointer souvent, les parfaitement arrondir; elles prendront la figure où vous les voudrez conduire.

Proprietez. La Marjolaine est vulneraire, cephalique, hysterique, nervale, & carminative. On se sert ordinairement de ses feuilles, soit en Masticatoire, soit en Gargarisme, & même en Errhine, & Sternutatoire, tant pour jetter dehors ce qui incommode le cerveau, que pour le fortifier. On se sert aussi de sa graine; mais on n'emploie que les sommitez, dans les trochisques d'Hedicroum sa Décoction prise en breuvage est bonne a ceux qui commencent à être hydropiques, comme aussi a la difficulté d'uriner & aux tranchées de ventre; ses feuilles séches appliquées avec du Miel guérissent les meurtrissures, étant appliquées aussi en liniment avec de la poudre de Griotte seche, servent contre l'inflammation des yeux; on la méle aussi aux medicaments qui servent pour délasser, & aux Emplâtres qui échauffent.

MARMELADE. C'est une pâte confite, a demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistence, comme les Prunes, les Coins, les Abricots. *Voiez* ABRICOT.

MARNE. C'est une espece de pierre de chaux tendre, grasse & grisâtre qui se trouve dans le fond de certaines terres, & qui en étant tirée & repanduë dans les champs, y tient lieu d'un excellent fumier pour rendre ces terres fertiles; de là vient qu'on dit marner des terres, c'est-à-dire, y repandre de la marne, laquelle a cette proprieté, que les terres qui en ont été marnées, font encore mieux la deuxiéme & troisiéme année, que la premiére.

Il est necessaire que tous ceux qui ont des heritages, sachent trouver & connoître la marne que l'on repand sur les champs steriles; j'en dirai trois choses que j'ai tirées d'un livre intitulé: *Le moien de devenir riche, & la maniére veritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre à multiplier & augmenter leurs tresors & possessions. Avec plusieurs autres excellens secrets de choses naturelles, desquelles jusqu'à present l'on n'a oui parler*, par Maitre BERNARD PALLISSY de Xaintes.

1. Utilité de la marne. 2. Les moiens de la connoitre & de la trouver. 3. Maniére de s'en servir.

I. La marne est une espece de terre argilleuse qui est le commencement de la craie, il y en a de differentes couleurs, de blanche, de noire, de jaune, de grise; elle sert merveilleusement pour fumer & engraisser toute sorte de terre, même celles qui sont steriles, & leur fait porter abondamment du Blé & autres fruits; & quand une terre est fumée de cette Marne, on la peut semer pendant dix, douze, vingt & trente années, selon le terroir, sans y mettre du fumier.

II. Il y en a beaucoup en Brie, en Champagne & ailleurs; on la trouve ordinairement au dessous de l'autre terre; on fait des fosses pour la tirer en forme de puits; dans des endroits on la trouve dès le commencement de la fosse, & elle continuë plusieurs toises de profondeur, dans d'autres lieux il faut creuser plus de quatre ou cinq toises de profondeur avant que de la trouver; on la trouve en creusant des fossez & des puits, & en aiant jetté par hazard sur des terres, on a remarqué qu'elles produisoient beaucoup plus en cet endroit, que dans les autres, comme fit un certain Normand, qui demeurant dans un Village où les terres étoient fort steriles, & prenant grand soin de cultiver ses terres, il trouva un jour d'une terre blanche & ferme en creusant un fossé, il en porta plein son chapeau sur une terre ensemencée & remarqua l'endroit, & trouvant que le blé y étoit plus beau qu'ailleurs, il en fuma toutes ses terres, recueillit une grande quantité de blé & devint riche. Les autres en firent autant à son imitation, & bannirent par ce moïen la sterilité de leur Village. Pour trouver la Marne dans les Provinces où elle n'est pas encore connuë, on devroit faire plusieurs experiences, on devroit prendre de la terre dont se servent les potiers, dont on fait la tuile & la brique, en fumer quelques portions d'un heritage, & remarquer ce qui en arriveroit; car en aiant pris en Champagne, & l'aïant fait cuire, elle s'endurcit comme l'argile, avec laquelle elle a beaucoup de raport; il y a des endroits où l'argile est blanche, elle pourroit servir de Marne, & particulierement celle dont on se sert pour fouler & dégraisser les draps; les pierres de chaux pourroient faire le même effet dans d'autres endroits; il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche avant que de la trouver: on croit que la craie est formée de la Marne, que si on la pouvoit dissoudre & pulveriser, elle engraisseroit de même. Pour trouver encore la Marne, on devroit faire une tariere bien longue, qui auroit au bout de derriere une douille creuse, en laquelle on planteroit un bâton, auquel il y auroit par l'autre bout un manche à travers en forme de tariere, & avec cet instrument on chercheroit par les fossez & autres endroits de ces heritages; on planteroit la tariere jusques à la longueur de tout le manche, & l'aiant tiré hors du trou, on regarderoit dans la concavité de qu'elle sorte de terre elle auroit apporté; il y a des endroits ou la Marne est solide comme la craie, d'autres où elle est liquide & bourbeuse.

III. On la met dans les terres par petits monceaux, comme le fumier, ensuite on la répand de même; elle profite aux champs aussi bien la premiere année que les suivantes, pourvû qu'elle y soit mise avant l'Hiver, parce que la gélée, & les pluies la dissolvent.

[Pour bien emploier la Marne, il faut, avant que de s'en servir, qu'elle soit toute réduite en cendre, ce qui ne lui arrive que long-tems après qu'elle a été tirée de la Marniere; car si on l'emploioit aussi-tôt, elle ne feroit d'aucune utilité. Il faut donc la mettre sur une terre par monceaux séparez. C'est au mois de Juin ou de Juillet que cela se fait, &

& on la laisse ainsi sans l'épancher jusqu'à la fin de Février, afin de donner le tems au Soleil, aux pluïes, & aux gelées, de la pulveriser.

Ensuite épanchez-la le plus également que vous pourrez & la mêlez après avec la terre en la labourant. Si la terre est froide & humide, il faut la marner davantage qu'une autre qui sera legere: c'est une remarque qu'il est bon de faire à l'égard de toutes sortes de terres ou l'on veut mettre de la Marne.] Voyez encore ce qu'on a dit de la Marne sur le mot FUMER.

MARRON. C'est le nom qu'on donne aux plus grosses Châtaignes, qui ne le sont que parce qu'elles ont été entées, l'Arbre qui vient de semence n'en produisant que de très petites; il faut prendre des greffes de l'espece de Châtaignes que l'on veut avoir, l'ente se fait en flute & non en fente: & il y en a de plus de vingt especes differentes. C'est ainsi qu'on en use en Berry & dans les Provinces qui regardent au midi. Ce fruit est d'abord couvert d'une peau armée de pointes, qui se seche, & laisse tomber la Châtaigne quand elle est mûre, il lui en reste encore deux. Les meilleurs Marrons nous viennent du Dauphiné & du Vivarets.

Maniére de faire les Marrons en compôte.

Faites rôtir des Marrons à la braise, pêlez-les & les aplatissez; puis il les faut mettre dans un plat avec du Sirop d'Abricot ou autres, un peu de Vin d'Espagne; faites-lez bouillir, lorsque vous les voudrez servir, mettez une assiette dessus, & les renversez comme un fromage.

Pour faire des Marrons glacez.

Il faut prendre des Marrons, les lever seulement pour leur donner de l'air par le cul du Marron, puis les mettre dans de l'eau bouillante, prendre garde de les faire trop cuire, ou pas assez; & pour connoitre, lorsqu'ils le seront comme il faut, vous prendrez une épingle, & vous tâterez par l'endroit du Marron que vous avez levé, si l'épingle y entre facilement ôtez-les de dessus le feu, & vous les pelerez les uns après les autres, le plus chaud que vous pourrez, & les mettrez sur un tamis à sec, puis lorsqu'ils seront tous pelez, vous ferez bouillir de l'eau, vous les mettrez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses; il ne faut pas les remettre sur le feu, mais seulement dans l'eau bouillante, puis vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les mettrez dans un Sucre leger, vous leur donnerez un bouillon tout doucement; les ôterez de dessus le feu, les laisserez prendre le Sucre, ensuite vous les mettrez égoûter, & avec ce Sucre & d'autre Sucre clarifié que vous mettrez parmi, que vous augmenterez, & que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez vos Marrons que vous mettrez dedans l'un après l'autre le plus proprement que vous pourrez, vous les remettrez sur le feu & ferez revenir votre Sucre à la plume, après vous les tirerez du feu; vous les laisserez reposer, remuerez votre poële tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous leverez avec le dos de votre écumoire tout doucement, ou avec une petite cuiller, avec laquelle vous frotterez le bord de la poële, afin de faire troubler votre Sucre de la largeur de la main; dans ce trouble-là vous-y tremperez vos Marrons, l'un après l'autre, & les tirerez avec deux fourchettes sur un claion ou sur de la paille écartée, bien épluchée, sur une terrine ou plat; & s'il y a quelque Marron qui se soit lâché dans votre Sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire; lorsque tout votre Sucre sera devenu trouble, & vous le mettrez en forme de rocher sur votre claion, comme il est dit; ce ne sont pas les plus méchans.

Marrons à la Limosine.

[Faites cuire des Marrons à l'ordinaire; étant cuits, pelez-les & les applatissez un peu entre les mains, accommodez-les sur une assiette, & prenez de l'eau, du Sucre, un jus de Citron ou de l'eau de fleur d'Orange, faites en un Sirop: étant fait, versez-le tout bouillant sur vos Marrons, & les servez chauds ou froids, comme vous voudrez; il vaut mieux toutefois laisser prendre un bouillon à vos Marrons dans le Sirop avant que de le servir.]

MARRONIER. Il y en a de deux sortes, le Marronier franc ou commun, & le Marronier d'Inde.

On donne le nom de Marronier au Châtaigner dont le fruit est le plus gros. Consultez ce qu'on en a dit dans l'Article du Châtaigner. On ajoutera quelque chose sur sa culture.

Culture du Marronier franc.

Cet Arbre vient mieux dans les terres legeres & sabloneuses, que dans celles qui sont fortes & humides. Il se greffe en fente au mois d'Avril. Il suffit qu'il ait un œil, d'autant que cette greffe est plus facile à lever & à appliquer que lorsqu'il a plusieurs yeux. Cependant il est plus ordinaire de le greffer en écusson à œil poussant. C'est à la saint Jean qu'on pratique cette méthode.

Le Marronier d'Inde est un des plus beaux Arbres dont on puisse embellir les Jardins, il repand ses rameaux fort au large, son tronc est fort droit, & son écorce unie, & blanchâtre; ses feuilles sont disposées en main ouverte, [cinq à cinq, ou sept à sept sur une queuë, longues, assez larges, vertes,] dentelées sur leurs bords, & d'un goût tirant sur l'amer. [Il sort des aisselles des feuilles plusieurs rameaux qui portent chacun plusieurs fleurs attachées chacune à son pedicule particulier; cette fleur est à quatre ou cinq feuilles blanches, accompagnées de plusieurs étamines jaunes, soûtenuës par un calice formé en godet, & decoupé sur les bords. Quand cette fleur est tombée il naît un fruit presque rond, épineux, charnu, qui s'ouvre en deux ou trois parties, & qui renferme une ou plusieurs Châtaignes assez grosses; mais qui ne valent rien à manger, elles sont ameres & âcres.]

Lieu. Cet arbre nous a été apporté des Indes, il n'est propre qu'à former des Allées [dans les Jardins d'ornement. Il ne s'elevé pas bien haut, mais il vient fort droit: tout le mérite de cet arbre consiste en ce qu'il croit vîte, aussi est-il de peu de durée & très-sujet aux Hannetons & aux Chenilles qui le depouillent entierement de ses feuilles jusqu'à laisser sa tête nuë.] Il a le bois tendre & cassant qui n'est bon a rien, pas même a brûler. Il ne fait que noircir quand on le met dans le feu.

Proprietez. La Châtaigne ou Marron d'Inde se prend par le nez comme le Tabac en poudre, elle fait éternuer, & jetter beaucoup de pituite. Elle est bonne pour la migraine & les autres maladies de la tête. Les maréchaux en font avaler aux Chevaux pour la pousse, ce qui lui a fait donner le nom d'*Hypocastanum*, qui signifie *Châtaigne de Cheval.*

Méthode pour planter les Marrons d'Inde.

Il les faut planter depuis le mois d'Octobre jusques à la Saint Jean; si vous les voulez faire germer, avant que de les planter, il les faut mettre à la cave dans du sable mouillé, & lorsqu'ils seront germez vous les planterez en pepiniére à un pied l'un de l'autre, pourvû que la terre soit bonne & grasse, & leur donnerez de l'eau tous les jours selon la chaleur; vous pouvez planter tout d'un coup vos Marrons en place, si vous voulez, & ils ne laisseront pas de prendre terre, pourvû qu'ils soient bons & que vous les mettiez dans de bonne terre & leur donniez de l'eau.

MARRUBE. On en distingue deux sortes, le blanc & le noir; [le premier on l'appelle *Marrubium album sive Prassium*, & le second] *Ballote.*

Description du Marrube blanc. Sa racine est noire à plusieurs rameaux blancs & velus, il jetre quantité de tiges quarrées [a la hauteur d'environ un pied, couvertes de laine, creuses en dedans, rameuses; ses feuilles sont opofées l'une à l'autre larges d'un pouce, presque rondes, veluës, ridées [dentelées en leurs bords, cotonneuses, blanchâtres, odorantes, d'un goût âcre & amer: ses fleurs sont petites, blanches, verticillées ou rangées par etages & comme par anneaux le long des tiges; chacune d'elles est en tuyau découpé par le haut en deux levres, soutenu par un calice lanugineux, mais rude, blanchâtre. Lorsque la fleur est passée il lui succede quatre semences oblongues: Toute la plante a une odeur aromatique, forte & agréable.

Lieu. Il nait auprès des vieux édifices & dans des mâsures; il fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Il est fort amer; la décoction de ses feuilles seches dans l'eau, est excellente aux asthmatiques, aux phtisiques, & à ceux qui ont la toux; il ouvre les oppilations du foie, & de la rate, il purge la poitrine & les poûmons, sur tout étant pris avec de l'Iris seché; il est pourtant un peu nuisible à la vessie, & aux reins; le suc des feuilles vertes a les mêmes vertus, en prenant trois cuillerées.

Description du Marrube noir, ou *Marrube puant.* Le vrai Ballote jette plusieurs tiges [à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, fermes, veluës,] quarrées, noires, [ou tirant un peu sur le rouge] ses feuilles ressemblent à celles du Marrube blanc; mais plus grandes, veluës, sortant de la tige par intervalles, & sont de mauvaise odeur, ses fleurs sont purpurines, & sortant de la tige en rond. [Chacune d'elle est en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux levres: il lui succede quatre semences oblongues, contenuës dans une maniére de cornet qui a servi de calice a la fleur, sa racine est fibreuse.]

Lieu. Elle croit aux lieux ombrageux contre les murailles, auprès des haïes & Cimetieres, aux bords des chemins, & fleurit à la fin de Juin & au commencement de Juillet, auquel tems il est bon de la cueillir.

Proprietez. Les feuilles broyées avec du Sel, guerissent la morsure des Serpens, étant cuites sous la cendre chaude, elles guerissent les enflures & crevasses du fondement; les mêmes broyées avec du Sel sont singulieres contre la morsure des Chiens, & aux mêmes tumeurs du fondement, étant cuites sous la cendre chaude dans une feuille de Chou; elles servent à mondifier les ulceres sales, étant appliquées avec du Miel.

Il est fort bon en décoction pour la toux & difficulté d'haleine, d'autant qu'il nettoie les poûmons & fait cracher.

MARS. C'est le troisiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a 31. jours. Le Soleil entre dans le Signe du Belier vers le 20. C'est alors que commence le Printems, & que la durée du jour est égale a celle de la nuit, ce qui s'exprime par la mot d'*Equinoxe.*

Débit qu'on fait en ce mois.

Le mois de Mars est ordinairement en Carême, & dans ce tems on peut vendre les Beurres fondus & salez, ainsi que le frais: pour les Oeufs, s'il est permis d'en manger pendant ce tems, le débit en est encore bon.

Les veaux qui viennent au mois de Mars, peuvent être nourris pour élever, supposé qu'on soit dans un Païs ou les pâturages le permettent; sinon ils seront laissez sous leur mere jusqu'à ce qu'il soit tems de les envoier à la boucherie: & depuis ce tems-là jusqu'au mois de Mai, on peut reserver les veaux qui naîtront, pour devenir ou Bœufs, ou Vaches, supposez les pâturages propre à cela; car sans ce secours il les faut toûjours vendre.

Cette saison est le véritable tems de vendre de l'Avoine & de l'Orge, étant toûjours cheres dans ce mois, à cause des semailles de ces grains: les Vesses & le Chenevis qu'on seme aussi pour lors, ne rendent pas moins d'argent: pour les Vesses, à cause des Pigeons qu'il faut nourrir, on ne conseilleroit pas d'en vendre, à moins que la provision prise, on n'en eût plus qu'il n'en faut.

Les pruneaux & les fruits qu'on a fait secher au four, sont de débit dans ce mois plus qu'en aucune autre saison; parmi lesquels seront compris les Raisins secs.

Les années que la Fête de Pâque arrive dans ce mois, l'on pourra vendre de petits Poulets sur la fin, si l'on a pris le soin pendant l'Hiver de mettre couver des Poules; & s'ils coûtent à élever, la peine & la nourriture qu'on y a mises, sont bien païées par l'argent qu'on en retire; mais il faut regarder si la situation des lieux où l'on est, veut qu'on fasse cette dépense, & qu'on se donne ces soins; car à moins qu'on ne soit proche de quelque Ville où l'on en puisse avoir le débit, c'est une folie

folie de l'entreprendre, ces poulets coûtant pour lors à nourrir deux fois plus qu'ils ne voudroient, si on ne les vendoit pas dans ce tems; ce qui seroit contre les régles de l'œconomie, & ne pourroit passer que pour une curiosité inutile.

Les bêtes à cornes qui sont grasses, sont encore rares en ce tems-là; c'est ce qui fait qu'elles se vendent cherement, pour être tuées la Semaine Sainte.

Les agneaux se vendent encore en ce mois; mais on ne conseille pas de s'en défaire de beaucoup; car pour lors ces animaux sont, pour ainsi dire, hors de danger, & méritent mieux qu'on les nourrisse, que d'être vendus.

L'on peut avoir quelques pigeonneaux de pigeons pâtus; l'argent qu'on en retire pour lors fait du profit plus que si on les mangeoit; c'est pourquoi il faut les vendre; tel pigeon patu vendu, est suffisant pour le repas de toute une maison; au lieu qu'il ne pourroit suffire qu'à une seule personne, s'il y étoit mangé: c'est dans ce mois qu'on a coûtume de pêcher les étangs.

Poires qui se mangent en Mars.

Ceux qui savent conserver les fruits en ont encore à vendre dans ce mois, & sont bien récompensez des soins qu'ils ont pris de les garder: & ces fruits sont, poire de muscat, l'allemand bonne en Mars, & va jusqu'en Avril.

Poire de Saint-Lezin, délicate à garder, & se mange en Mars.

Poire d'Archiduc, poire fondante, & se sert fort proprement au mois de Mars.

Poire de Naples, espece de beurré, qui n'est mûre que dans ce même mois.

Poire de Carmelite, est une poire musquée qui se peut servir cruë; mais meilleure cuite, & va jusqu'au mois de Mars.

Poire d'Orange d'Hiver, bonne à manger dans ce mois, & va jusqu'en Avril.

Poire de Double-Fleur, se mange aussi au mois de Mars.

Poire de Tibivilliers, ou *Bruta-marna*, tout de même.

Poire de Gourmandine, bonne a cuire dans ce mois.

Poire Angélique, autrement appellée, Saint-Martial, est un fruit fort estimé, & qui se mange dans ce mois.

Poire de Florentine, bonne a cuire en Mars.

Ouvrage qu'il faut faire au Jardin des fleurs en ce mois.

On ôte les couvertures des plantes après les dix ou douze jours, ou même plus tard, crainte d'être surpris par la queuë des gelées.

Il vient quelquefois de grands vents ou hâles qui dessechent la terre, pendant lesquels on ne doit semer ni transplanter.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois, tous les arbres des jardins, & même les groiseillers, framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printems.

On enleve a l'entrée du mois en motte le plant des fraisiers qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrez a demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de passe-pierre; elle est pour le moins deux mois à lever; & quand elle est assez forte, on en replante le mois de Mai; on attend même quelquefois a l'année d'après, pour la replanter dans les pieds de Mars.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de pois: car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être de ces gros pois quarrez.

On a quelques champignons, soit de couche faite exprès pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On seme dès le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Au commencement du mois on a le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le pourreau, l'oignon, & sur tout le blanc, les gousses d'ail, la graine & les gousses d'échalottes, les choux blancs, les pancaliers, &c. On lie les laituës qui devroient pommer, & ne le font pas; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Il faut semer la graine de géroflée panachée, sur couche devant la pleine-lune pour la replanter en Mai: semer les fleurs annuelles aussi sur couche, pour les replanter à la fin de Mai; savoir, les passevelours, les œillets-d'Indes, les roses d'Indes, les belles-de-nuit.

On commence à découvrir un peu les artichaux, & on ne commence gueres à les labourer que quand la pleine-lune de Mars est passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, tant pour eux, que pour les figuiers; & ainsi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'est assez qu'ils le soient à demi, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gelé, soit qu'il soit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, si le tems est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche, du pourpier doré, & on continuë d'en semer de vert.

On replante en place les choux pommez & les choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dès-le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter, c'est-à-dire, à allonger leur tige.

On seme sur quelque bout de planche en pleine terre, de la graine d'asperge en pepiniere, pour en avoir sa provision; & cela se seme comme les autres graines.

On plante les quarrez d'asperges dont on a besoin, & on prend pour cela ou du beau plan d'un an, ou de deux.

On fait à la mi-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des laituës, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril & au commencement de Mai; savoir, les crêpes-blondes, les royales & belle-garde, la perpiniane, qui est verdatre, l'alfange, les chicons, la genevoise, & la rouge, & la blonde; elles sont près de deux mois en terre devant que d'être assez fortes pour replanter, & on seme des choux pommez pour la derniere saison, & des choux-fleurs, pour en planter en place au commencement de Mai; & s'ils sont trop serrez, on en replante en pepiniére pour les faire fortifier, &c.

On seme des raves en pleine terre, parmi toutes les autres semences qu'on fait elles n'y gatent rien; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai avant que les oseilles, ni le cerfeuil, ni le persil, ni la ciboule, &c. soient assez forts pour en être incommodez.

On seme de la bonne dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars des citrouilles sur couche, pour les replanter au commencement de Mai: Il n'y a rien d'ordinaire de bon a replanter en pleine terre au sortir de la couche, que sur la fin d'Avril, ou dans le commencement de Mai, si ce n'est des laituës; il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur, autrement tout y pourrir.

On acheve de planter les arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre a toute sorte de plants & de semences.

On met en terre les amande qui sont germées, & on leur rompt le germe avant que de les planter.

On seme dans les parterres de la graine de pavots & de pieds d'alouette, qui fleuriront après ceux qui ont été semez en Septembre.

On plante les *oculus Christi*.

A la mi-Mars on peut replanter, si l'on veut, les plantes fibreuses, comme les violettes de Mars, hépatiques, paquettes, ou marguerites, prime-veres, elebores, matricaires, camomilles & autres semblables, & aussi les jacintes & tubereuses.

En ce même-tems on semera sur couche divers sortes de graines, comme œillers, giroflée, basilic, œillets d'Inde, marjolaine, phaseol, nacarat d'Inde, merveille du Perou, ou herbe a Suisse, cresson d'Inde, souci double, volubilis des trois espéces, poivre d'Inde, lentisque, myrrhe, carouge ou carobe, & d'autres que la fraicheur de la terre ne permet pas de semer.

Il faut mettre les œillet, giroflées, myrrhes & autres telles plantes qu'on sort de la serre, a l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs de cette saison.

L'on transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme les jasmins d'Espagne, orangers, myrrhes, lauriers rouges & les cyclamens Automneaux.

C'est la meilleure saison pour planter les buis en compartimens, & pour marcoter les alaternes & autres arbrisseaux.

Il vient quelquefois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & durent quelquefois quatre ou cinq nuits: pendant lequel tems il faudra soigneusement couvrir les belles tulippes pour les en préserver, d'autant que ces gelées leur causent des taches blanches en leurs feuilles, dont la mort en suit le plus souvent.

On doit observer la même chose aux anemones, oreilles d'ours, chameiris, jacintes brunales & cyclamens printanniers, afin de préserver leurs fleurs de ces gelées.

On seme vers le vingt du mois sur couche des capres, capucines, pour en replanter un mois après a quelque bonne exposition, ou au pied de quelque arbre.

On seme a la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif aux mois d'Août & de Septembre; le celeri est d'ordinaire près d'un mois à lever, & on en seme en même tems un peu sur couche pour en avoir de hatif.

On laboure les pieds des arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer avant qu'ils soient en fleurs. La gelée est plus dangeuse dans les terres fraiches labourées que dans les autres.

Ouvrage à faire au mois de Mars pour le labour & les vignes.

Tous les instrumens servant au labourage ayant été préparez dans le tems convenable, & les charruës étant toutes prêtes a rouler, on tâchera d'employer tout le beau tems de cette saison a semer les menus grains: tels sont l'avoine, l'orge, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles & autres.

On n'oubliera pas de mettre les jardins en état, & le pere de famille veillera a ce que les vignes soient toutes taillées en ce mois, & toutes garnies d'échalas.

Les Mars signifient les menus grains qu'on seme au mois de Mars. Tels sont les avoines, les orges, les vesses, les pois, &c.

MARS est encore le nom d'une Planete qui est entre le Soleil & Jupiter; sa moyenne distance est des 33500 demi-diametres de la terre, dont chacun est de 1432 lieuës communes de France. Son globe est considérablement plus gros que celui de la terre. Il parcourt son cercle dans l'espace d'un an & 321 jours, ou près de deux ans. Les Astrologues prétendent que ♂ est chaud, sec & malin, qu'étant en ☌, ☍ ou ☍ avec le ☉ ès signes froids & aquatiques il produit des pluyes, tonnerres & tempêtes, & cause du détriment aux biens de la terre, & ès signes chauds & secs, produit secheresse. Qu'étant en ☌, ☍ ou ☍ avec ♄ ès signes humides, fait pleuvoir, d'où il arrive incontinent de grandes & notables mutations de l'air entr'eux, & lors on dit que Mars apparoit sur Venus, & au contraire pareillement. Qu'enfin ♂ étant en ☌, ☍ ou ☍ avec ☿ ès signes chauds produit des chaleurs,

chaleurs, ès signes secs, secheresse, ès signes aquatiques pluies, & sous les signes chauds & humides il produit communément des vents.

☌ signifient conjonction.

□ signifie quadrat.

☍ signifie opposition.

MARTAGON. [Plante qui ressemble en quelque façon au lis, dont les feuilles sont recourbées. Il y en a de plusieurs sortes; savoir, de martagon, autrement dit *lis champêtre*. Il y a le *grand martagon* à fleur rouge. Il y a un autre martagon dont la tige est plus petite & qui donne moins de fleurs, & le *martagon de Pomponius*. Tous ces martagons demandent une terre à potager qui soit substantielle. Il faut planter leurs oignons un empan avant dans la terre, & ne les déplanter jamais qu'aussi-tôt on ne veuille les replanter; & pour le faire à propos, c'est toûjours lorsque sa fleur est tombée. Les bulbes du martagon sont fort susceptibles de secheresse; c'est pourquoi il y en a lorsqu'il fait bien chaud, qui jettent sur le pied un peu de terre, & qui les couvrent de quelque chose.] Pour en avoir quantité il faut séparer les escaliers de l'oignon principal, & il en rejette un petit la même année; il est vrai qu'il leur faut plusieurs années avant qu'ils portent.

Les émerocales, martagons, pomponium jaunes, violets & blancs, ne different qu'en couleur.

MARTELLÉES. Ce sont des fientes, ou fumées de bêtes fauves qui n'on point d'aiguillon au bout.

MAS.

MASSACRE. C'est la tête du cerf, du daim & du chevreuil tué qu'on met de bout pour faire la curée.

MASSEPAIN. C'est une pâtisserie faite d'amandes pilées avec du sucre.

Maniere de faire du Massepain commun.

Prenez une livre d'amandes douces, nouvelles & entieres, mettez-les dans de l'eau presque bouillante, laissez-les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour amollir la peau; puis on les pélera, & à mesure qu'elles seront dépouillées de leur peau, il faut les mettre dans l'eau fraîche.

Les amandes étant toutes pelées, vous les laverez dans une ou deux eaux, puis on les mettra égoutter sur une claie ou sur un égoutoir; ce qu'étant fait, vous les pilerez dans un mortier de marbre ou de pierre, en y ajoûtant à diverses fois environ un demi-verre d'eau rose en les pilant, afin qu'elles ne se réduisent en huile.

Il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce, & qu'il ne reste rien à piler; ensorte que si vous maniez de cette pâte entre vos doigts, vous n'y rencontriez rien de dur, ou de rude. Il faut aussi que cette pâte d'amandes soit assez ferme étant pilées, ce qui oblige d'y mettre un peu d'eau rose en la pilant.

La pâte étant aprêtée en cette sorte on y ajoûtera du sucre en poudre à raison d'une demi-livre ou trois quarterons pour livre d'amandes pilées; mêlez-bien ensemble le sucre avec la pâte d'amandes; ajoûtez-y aussi un blanc d'œuf frais, puis on rebattra bien toutes ces choses ensemble dans le mortier avec le pilon; & lorsque la pâte sera liée, tirez-la promptement hors du mortier, & la mettez dans une écuelle.

Maniez ensuite cette pâte sur une table bien nette qu'il faut poudrer de fois à autres avec un peu de sucre en poudre au lieu de farine, pour empêcher que la pâte d'amandes ne tienne sur la table ni à vos mains.

Mettez cette pâte en autant de morceaux, & les façonnez en telle figure qu'il vous plaira: & si vous en faites d'autres, donnez-leur environ l'épaisseur de sept ou huit feuilles de papier, & les posez sur un papier blanc quand elles sont dressées; puis on les mettra secher plus qu'à demi dans un four, dont la chaleur soit très-douce: car il faut qu'elle l'aye moderée pour bien secher du masse; ainsi & ne point le brûler, néanmoins il faut que l'âtre soit un peu chaud. On peut donc mettre le massepain au four après qu'on en aura tiré le pain ou le biscuit.

Quand le massepain sera cuit ou seché, tirez-le hors du four pour le glacer, c'est-à-dire, le dorer promptement avec de la glace de sucre qu'il faut étendre sur les massepains avec le dos d'une cuillere d'argent, ou avec un couteau: puis on remettra aussi-tôt le massepain à l'entrée du four pour secher la glace, ce qui se fera en un demi-quart d'heure ou environ; ensuite de quoi le massepain sera tiré hors du four; & si vous desirez piquer par dessus du canela, ou de l'écorce de citron, ce sera à la sortie du four avant que la glace se soit refroidie, afin de ne la pas rompre.

Il faut plus de tems pour secher du massepain dans une étuve; mais la glace & le massepain en sont plus beaux & plus blancs.

Pour faire du Massepain Royal.

Il faut prendre une livre d'amandes douces, les échauder & les peler, les jetter dans l'eau fraiche, puis les mettre égoutter, les faire bien piler comme de la pâte à faire du pain, & en les pilant les arroser, de peur qu'elles ne se mettent en huile: lorsqu'elles sont bien pilées, vous prendrez une demi-livre de sucre que vous concasserez, & mettrez dans une poële à confiture, & y mettrez de l'eau pour le faire fondre seulement, puis le mettrez sur le feu, le ferez cuire à la plume, l'ôterez de dessus le feu & le remuerez toûjours, retournant le dessus dessous, afin de dessecher la pâte jusqu'à ce qu'elle quitte la poële; il faut pourtant prendre garde de bien remuer par tout, de peur qu'elle ne s'attache à la poële: & si vous voulez connoître lorsqu'elle sera assez desséchée & qu'elle quittera la poële, vous tâterez dessus avec le dos de votre main, & si elle se rend unie avec le dos de votre main, & qu'elle ne s'attache pas à votre main, elle est dessechée: vous la tirerez du feu pour la dresser avec votre spatule, & vous prendrez du sucre en poudre que vous mettrez un peu sur un bout de planche bien unie, bien propre; ou sur une table, sur laquelle vous mettrez du sucre en poudre, & vous mettrez votre pâte desséchée dessus; lorsque vous aurez tout ôté de la poële, vous remettrez encore par dessus un peu de sucre en poudre pour manier votre pâte, & la mettrez en forme de petits pains longs de telle grosseur que vous voudrez, & si vous y voulez des amandes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demi-livre sur une livre de douces: & lorsque votre massepain sera en petit pain, & que votre pâte sera froide, si vous voulez vous en servir, vous la mettrez dans un mortier, vous lui donnerez une douzaine ou deux de coups de pilon pour la rendre maniable; vous y pouvez mettre la moitie d'un blanc d'œuf sur une livre ou une livre & demie de pâte, & si elle est trop dure, vous y pouvez mettre le blanc d'œuf tout-à-fait; si vous voulez qu'il soit liquide, vous pouvez y mêler en le pilant, quelque écorce d'orange & de citron confite, bien pilée & bien incorporée, vous ferez du massepain liquide; vous le tirerez de dedans votre mortier, vous le mettrez sur du sucre en poudre pour le mettre en petit pain comme il étoit; vous le pouvez filer en anneaux, en bâtons; lorsqu'ils seront filez & préparez, vous aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleur d'orange; vous trempez vos massepains dedans, puis vous les retirerez, & en les égoutant vous les jetterez dedans du sucre en poudre dans un plat ou terrine, & vous les retournerez & remuerez dedans ce sucre en poudre, comme il a été dit, puis vous les retirerez, les dresserez sur des feuilles ou demi feuilles de papier, vous les mettrez au four & les ferez cuire: prenez garde que le feu ne soit trop grand ni trop petit; il faut prendre garde qu'ils ne brûlent, si le feu est trop grand & n'est pas bien conduit, ils secheront & ne prendront point de couleur; c'est pourquoi il faut prendre garde que le feu soit égal dessus & dessous, de même dans un grand four comme dans un petit, car il ne faut pas qu'ils languissent; si vous voulez faire du massepain leger, prenez environ une demi-livre de pâte d'amandes desséchées, & la passez dans le mortier avec un blanc d'œuf & une livre au moins de sucre en poudre, ou trois quarterons à peu près, vous en ferez une pâte qui sera aussi ferme; & si vous vous trouviez dans un lieu où vous n'eussiez ni lait ni œufs, & que vous voulussiez faire de la crême, il faut prendre de la farine bien blanche, la bien délayer avec de l'eau de fleur d'orange, ou bien une cueillerée de marmelade, la bien mêler & délayer, puis la mettre sur le feu, afin qu'elle se cuise & qu'elle s'épaississe, puis lorsqu'elle est bien cuite, comme vous verrez qu'il faut qu'elle soit, vous la tirerez de dessus le feu, & la dresserez sur des assiettes ou pocelaines, & la servirez; vous pouvez la faire de même sans marmelade, mais il lui faut toûjours quelque chose pour lui donner goût; & si vous vous trouviez dans un endroit où vous n'eussiez ni lait, ni farine, ni œufs, vous pouvez en faire avec la mie de pain bien frasée, c'est-à-dire, émiée le plus que vous pourrez, vous la passerez au travers d'une passoire ou écumoire, puis vous la délayerez avec un peu d'eau chaude & du sucre en poudre, & ce que vous y voudrez mettre pour y donner goût; la faire cuire de même que celle de farine; qu'elle ne soit ni trop cuite, ni trop peu; comme cela dans un besoin vous ferez de la crême qui sera belle & bonne, & tout le monde croira qu'il y a des œufs & du lait, quoi qu'il n'y en ait point; peu de gens savent faire cette crême.

[*Massepain frisé.* Ayez de bonnes amandes douces, pelez-les & les pilez comme les autres; ensuite mêlez-y du sucre en poudre petit-à-petit, & continuez ainsi jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, que vous filerez ou seringuerez; après cela faites-la cuire d'un côté seulement avec le couvercle du four & la laisserez refroidir: étant froide faites cuire l'autre côté de même façon, levez la toute chaude de dessus le papier; & votre massepain ainsi fait, sera leger, délicat, beau, bon & très-délicieux.]

MASTIC. C'est une gomme que l'on tire du Lentisque, il nous est apporté du Levant, mêlé de beaucoup d'impureté; celui de l'Isle de *Chio* est le meilleur. Pour être bon il le faut choisir net, en grosses larmes claires, transparentes & d'une odeur qui ne soit point desagréable.

Vertus du Mastic. On l'employe extérieurement dans les huiles, dans les cerats, dans les emplâtres & dans les onguents fortifians. Il est anodin, astringent & fortifiant. Il contribue à la digestion, il arrête le vômissement & les cours de ventre, étant pris intérieurement en poudre & en masticatoire. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Enfin, le mastic entre dans plusieurs compositions de venis.

MASTIC est aussi une composition faite de poudre de brique, de cire & de resine. Cette espece de ciment sert à joindre, enduire & attacher du bois, des pierres & autres choses.

Mastic pour coller les morceaux de verre.

Prenez de la mine de plomb rouge, broyez-la avec de l'huile de lin; ce mastic se seche en peu de tems.

MASTICATOIRES. Ce sont des médicamens, qui à force d'être long-tems mâchez attirent & évacuent la pituite du cerveau, d'où les Grecs les appellent *Apophlegmatismata*. Ils sont fort bons pour la pésanteur de tête, la douleur des dents, les maladies froides des yeux & des oreilles, & dans les affections soporeuses; mais ils sont fort contraires dans les fluxions qui tombent sur la gorge & sur les poûmons.

S'il arrive que dans les maladies soporeuses le malade ne puisse manger, comme cela est assez ordinaire; il faut pour lors lui oindre le palais de quelque onguent composé de masticatoires simples, chauds & âcres, comme sont la marjolaine, l'origan, les cubebes, le gingembre, la nielle, le pyrette, l'hiere, la moutarde, &c. en y ajoûtant l'oxymel, afin d'exciter par leur chaleur & acrimonie la faculté expultrice extrêmement assoupie.

MAT.

MATIERE *universelle*. Combien utile pour la vegétation des grains. *Voyez* BLÉS.

MATRAS. C'est un vaisseau de verre, dont on se sert pour les distillations

distillations & autres opérations. Il est fait en forme d'une bouteille qui a un cou fort long & étroit. On lutte le matras avec de la terre quand on le veut mettre sur un feu bien ardent. On le scelle hermétiquement, ou du sceau d'Hermès quand on les veut bien boucher.

MATRICAIRE, en Latin *Parthenium*, ou selon quelques-uns *Amaracus*. C'est une plante [qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides, fermes, canelées, remplies d'une moëlle blanche, fongeuse, divisée en plusieurs branches; ses feuilles sont grandes, disposées en ailes, découpées comme par paires jusques vers leur côté, & recoupées sur les bords, de couleur verte jaunâtre: ses fleurs naissent par bouquets aux sommitez des branches, radiées comme celles de la camomille, aiant la couronne blanche & le disque jaune, soutenuës sur des calices écailleux. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences oblongues; la racine est fibrée. Toute la plante rend une odeur forte, désagréable & a un] goût amer. On l'appelle Matricaire à cause qu'elle remedie à toutes les incommoditez qui proviennent de la matrice. [On l'appelle en Latin *Artemisia*, du nom de Artemise qui la premiere mit cette herbe en réputation. Elle étoit femme du Roi Mausole. D'autres veulent que ce soit d'Artemis Reine de Carie, que cette plante a tiré son nom. Quelques-uns le font descendre d'Artemie Diane qui présidoit aux accouchemens; parce que cette herbe, ainsi qu'on prétend, est propre pour les avancer. On l'appelle aussi *Parthenium* du mot Grec Παρθενις, qu'est le nom d'une Déesse qui voulut que la Matricaire fut nommée ainsi. Cette plante est encore connuë sous le nom d'Armoise.] Elle se divise en deux, l'une qui a la fleur simple, & l'autre qui l'a double: c'est cette derniere qu'on cultive dans les Jardins. On ne se sert que de la tige, des feuilles & des fleurs.

Vertus de la Matricaire.

Elle est apéritive & incisive; elle provoque les mois, & fait sortir l'arriére-faix, & même l'enfant mort hors du ventre de la mere. Qui plus est, on la met au rang des Lithontriptiques.

Culture de la Matricaire.

Cette plante croît en terre grasse dans les Jardins. Elle se divise comme les autres au mois de Septembre; il n'importe pas qu'il y ait de la racine ou non, sur tout il ne faut jamais replanter de la vieille racine, & il la faut retrancher; quand on aura cueilli la fleur, il faut couper les branches jusqu'à quatre doigts de terre, elle désire un lieu frais. [Elle vient de semence & se seme sur couche ou quelque bout de planche pour en transplanter ensuite les petits plants en des platres-bandes de parterre ou piéces découpées où on l'arrose de tems en tems. Cette plante, si on lui permet, se seme d'elle-même; mais cela ne fait que de la confusion, il vaut mieux la semer comme on a dit.]

MATRICE. C'est la partie des femmes où se fait la conception & la nourriture des enfans jusqu'à leur naissance. Elle est sujette à plusieurs incommoditez. On a rapporté quelques remedes qui y sont propres, dans l'Article de *Mal de mer*. On en donnera encore ici quelques autres.

Contre la suffocation de Matrice.

La passion hysterique attaque les femmes & quelquefois les filles. Pour la prévenir on peut se servir de cette eau clairette qui est un remede excellent & facile à préparer. Prenez eau-de-vie rectifiée, six onces; eau rose quatre onces; sucre fin, trois onces; canelle fine, une once. Il faut couper la canelle en petits morceaux, pulveriser le sucre; puis les méler avec les eaux & les faire tremper pendant douze heures. Cela fait il faut le passer deux ou trois fois par la manche d'Hypocras, & conserver cette liqueur dans une fiole d'argent, s'il se peut, ou dans une de verre, & donner deux ou trois cuillerées de cette liqueur a la malade hors l'accident pour l'empêcher d'y tomber, ou dans l'accident même pour l'en délivrer.

II. Prenez semence de bardane deux onces, canelle une once, musc trois grains. Faites de tout cela une poudre fort subtile, de laquelle vous pouvez donner à la malade le poids d'un écu d'or ou d'une dragme détrempé dans du bouillon ou du vin blanc.

Remarquez qu'il ne faut donner cette poudre que dans l'accident seulement, & non autrement.

Contre les ulceres de la Matrice.

Prenez feuilles de millepertuis, quatre poignées: vin blanc; une chopine; faites tremper les feuilles de millepertuis pendant vingt-quatre heures avec le vin blanc; faites distiller le tout dans un alembic; gardez la liqueur qui en destillera dans une bouteille de verre. La femme malade prendra trois travers de doigts de cette liqueur dans un verre chaque matin pendant huit jours.

Pour les Apostumes de la Matrice & de la Verge.

Prenez mie de pain blanc, du lait, jaunes d'œufs, opium, safran, huile de pavot, un peu de chacun. Il faut prendre de ces choses ce qu'on jugera à propos pour faire un cataplâme, le bien mêler, le faire cuire jusqu'à ce que les jaunes d'œufs paroissent à demi cuits & les mettre ensuite sur le mal.

Pour la Mole qui survient dans la Matrice des femmes.

La Mole est une piéce de chair qui s'engendre dans la matrice au lieu d'un enfant; & on connoit que c'est une Mole lorsque cela ne remuë point comme fait l'enfant. Cela étant il faut traiter la femme avec des remédes émolliens, avec ceux qui provoquent l'avortement, & qui font éternuer, & des pessaires; le tout par ordre du Medecin ou du Chirurgien, qui se servira des ferremens pour le tirer en cas que les remédes n'operent pas.

M A U.

MAUVE. Il y en a de doubles de trois ou quatre couleurs, de blanches, de couleur de chair, de rouge obscur & de variées,

Description. La mauve commune a la racine assez longue, blanche, douce au goût, & un peu gluante; sa tige croît jusqu'à une coudée de hauteur, un peu veluë, rougeâtre, & qui rampe par terre; ses feuilles sont comme rondes, un peu dentelées & veluës; les fleurs s'élevent parmi les feuilles; la graine est ronde, plate, blanche, & d'un goût fade; on en voit une petite & une grande.

Lieu. Elle vient le long des haies & dans les lieux humides; elle fleurit en Juillet & Août.

Culture de la Mauve.

Cette plante est grosse, & jette de profondes racines en terre, quand elle est une fois plantée dans un lieu, aussi ne faut-il plus penser à l'ôter; c'est pourquoi on la met ordinairement contre des murailles ou des palis ou elle se puisse soûtenir. Sa fleur est de la largeur d'une rose. Il faut cueillir sa graine quand elle commence à secher, autrement s'il fait au mois d'Août de grandes pluies, elle germe sur la plante; & pour la perpetuer il faut tous les ans incontinent après les fleurs, ou au plus tard après sa graine recueillie, couper toutes les tiges jusqu'au pied; elle ne porte pas ordinairement la premiere année, c'est pourquoi il la faut semer après l'Eté quand on la veut cueillir.

Propriétez. Sa racine est bonne pour nettoïer les dents; les feuilles mangées ôtent l'enrouëment; & prise avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elle lâche le ventre; en un mot la mauve est presque bonne à tout, étant appellée *Omnimorbia*.

Vertus des Mauves & Guimauves.

Toutes deux ont une grande vertu d'amolir; aussi elles servent à lâcher le ventre, principalement les petits tendrons des mauves, a appaiser les douleurs des reins, à faire pisser; le jus mélé avec huile guérit les piqueures des guespes; leurs feuilles pilées avec feuilles de saules, empêchent les inflammations; le cataplâme fait de leurs feuilles ôte les duretez de la matrice, & d'autres parties. Consultez encore l'Article de la guimauve.

M A I.

MAI. C'est le cinquiéme mois de l'année. Il a 31. jours. Le Soleil entre dans le signe des Gemeaux vers le 21.

Profit à faire en ce Mois.

Durant tout ce mois on n'envoiera ni beurre, ni fromage au marché; car il s'y donne à un prix trop médiocre; ainsi le beurre sera fondu, ou salé, & les fromages sechez.

Les œufs serviront pour une partie de la provision de la maison, ou seront vendus à quelque bon marché qu'ils puissent être, ceux de cette saison n'étant pas propres a garder.

Dans ce tems commencent à venir les dindons qu'on a soignés à faire éclore de bonheur; ils sont extrémement chers dans ces commencemens, & l'on peut dire que pour lors ils dédommagent bien ceux qui les ont élevez, des peines qu'ils ont prises pour eux.

Les Poulets se peuvent encore vendre, & le veau aussi.

Comme le bétail gras se vend toûjours bien, on ne perdra point sa peine d'en avoir toûjours dans ce tems-la.

Les pigeonnaux sont en abondance en ce mois, & on en envoïe vendre tout le surplus de ceux qu'on voudra laisser pour garnir le colombier.

C'est dans ce mois qu'un véritable Œconome, si son Païs & sa bourse le permettent, doit aller aux foires pour y faire emplette de moutons outre son troupeau ordinaire, & de genisses pour engraisser; ce commerce fait sa richesse, s'il s'y entend bien, & qu'il a soin de les faire gouverner suivant la methode que l'on a donné.

A l'égard des moutons gras, ils ne sont point encore à bon marché dans ce tems; ainsi qui en aura pourra les vendre.

Le mois de Mai est la véritable saison pour ceux qui ont du blé à vendre; il peut arriver qu'il soit a meilleur prix qu'en Hiver, mais enfin on suit en cela l'opinion de tous les gens qu'on a connu faire profession d'une grande œconomie.

Si l'on a encore du vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de Mai est la vraie saison de débiter le blanc, & le pailler; ce n'est pas que l'on conseille de le garder jusques-là pour refuser de le vendre avant ce tems-là si l'on trouve l'occasion; car il y a un ancien Proverbe, qui dit, qu'il n'est argent que de Marchand, ce qui est bien vrai; c'est ce qui fait qu'on ne peut trop se récrier contre ces prétendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela s'ils vendoient leurs vins tout chauds au Marchands; oüi, on le dit, c'est agir pour lors avec plus d'entêtement que de finesse; & l'avis que l'on donne ici, n'est qu'au cas que le malheur ait voulu que le vin vous ait resté jusqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré des Marchans à qui le vendre.

On fait aussi de l'argent du Miel & de la cire qu'on a tiré de ses mouches.

Ouvrages à faire dans le Jardin au mois de Mai.

Les effets de la végétation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essai de la nature qui se prépare à quelque chose de grand, des Arbres fleuris, des feuilles sorties, des bourgeons commencez, &c. Tout cela marque bien plus de vigueur que de foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des fruits noüez, des jets alongez, des semences naissantes, &c. Mais enfin, quand on est au mois de Maï, c'est tout de bon que cette mere de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin de Juillet, des murailles couvertes de noûvelles branches, des fruits grossisans, la terre toute verdoiante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur Jardin en désordre; car sûrement, s'ils ne

ne sont extrémement soigneux & laborieux, tout est à craindre pour eux; les méchantes herbes auront en peu de tems étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs arbres tomberont dans la derniere confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application a sarcler, labourer, nettoïer, ébourgeonner, palisser, & par ce moien ils sont les maitres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le lustre & tout le mérite qui leur est dû.

Les pois verds qu'ils ont semé en côtieres au mois d'Octobre, vont commencer la récompense de leurs peines; ils entre en fleur dans les premiers jours de ce mois, les fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours avant que de venir en plateaux, & trois semaines après ils demandent a sortir de leurs cosses.

Cependant vers le septiéme ou huitiéme du mois, il faudra planter des choux fleurs, les choux de milan, les capres, les capucines, & les cardes, des porrées, &c. si on les plante plûtôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les choux d'Hiver.

On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez, & éclaircis; ou acheve d'en replanter de nouveaux; les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoiqu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'assurer que la plûpart donneront de beaux fruits en Automne; & a la vérité, il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt, car ceux qui viennent devant ce tems-là, sont d'ordinaire chétifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que d'en planter de médiocres, & sur tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils viennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres pommes au Printems; ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vite que ceux-ci.

Ensuite la Porrée pour cardes se doit planter presque en même tems; elle est bien placée si on la met dans le milieu de ces artichaux, c'est-a-dire, un pied de porrée entre deux pieds d'artichaux; ensorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers melons commencent à noüer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois; mais sur tout on en voit nouër au décours si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours; on range en même-tems les figuiers dans la place de la figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut; ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux jets des arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin: car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & les premiers de ceux qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'aïent pas multiplié en branches dans leur étenduë, & au contraire n'aïent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils aïent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile & pernicieux; inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture qui devoit aller a des jets nécessaires; bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, sans en lier plusieurs ensemble, & sans ôter ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher: ce qui étant, il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort, en esperance que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit: il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la nécessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit en leur souche, soit à des bâtons mis exprès pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On seme amplement de la laituë de Genes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter des faux-jets, s'il y en paroit, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait, s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons: mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet arbre: un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on lui ôte celui qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On seme de la chicorée pour en avoir de bonne a la fin de Juillet: celle-ci peut blanchir en place, c'est-à-dire, sans être replantée, si elle est clair semée, & bien arrosée pendant tout le mois: on prend le tems de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guéres d'y en venir, comme aussi prend-on ce tems-là pour remettre des arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne espérance: la maniére de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tour le tour du manequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussi-tôt y verser tout autour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, ensorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde: il est necessaire de recommencer ces arrosemens deux ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venuë des dernieres semences; elle est plus belle, & meilleur que la verte.

On continuë la pepiniere des Fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoit parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres Laituës que de la Genes passé la mi-Mai: toutes les autres montent trop aisément.

On replante des melons & des concombres en pleine terre, & cela dans des petites fosses pleines de terreau, on plante aussi des citrouilles dans de semblables trous, éloignez de trois toises: elles ont été élevées sur couches, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, amoins qu'il ne pleuve; le grand Soleil les fait faner, & souvent périr.

On continuë de semer un peu de pois, & ce doit être de ceux de la grosse espece, on rame, si on veut, les autres qui sont forts après les avoir bien serfouis; les pois ramez donnent plus de fruits que les autres.

On sort les orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le tems commence d'être en sureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin: il faut voir leur culture dans le traité fait pour cela; on a eu soin pendant tout les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la serre pour accoûtumer les orangers au grand air.

On taille les Jasmins en les sortant, c'est-à-dire, qu'on leur coupe toutes les branches a un demi pouce près.

A la fin du mois on commence à faire les premiéres tonsures des palissades, des bouis, des filarias, ifs, espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement, si le Soleil est chaud, autrement toutes les plantes rôtissent; & avec des arrosemens elles profitent toutes a vûë d'œil: on arrose aussi les arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre a cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à ce qu'on voie que les arbres ont bien repris, & après cela on regale la terre.

On peut commencer à replanter du pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les molons, & on n'en replante plus passé le mois de Mai. Mais on plante encore des concombres.

On commence à planter du celeri à la fin du mois, & on a deux maniéres de le replanter; savoir, dans des planches creuses, comme on fait les aspérges a trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de celeri éloignez d'environ un pied, & c'est le mieux quand ils sont un peu forts; pour les pouvoir rehausser de terre par le moïen de celle qu'on a sortie des raions, & qu'on a élevé sur les planches voisines, ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que ci-devant, & à la fin de l'Automne, après les avoir lié de deux ou trois liens, on les éleve en motte pour les replanter tout le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moïen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois on commence de lier la vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en espalier, après avoir premiérement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des anemones simples, qui fleurissent un mois après: on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Août, & ceux-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dès le commencement du mois, ou au moins dès qu'il se peut, on épluche les Abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un près de l'autre, & donner le moïen de grossir à ceux qu'on y laisse: on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux pêches & aux poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit, on seme les premiers choux blonds pour l'Automne & pour l'Hiver; les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hiver.

Pendant toute la Lune de Mai, les jets des arbres d'espalier sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme on a dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une revûë exacte le long des murs, pour remédier à un si fâcheux inconvenient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se brouissent, & beaucoup deviennent tout tortus, tout raboteux, rabougris, & recroquebillez, & pareillement il faut vers la pleine Lune ôter ses feuilles brouies & recroquebillées, il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les figuiers, & sur tout ceux des caisses: il y a un traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précedens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'ils survient quelques pluies douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sabloneuse & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées; & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du Jardin; & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

On doit replanter jusqu'à la fin de Mai des crépes vertes, & des aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les chicons & les imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce tems-ci détruisent les fraisiers & les laituës pommées : il faut aussi ôter les chenilles vertes qui mangent entiérement les fuilles de groseilles, & font par-là pétir les groseilers.

Il faut aussi à la fin de Mai éclaircir les racines, qui levent trop druës, & repianter ailleurs les arrachées ; savoir, bétes-râves, panais, &c.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs dans le mois de Mai.

On transplante les cyclamens automnaux, si on les veut changer de place ; car il n'est pas nécessaire autrement.

En ce mois la graine d'anemone se trouve mûre, qu'il faut recueillir & garder en lieu sec, jusqu'au tems qu'on la doit semer.

L'on départ les Giroflées musquées doubles, dites Julianes, pour les multiplier.

L'on seme diverses sortes de graines de plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le long de l'Eté ; comme de souci double, thlaspi de Candie, muscipula, scabieuse veloutée, cyanus de toutes sortes, & pensées des Jardins.

Les iris bulbeux fleurissent vers la fin de ce mois ; lorsqu'ils sont fleuris on coupe leurs tiges que l'on fiche en des pots pleins de terre & qu'on tient ainsi en une salle fraiche, les arrosant tous les jours d'eau fraiche : tout cela pour les faire durer plus long-tems. On le peut aussitôt qu'ils seront replantez.

A la fin de ce mois l'on commence à déplanter les tulipes plus hâtives qui sont desséchées.

L'on couvre les autres comme au mois précedent pour les préserver, principalement des pluies trop fréquentes qui les endommagent.

Pendant tout ce mois il est bon de marcotter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la plante.

Les Curieux d'œillets, pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. 8. de la Lune de Mai, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elles soient germées devant la pleine-Lune : cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en Mai ; il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre, replanté en pleine terre, ensorte qu'ils aient repris terre avant l'Equinoxe ; d'autres se contentent de semer leurs graines avant l'Equinoxe.

On plante des marguerites, des oreilles d'ours, & des narcisses blanches doubles, quoique tout en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

Labourage du mois de Mai.

Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de Mai, doivent étre de tondre les brebis, sarcler les blés, & de continuer a labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toujours a ce que tout soit en état dans sa maison.

MAIS. C'est ce qu'on appelle *Blé de Turquie.* *Voyez* BLÉ.

M E C.

MÉCHOACAN. [C'est une espece de *Convolvulus* d'Amérique, & non pas de Bryone, comme on le reconnoit aux observations que *Cusius*, *Marcgrave*, & *Herman* en ont faites : sa racine a plus d'un pied de longueur ; elle est par dehors cendrée ou brune, & par dedans blanche & résineuse ; les tiges qu'elle pousse sont sarmenteuses & longues, lesquels on est obligé d'attacher à des perches pour les soutenir, à moins que la plante ne croisse proche des arbres, ausquels elles puisse se lier d'elle-même ; les feuilles qui garnissent ces tiges approchent par leur figure de celles du *Convolvulus* ou Liseron ; mais elles sont plus grandes & formées en cœur : les fleurs sont en cloche de couleur de chair, pourprées par dedans, avec un pistille qui se change en une capsule où sont contenuës des semences triangulaires, & de la grosseur d'un poi. Toute la plante rend du Lait. On l'appelle autrement *Rhubarbe blanche*, & encore *Scammonée* ou *Bryone de l'Amérique.*

Lieu. Elle croit dans cette Province de l'Amérique méridionale ou de la nouvelle Espagne, qu'on appelle vulgairement *Mechoacan*, & qui a donné son nom a cette plante. L'Isle de S. Domingue produit aussi une grande quantité de cette racine.

Les Habitans la coupent par tranches ou morceaux ; cette racine doit être choisie nouvelle, en belles rouelles blanches en dehors & en dedans legeres, seches, entre mêlées d'une écorce ridée : la saveur de cette même racine est douceâtre, avec une certaine âcreté qui donne des nausées ; elle a des cercles comme la bryone, mais point depuis le centre jusqu'à la superficie comme le mechoacan, qui d'ailleurs differe de ce qu'il est compacte non fongueux ; de plus la racine de bryone est d'une blancheur qui tire sur le roux, & se ride comme par raïons, elle est d'un goût fort amere, nauseux & empesté, faisant mal au cœur ; il faut d'ailleurs prendre garde qu'il ne rendent de la poussiere en le cassant, ce qui marqueroit qu'il seroit alteré ou carié.]

Vertus du Mechoacan.

Il purge doucement & sans douleur la pituite & les humeurs sereuses, & bien loin d'affoiblir les parties, comme font les autres purgatifs, il les fortifie ; il se dissout mieux avec du vin qu'avec tout autre liqueur, & se donne sans danger aux vieillards & aux enfans ; il est fort bon pour la vieille toux, pour la colique, & pour la verole.

[Il opere ces effets même avec agrément ou du moins sans dégout, n'aiant aucune saveur distinguée ; sa vertu consiste dans le tartre, dans le sel armoniac, & dans le souffre, vû que par l'analise chimique il fournit beaucoup d'acide & de souffre & un peu de sel armoniac : il contient moins de résine que le jalap, & se trouvant propre à détacher les humeurs épaisses & visqueuses, & à évacuer les serositez, on l'emploie utilement dans l'hydropisie, dans la jaunisse, dans l'épilepsie, dans les écrouelles, dans l'asthme, & dans les maladies veneriennes.

On le donne aux enfans à la quantité d'un scrupule ou de demi dragme, & aux grandes personnes au poids d'une dragme entiére, ou d'une & demie en poudre ; mais en infusion dans le vin blanc, ou dans le lait, il se prend au poids de demi once ; rarement le met-on cuite dans les potions.

II. Prenez méchoacan pulverisée une dragme, recevez-la dans une quantité de sirop de chicorée suffisante pour en faire un bol.

Prenez poudre de méchoacan deux dragmes, & les jettez dans dix onces de lait bouillant, ajoûtez-y un scrupule de canelle ; cuisez legerement, & faites prendre la colature.

III. Infusez dans huit onces d'une décoction apéritive, deux dragmes de séné mondé, une dragme de sel vegetal, avec demi once de racines de méchoacan, & que le malade en prenne le matin la colature.

IV. Prenez extrait de méchoacan demi dragme, scammonée dix grains, aquila alba douze grains, succin pulvérisé & castoreum quinze grains de chaque, formez-en un bol avec suffisante quantité de fu.-feuilles d'armoise.

Les pilules de méchoacan de la composition décrite par du *Renou*, remédient à toutes les affections qui proviennent d'un débordement de serositez.

Le méchoacan est emploïé dans l'excellent hydragogue de du *Renou*, dans l'électuaire hydragogue de *Sylvius*, dans l'extrait catholique de Francfort de *Schroder*, dans l'extrait catholique de *Sennert*, dans le sirop hydragogue de *Charas*, & dans l'extrait catholique de *Wichard*. Les Anciens ont entiérement ignoré le méchoacan ; & nous en avons l'obligation aux Medecins & aux Chirurchiens Espagnols qui l'ont fait apporter des Indes Occidentales en Europe.

Le méchoacan a perdu beaucoup de son crédit en France depuis que le jalap y est si commun, & on a de la peine à en trouver chez les Droguistes, parce que le jalap fait le même effet, & bien plus promptement ; ce qui satisfait mieux l'impatience que tous les malades ont de guérir ; on trouve quelquefois chez les marchands, mais rarement, un certain méchoacan taillé en la même forme que l'autre, mais plus compacte, plus pésant, résineux, moins blanc ; ce méchoacan a paru être à Mr. Lemeri un jalap plus blanc que le commun, aussi a-t-il la vertu de cette racine ; & lui a paru plus purgatif que le méchoacan.]

M E D.

MÉDECINE. C'est l'art de conserver sa santé ou de la rétablir quand elle est alterée.

Explication de certaines dénominations usitées en Médecine.

Lorsqu'on trouve dans quelque recepte les cinq racines apéritives ordonnées, il faut prendre celles d'ache, d'asperges, de persil, de fénouil, & de bruscus.

Les herbes émollientes usitées, sont la mauve, la guimauve, la branque ursine, le violier, le seneçon, la bete, la mercuriale, l'attriplex, la parietaire, & le lis.

Par les cinq capilaires, on entend l'*Adiantum nigrum*, ou vulgaire, le polytrich, le ceterach, & la *Salvia vitæ*, nommée aussi *Ruta Muraria* ; on y ajoûte une sixiéme espece, qui est la *Lingua Cervina*, appellée du vinaigre, scolopendre.

Les trois fleurs cordiales sont la buglose, la bourrache & la violette, d'autres y ajoûtent les œillets & les roses.

Les quatre fleurs carminatives, sont celles de camomille, de melilot, de matricaire, & d'anet.

Les quatre semences chaudes sont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi.

Les quatre semences chaudes mineures, sont le persil, l'ache, le daucus, & l'ameos.

Les quatre semences froides sont celles de courge, de citrouille, de melons, & de concombres.

Les quatre semences froides mineures, sont la laituë, le pourpier, l'endive & la chicorée.

Les cinq fragmens précieux, sont les hyacintes & émeraudes, les saphirs, les grenats & les sardoines.

Les quatre eaux cordiales, sont celles de bourrache, de buglose, d'endive & de chicorée.

On leur ajoute celles d'*ulmaria*, de chardon-bénit, de scorsonaire, de *morsus diaboli*, de scabieuse, de *scordium*, d'ozeille, & d'*alleluia*.

On ordonne plusieurs fruits qu'on désigne par ℞.

Lorsqu'on trouve divers médicamens dans une même recepte, & qu'après quelques-uns on trouve le mot de *ana*, ou *a a*, c'est-à-dire, de chacun la quantité ordonnée.

Par S. A. ou *ex Arte*, il faut entendre suivant les regles de l'Art.

Par Q. S. il faut entendre, autant qu'il en faut, comme lorsque le Medecin remet à la prudence de l'Apoticaire la quantité de l'eau, du sucre, du miel, des esprits qu'il faut mettre dans une composition.

Et parce que le Pharmacien doit être l'œil du Medecin, aussi-bien dans la préparation des remédes ordonnez, que dans leur exhibition, il est très-nécessaire qu'il s'étudie non-seulement à bien entendre les receptes & les ordonnances imprimées ou écrites qui peuvent passer par ses mains, mais encore à bien savoir les proportions, & les doses de tous les médicamens, afin que si par quelque méprise de l'Imprimeur, ou de celui qui auroit écrit la recepte, les doses ne se trouvent pas justes, ou qu'il lui fût difficile de bien déchiffrer quelque ordonnance mal écrite, il puisse lui-même juger des ingrédiens & des doses, les conformer au préceptes de la Pharmacie, & aux sentimens des Docteurs approuvez, & prevenir les accidens qui peuvent arriver, tant dans la préparation & composition des remedes, que dans leur exhibition.

Mon dessein n'est pas d'inserer ici des listes de divers médicamens, mais seulement de marquer quelle partie de la plante ou de l'animal on doit entendre, lorsque la plante ou l'animal sont ordonnez simplement

ment & sans désignet aucune partie; par exemple, lorsqu'on marque l'anis & le fenouil, on doit entendre leurs semences; l'iris & le jalap, ce sont les racines; les violettes, & les roses, les fleurs; le santal & le gaiac, les bois; l'ammoniac & le galbanum, les gommes; la canelle & la cassia lignea, les écorces, & ainsi de plusieurs autres plantes; & lorsqu'on marque simplement le castor, on entend le castoreum; le bezoard, la pierre de bezoard; la civette, le musc, qui sont les parties, ou les excrémens que l'on doit entendre, lorsque ces animaux sont simplement ordonnez.

Il y a aussi des mineraux, qui n'étant que des especes, retiennent néanmoins par excellence le nom de leur genre, tels sont le lapis lazule qui doit être entendu sous le nom de lapis; le sel marin, par le seul nom de sel; la terre scellée de lemnos, par le seul nom scellée; au lieu que les autres pierres, les autres sels & les autres terres scellées, ont leurs surnoms particuliers, sans lesquels elles ne sont pas entenduës; ceux qui seront curieux des choses, pourront en être davantage éclaircis en lisant les Auteurs qui en ont fait un grand dénombrement, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de nécessité, puisque l'usage & l'explication qu'on trouvera dans les compositions, peuvent suffire; on pourra voir aussi dans les mêmes Auteurs des listes succedanez, dont la description me semble trop inutile pour devoir être inserée en cet endroit: on se contentera de dire ici, que l'on doit éviter, autant qu'il est possible, l'usage des substituez, & qu'on ne doit rien épargner pour avoir les mêmes médicamens qui sont décrits dans les Compositions, ou dans les Ordonnances des Medecins; & lorsqu'il est tout-à-fait impossible d'avoir tout ce qui est ordonné, on dit qu'on doit être soigneux non-seulement de substituer racine à racine, bois à bois, écorce à écorce, herbe à herbe, fleurs à fleurs, semences à semences, suc à suc, fruit à fruit, animal à animal, sel à sel, esprit à esprit, huile à huile, sirop à sirop; mais encore des succedanez qui approchent des qualitez & des vertus des médicamens dont ils doivent occuper la place. *Voyez le mot de* SUBSTITUT.

On donne aussi le nom de *Medecine* aux purgations qu'on prend par la bouche, & qui sont composées de plusieurs drogues convenables à la qualité de la maladie. Les medecines les plus ordinaires sont composées de *Casse*, de *Manne*, de *Sené* & *Rubarbe*.

Observations sur les tems & la maniére de prendre les Medecines.

Lorsque le Medecin a ordonné une médecine laxative, soit en *Bolus* ou *Potus*, & qu'il n'a pas dit l'heure qu'il la faut prendre, c'est une regle générale [si le malade n'est pas pressé] de la prendre le matin a jeun, de ne boire, ni manger, ni dormir que deux ou trois heures après l'avoir prise: si c'est en Eté & quil fasse chaud, il faut la donner a la pointe du jour qui est l'heure la plus fraiche.

Si la médecine est de forte odeur, il faut serrer les narrines du malade, ou lui faire sentir quelque chose de bonne odeur, comme vinaigre rosat, menthe, geroflle, écorce de citron, & autres choses semblables.

Si la médecine est amere ou d'un fort haut goût, il faut donner au malade du canelat, orangeat, anis, coriandre, sucre rosat, ou autres confitures; s'il n'aime pas les douceurs, on peut lui donner à mâcher d'une pomme, d'une poire, d'une orange, ou d'un autre fruit aigre: il faut qu'il prenne garde de l'avaler, si ce n'est le suc, & il doit jetter le marc, si-non le malade peut se laver la bouche avec un peu d'eau-de-vie avant de prendre la médecine & après l'avoir prise.

Cela fait il faut tenir au malade la tête haute, sans l'émouvoir, & ne lui rien donner que de deux ou trois heures après, car c'est le tems ordinaire des opérations des médecines, si ce n'est que la personne eût l'estomac chaud ou colérique, ou que dans un tems chaud il fût debile, en ce cas on peut lui donner une rôtie détrempée dans du bon vin, ou du bon bouillon de bonne viande, ou pruneaux sucrez, ou autres choses semblables deux ou trois heures après la médecine.

Et s'il faisoit froid lorsqu'on donne une médecine, & que le malade eût froid aux pieds, il faudra les lui chauffer avec des linges, y mettre un chauffe pied, le bien couvrir, lui mettre une serviette chaude autour du col & une autre sur l'estomac.

Que si au contraire le malade avoit trop chaud, soit par la grande chaleur de l'Eté, ou par une grande fiévre, on pourroit alors arroser la chambre d'eau fraiche avec un peu de vinaigre, & y parsemer des feuilles vertes de vigne, de saule, de chêne, de plantin, de nenuphar ou d'autres herbes aquatiques; on pourra même étendre des draps mouillez devant les fenêtres & éventer le malade de loin avec un éventail ou autre chose s'il est nécessaire.

Regime de vie que doit observer celui qui a pris Médecine.

Il doit prendre, s'il a le moïen, un chaudeau ou un bouillon, où l'on ait fait cuire du veau, d'une volaille & du mouton, bien assaisonné de sel, de verjus & de bonnes herbes; & en cas que la médecine ait beaucoup opéré on pourra ajoûter au bouillon un jaune d'œuf; & si le malade est en état de manger, on peut lui donner une aîle de volaille ou un peu de veau & de mouton suivant son appetit, & quelques confitures liquides après son repas; mais il ne doit point boire après ces confitures ni charger son estomac de quoi que ce soit. Sa boisson sera de bon vin trempé du moins à moitié d'eau; s'il peut se promener après le repas dans la chambre il s'en trouvera mieux, s'il ne le peut pas il se tiendra au lit, parlera avec quelqu'un une ou deux heures, ensuite il dormira s'il peut; en s'éveillant s'il est alteré on lui donnera un peu de pain trempé dans du vin, ou bien on lui fera boire une prise de sirop violar avec eau d'orge ou de réglisse; & pour son souper on peut lui donner du mouton, d'un chapon, poulet, pigeon ou perdrix, le tout rôti, avec des capres dessalées ou une couple d'œufs frais.

Si le malade est si dégouté qu'il ne puisse rien manger, il faudra lui faire quelque ragoût desdites viandes: & y mettre un peu de muscade & du jus d'orange; mais il ne doit pas manger beaucoup dans ses repas.

Medecine qui purge doucement.

Prenez une poignée de violette de Mars, avec une poignée de mercuriale; faites les bouillir dans un petit pot de terre avec du bouillon du pot; puis vous les presserez pour prendre a votre commodité; vous pouvez y ajoûter un peu de mauves, une poignée d'oseille si vous voulez.

Tablettes excellentes pour la purgation.

Prenez des trois sandaux, roses rouges, noix muscade, & canelle, de chacun demi-dragme: du turbith gommeux, scammonée, de chacun dêmi-dragme: de feuilles de sené fin deux scrupules; semence de melon & courge, de chacun cinq scrupules: mettez le tout en poudre avec quatre onces de sucre, faites-en des tablettes selon l'art: la dose est de quarante grains, si l'on est malaisé à émouvoir.

MEDECINER les arbres, & moïen de faire que leurs fruits purgeront doucement. Voïez, Secret pour avoir des arbres, fruits & vins qui purgeront doucement le corps.

MÉDICAMENT. C'est tout ce qui peut changer notre nature en mieux. On divise les médicamens en internes & externes, & l'un & l'autre, en simple & en composé. On appelle simple, celui qui est tel qu'il a été produit par la nature; quoiqu'il soit en effet composé de cinq principes dont on vient de parler: le composé est celui qui dépend de l'union de plusieurs simples differentes en vertus, & mêlez artistement ensemble. On donne aussi quelquefois à un médicament composé le nom de simple, pour le distinguer d'un autre plus composé qui porte le même nom.

L'aliment differe du médicament, en ce qu'étant pris au dedans, il nourrit & augmente notre nature; au lieu que le médicament ne peut l'alterer, soit qu'on applique exterieurement, soit qu'on le prenne interieurement; il y a néanmoins des médicamens qu'on nomme alimenteux, de même qu'il y a des alimens qu'on nomme médicamenteux.

Le vin differe du médicament en ce qu'il détruit notre nature; mais il peut passer pour médicament, puisque la Pharmacie peut corriger & même dompter tout ce qu'il y a de mauvais, & le rendre salutaire, tant pour l'appliquer au dehors, que pour le donner par la bouche.

Les médicamens different entre eux, ou en leur matiere, ou en leurs facultez. La matiére des médicamens est prise des végétaux, des animaux & des minéraux. Par les végétaux, j'entens les arbres, les arbrisseaux, les sous-arbrisseaux, les herbes, toutes leurs parties, tout ce qui en dépend, ou qui croit dessus, & généralement tout ce qui a vie végétative, qui prend sa nourriture de la terre par quelque espece de racine, & qui a son accroissement au dehors, ou vers la superficie de la terre, de même que les véritables plantes dont le nom est commun avec celui des végétaux. On doit donc comprendre sous les végétaux, les racines, les tiges, les écorces, les bois, les ramaux, les feuilles, les fleurs, les fruits, les baies, les gousses, les semences, les gommes, les resines, les sucs, les larmes, les liqueurs, les eaux distillées, les pedicules, les calices, les potirons, tant ceux qui sortent de terre, que ceux qui naissent sur les arbres, ou ailleurs, les trufes, les excroissances & les tuberositez des arbres, les guis, la mousse, les cottons, les galles, les épines, le sucre, & même cette manne qui découle des arbres, & quantité d'autres parties des plantes qu'il seroit trop long à déduire.

Par les animaux, j'entens les volatiles, les terrestres, les aquatiques, & les amphibies, & non-seulement ceux qui emploïez entiers, comme sont les scorpions, les grenouilles, les vers, les cloportes, les petits chiens, les fourmis, les cantarides, les lezards; mais toutes les parties des corps des animaux qui peuvent être emploïées pour la medecine, sans en excepter leurs excrémens, & leurs superfluitez, comme sont le crâne, l'axonge, le sang, les cheveux, la fiente, & l'urine de l'homme; la corne, le priape, les testicules, le suif, la mouëlle & l'os du cœur du cerf, le foie, & l'intestin du loup; le suif, la ratte, les pierres du fiel & l'os du cœur du bœuf; le pied d'élan, le poûmon du renard, le cerveau du moineau, la dent d'élephant & celle du sanglier; la corne de licorne & celle du rhinocerot: les surots, l'ongle, l'axonge, & la fiente de cheval, celle du mulet & celle de l'âne; le musc, le bezoard, les perles & les coquillages: les machoires du brochet; les pattes, les pierres, & le suc des écrevisses: le sang & le suif du bouc, & du chevreau; le cœur, le foie, le tronc, la tête, la queuë, l'axonge, & la peau de viperes; l'axonge, & la nature de la baleine; le foie, l'axonge des anguilles, les os de crapauds, la graisse d'ours, la graisse & l'estomac du chapon, les plumes de la perdrix & de la beccasse, le *castoreum*, les reins des stincs mâles, la graisse du pourceau, du blereau, de l'oie, du canard, & plusieurs autres animaux; la fiente de vache, du chien, de la souris, du lezard, & plusieurs autres, leurs os & leurs peaux, leurs excroissances, leur poil, leur urine, leur sueur, & généralement tout ce qui dépend du corps des animaux.

Par les minéraux, on entend tous les métaux, les demi-métaux, & les métalliques, toutes les especes de terres & de bols, toutes les pierres de marbre, les cailloux, les porphires, les jaspes, les crystaux, les hyacintes, les emeraudes, les saphirs, les grenats, les ametistes, les diamans, & toutes les pierreries; les souffres, les vitriols, les aluns, le sel gemme, le sel marin, l'eau, la pluie, la neige, la glace, la grêle, les pierres de foudres, la rosée, plusieurs mannes, le plâtre, la chaux, la brique, l'huile pétrole, l'ambre-

gris, le blanc & le jaune, le jaiet, le charbon de pierre & tous les bitumes, le talc, les crayes, le bismuth, stincs, & toutes les marcassites; la terre ordinaire, le sablon, l'argile & généralement tout ce qui se tire des entrailles de la terre & de la mer, ou ce qui est descendu de l'air & qui n'est pas animé : il y en a qui ajoûtent les coraux & les éponges, d'autres veulent que ce soit des plantes.

On auroit bien ici occasion de faire un ample dénombtement des principaux médicamens simples que les végétaux, les animaux & les minéraux fournissent à la Pharmacie; mais l'embarras assez inutile qu'on y a remarqué dans plusieurs Pharmacopées, en a diverti, & a fait resoudre à n'en pas parler dans la suite de ce livre.

MÉDICAMENTER & purger, chez les Pharmaciens, sont des synonimes qui ont la même force; & on parle de la pugation, du médicament, ensuite de la lotion, parce que la purgation ôte des superfluitez que la lotion ne peut emporter; on ôte a la coloquinte ses graines, aux dates, aux pruneaux, aux abricots, aux tamarins & à plusieurs autres fruits, leurs noyaux; aux raisins leurs pepins; aux semences froides, à celles de carthame & de citron, & a plusieurs autres leurs écorces; aux racines d'éringium, de fenouil, de chicorée, d'asperges & à plusieurs semblables, le cœur & les superfluitez; aux noix vertes l'écorce, aux séches la coquille, de même qu'aux amandes & aux noisettes, ausquelles on ôte aussi bien souvent leurs petites écorces; on ôte les superfluitez des racines de spica-celtica & de chiendent. On ne fait cas que de la belle chevelure du spicanard, on employe les sommitez fleuries de plusieurs herbes, & on en méprise le reste; on ôte les membranes & les fibres du *castoreum*, & même sa partie honteuse; lorsqu'on le destine pour être pris par la bouche, on ne se sert que de la derniere partie; lorsqu'on donne le *castoreum* pour les onguents; on ne prend que le tronc, le cœur & le foie de la vipere séchez, pour en faire la poudre, & l'axonge pour l'emplâtre de *ranis*; on prend néanmoins quelquefois la vipere toute entiere, comme lorsqu'on l'étouffe & qu'on la garde après dans l'esprit de vin; on rejette les ailes & les pieds des cantharides; on employe les reins de stincs marins, & on rejette tout le reste. On prend le suc acide des grenades, du berberis & des citrons, pour en faire des sirops, ou pour dissoudre certains minéraux; on séche l'écorce de grenade; on confit, on seche, on distille & on fait du sirop de celle de citron, dont on employe aussi la semence à ses usages, de même que celle de berberis, & on rejette le reste comme inutile; on retranche la partie ligneuse & les grains de la casse, on sépare la partie intérieure obscure de la rhubarbe, les calices & l'écorce des glands, lesquels on peut aussi reserver pour d'autres usages; on dépouille les grains de l'*amomum racemosum* de leurs envelopes, de même que ceux de cardamome; on ôte l'écorce de la partie ligneuse de l'agaric, & les terrestreitez qui se trouvent dans la scammonée, dans l'aloës & dans plusieurs autres sucs épaissis, de même que les ordures qui sont ordinairement mêlées parmi plusieurs gommes, qui sont aussi comprises sous le genre des sucs. On sépare l'argent d'avec l'or par l'incart, on les purge & on les purifie l'un & l'autre par la coupelle & par d'autres voyes; on ôte la crasse du Mercure; on sépare les impuretez des métaux, des demi-métaux & des métalliques, de même que celles des sels & des souffres; il y a enfin très-peu de médicamens, & même d'alimens qui n'ayent des parties qui doivent être retranchées.

MEL.

MÉLANCOLIE *errante*. La mélancolie errante est différente de la manie, d'autant que l'humeur en est plus modérée : car bien loin qu'un Mélancolique soit emporté comme un Maniaque, au contraire il est fort triste & réveur, toûjours dans la crainte, cherchant la solitude, les cavernes, les deserts, le rivage des étangs & des marais, ne sachant où il va, ni ne pouvant rester en place, ayant un visage comme jaunâtre, une langue aride comme s'il avoit toûjours soif, les yeux secs, foibles, qui ne pleurent jamais, la peau dure & seche.

Quelques Medecins croyent que la cause de cette maladie est une humeur noire, terrestre & limoneuse qui est renfermée dans la tête, ou dans la rate & par tout le corps, ou dans les hypocondres; ainsi on en distingue trois, celle qui a son siege au cerveau se fait connoitre lorsque la peur & la tristesse perséverent long-tems sans sujet; celle qui vient par la simpathie de la rate, se fait remarquer par un sang extrêmement noir, épais & grossier, par un visage obscur & basanné, à un âge déja avancé, à la saison de l'Automne, ou a la fin de l'Hiver, pour l'ordinaire au mois de Février, & au climat qui est chaud & sec, à la maniere de vivre, à la supression des mois ou des hemorroïdes, ou à la guérison de quelques vieux ulceres.

Celle qui vient des Hipocondres se manifeste par une chaleur intérieure sans en être altéré; l'on a beaucoup de rapports & une si grande quantité de vents dans l'estomac & dans les entrailles, qu'il en arrive un tel barrement de cœur, qu'il semble qu'à tout moment on étouffe; à quelques-uns la rate est enflée, & le mesentere tendu & douloureux.

Lorsque l'humeur mélancolique se porte aux ventricules du cerveau, ou aux nerfs, ou aux yeux, elle excite de fréquents vertiges, ou menace de l'épilepsie, ou de l'apoplexie, ou de l'aveuglement, ou de la convulsion, ou de la manie.

C'est un bon signe lorsque les hémorroïdes surviennent aux mélancoliques, d'autant que le sang le plus terrestre s'écoule par cette voie.

Il y a des causes extérieures qui rendent mélancoliques, comme l'éloignement d'un mari ou d'une femme, l'infidélité de l'un ou de l'autre, l'absence de ce que l'on aime, ou la prétence de ce que l'on hait, ou un sensible affront, ou un déplaisir extrême.

Les remédes qui conviennent à cette maladie, c'est de faire connoître, par raison la foiblesse de telle préoccupation, ce qui est quelquefois assez difficile, particulierement lorsqu'il se rencontre des esprits fort entêtez.

A la mélancolie qui tire son origine du cerveau, il faudra tirer un peu de sang, plus pour en prévenir les autres accidens, que par une nécessité absoluë; après cette saignée on fera prendre le bain, & l'on purgera avec des pilules d'aloës ou d'agaric, ou avec une once de sirop d'ellebore délayé dans un verre de décoction de polipode, & deux dragmes de séné.

Les deux autres se guériront en seignant du bras & du pied, ou en appliquant des sangsuës aux hémorroïdes, ou par un cautére au derriere de la tête, ou par des lavemens un peu forts, ou par des purgations souvent réitérées composées de six dragmes de confection hamech dissoute dans une décoction de deux dragmes de séné, de polipode & d'épithime.

Les jours que l'on ne purgera pas, l'on donnera à prendre les matins a jeun d'une décoction composée d'une once & demie de mirobolans indiques concassez, & de deux douzaines de pruneaux de damas que l'on fera bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une once & demie de manne, ou bien l'on purgera avec de telles pilules.

Prenez une once & demie d'aloës, cinq dragmes d'ellebore noir, & autant de polipode, trois dragmes d'agaric & autant des autres qui suivent; d'azur, de sel gemme & de colloquinte; réduisez tout en poudre, faites-en une masse de pilules avec un peu de sirop de roses; la prise sera d'une dragme & demie jusqu'à deux & demie.

Il y a un reméde extérieur qui est très-souverain, mais qui paroîtra surprenant; on le pratiquera si l'on veut : c'est de tremper un grand drap dans l'eau-de-vie, & d'y envelopper le malade; en même-tems enflammer ladite eau-de-vie, l'empressement que le malade aura de se dépêtrer & de se retirer des flammes, joint à la peur qu'il aura d'être brûlé, le guérira infailliblement, sinon on poura employer les verges & le bien foüetter, & quelquefois le souffletter, ou lui appliquer un cautaire sur la suture sagitale.

Tisane purgative contre la Mélancolie, opilation de rate.

Prenez six racines d'oseille nettes, ôtez la racine du milieu; six racines de chicorée sauvage préparées comme les précedentes, une once de polipode; faites-les bouillir dans six grands verres d'eau de fontaine : après laissez refroidir ladite décoction jusqu'a tiedeur; alors vous la verserez dans un vase, dans lequel il y aura demi-once de séné, un rezeau de rhubarbe, autant de cristal-minéral, une once de sucre, demi-once d'anis verd, une dragme de roses fines seches, une branche de reglisse concassée, un peu de feuilles de pimprenelle, un citron coupé en tranches, & vous laisserez infuser tout cela toute la nuit jusqu'au matin dans ledit vase de terre : puis passez la liqueur à travers d'un linge blanc; cela fait il en faut prendre un verre le marin, & un autre verre au soir; il ne faut rien manger deux heures devant ni après, & continuer ce reméde trois jours de suite; cette purgation se peut pratiquer trois ou quatre fois l'année.

Autre reméde contre la Mélancolie.

Les sirops de fleurs de bourrâche & de buglosse sont usitez dans les affections hypocondriaques & mélancoliques : mais le suc de pommes y convient beaucoup mieux, & particulierement celui des pommes de reinettes; la pomme de reinette même, mangée à jeun, apporte un grand soulagement aux Mélancoliques non confirmez; le cidre de pommes préparé de leur suc, seul ou avec les raisins de passez, fait une excellente boisson; & les infusions de Mars dans le suc de pommes avant la maturité parfaite, remporte le prix en ces sortes de maladies.

MELESE, en Latin *Larix*.

Description. Le melese est un arbre fort haut, dont l'écorce est grossiere, crevassée & rouge au dedans comme celle du genievre, il produit ses branches en rond, de distance en distance, qui ont quantité de surgeons soupes comme ceux des oziers, de couleur jaune & odoriférante; il jette tout autour une feuille fort épaisse, longue, tendre, mince en façon de cheveu, plus étroite que celles des pins : elle se ternit à l'arrivée de l'Hiver, & tombe au pied de l'arbre ou elle se pourrit; aussi le melese est le seul de tous les arbres qui portent de la resine, qui perd ses feuilles en Hiver, ses fleurs sont rouges-incarnates.

Lieu. Il vient sur les Alpes en grande quantité; il prend ses feuilles au commencement du Printems, & le fruit est mûr en Septembre.

Proprietez. L'écorce desséche comme celle de pin; mais sa résine n'est pas si chaude que celle du pin ou du sapin, quoi qu'étant prise au poids d'une dragme elle purge les Phtisiques, font sortir dehors les mauvaises humeurs.

On trouve sur cet arbre l'agaric dont on a palé en son lieu; il découle des grosses branches du meleze une manne blanche & seche qu'on appelle *manne de Briançon*, parce qu'elle croit en quantité aux environs de Briançon & en Dauphiné; elle est purgative comme celle de Calabre.

MÉLILOT. C'est une plante qu'on appelle en Latin *melilotus*.

Descrition. Le melilot a communément trois ou quatre pieds de hauteur, & la tige mi-parties en plusieurs branches dès la racine, les feuilles trois a trois, semblables au treffle, peu découpées à l'entour & bien menu : ses feuilles sont jaunes, croissant en des épis courts, puis la graine vient en des petites gousses noires, largettes, menües & plates.

Lieu. Il croit par tout, le meilleur est celui qui est frais; il fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Il ramollit les inflammations, principalement celles des yeux, de la matrice, du fondement & des testicules, si l'ayant fait cuite avec du vin cuit, on l'applique dessus, en y ajoûtant quelquefois un jaune d'œuf rôti, ou de la farine de fenegré, ou de la fleur de farine de froment avec eau simple; il guérit les recentes apostumes qui jettent une fange comme du miel; & la tâche de la tête, avec craie de Chio, vin ou noix de Galle.

Le melilot résout, raréfie & amolit comme la camomille, & donne fort bonne odeur, principalement quand il est récent, ou quand il pleut en Eté, appaise les douleurs de quelques parties que ce soit. *Voyez* QUINTE-FEUILLE.

MÉLISSE. C'est une plante nommée en Latin *melissa*.

Description. La melisse a les feuilles comme le marrube noir; mais plus grandes, plus menuës & qui ne sont pas veluës, & qui sentent le citron : plusieurs estiment que cette herbe qui est décrite en peu de mots, est celle de nos jardins & connuë de toutes les femmes : pourtant comme il s'en trouve qui sentent les punaises, il y a eu quelque doute si c'est notre melisse; ce qui a obligé Fuchsius d'en établir deux espéces, l'une vraie & l'autre bâtarde.

Lieu. Elle croît dans les jardins d'Italie & de Piémont; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Les feuilles prises en breuvage avec du vin, ou appliquées sur les piqueures des scorpions & des phalanges, & sur la morsure des chiens enragez y sont fort singulieres, comme aussi la décoction, si on les en lave; mise aux clysteres est propre a la dissenterie : elle sert aux tranchées de ventre.

MÉLISSE *de Constantinople.*

Description. La melisse de Constantinople fait plusieurs tiges de la hauteur d'une coudée, garnies de plusieurs feuilles qui sont découpées alentour; à la cime des tiges les fleurs sortent en rond de certains gobelets larges & ouverts, blanches, semblables à celles de lamion, excepté qu'elles sont un peu plus petites.

Lieu. Elle vient des Isles de Molucques en Orient; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Elle a les mêmes vertus que la vraie melisse; on se sert utilement de son suc que l'on verse dans des plaies nouvelles, car il les réunit & les guérit.

Elle sert à réjouir le cœur, & délivre l'esprit des imaginations de mélancolie : elle est bonne non-seulement contre les morsures & piqueures de bêtes venimeuses; mais aussi contre la peste, en usant en quelque sorte que ce soit : de plus si un homme se doutoit d'avoir mangé quelque viande venimeuse, comme il arrive souvent à ceux qui mangent des potirons & choses semblables; elle y sert de remede singulier : ceux qui sont en état de garder des mouches à miel, pour les retenir & garder qu'elles ne s'enfuyent de leurs ruches, & pour les faire revenir si elles s'en sont allées, frottent leurs ruches avec fleurs de melisse, comme aussi pour les chasser & faire sortir dehors, ils frottent leurs ruches avec fleurs d'espargoute.

Esprit de Melisse.

Prenez des feuilles de melisse que vous ferez infuser à la cave dans l'eau-de-vie, qui surnagera les feuilles de deux doigts, & après huit jours de fermentation vous distilerez le tout au bain marie, pour avoir l'esprit de melisse qui fortifie le cerveau & consume son humidité superfluë.

Vous vous servirez du même moyen pour avoir l'esprit d'absinthe qui aide à la digestion, l'esprit de camomille qui est resolutif, & l'esprit de chardon beni qui est un bon préservatif contre la peste.

MELON. C'est un nom qui est donné à la plante & au fruit; en Latin *melo*.

Description. La plante pousse des tiges longues, sarmenteuses, qui se couchent par terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du concombre, mais elles sont plus petites.

Les fruits qui succédent aux fleurs sont assez connus; ils différent les uns des autres en figure & en grosseur.

Lieu. Cette plante se cultive dans les jardins. On sait combien le froid lui est contraire, c'est ce qui fait que les melons des Pays chauds sont bien meilleurs que ceux qu'on fait venir dans les Pays froids.

Proprietez. Ils sont froids & extrémement humides, & ils sont quelque peu astringent : la chair des melons mangée, provoque l'urine & est bonne aux maux de la vessie & des reins : quand on en use trop ils éteignent presque la vertu spermatique; ce que la graine fait encore mieux que le fruit. Les melons en général engendrent de mauvaises humeurs, sur tout aux mauvais estomacs, & causent le mal qu'on appelle *colera morbus*; enfin on met les melons parmi les fruits qui s'arrêtent dans l'estomac & se corrompent incontinent; ainsi il faut manger après eux des choses de bonne nourriture.

La graine du melon est une des quatre semences froides; elle est renfermée dans des loges qui se trouvent au cœur du melon; elle est apéritive & adoucissante.

On l'emploie dans les émulsions; l'huile qu'on en tire par expression est anodine, bonne pour les âcretez des reins & de la poitrine, pour remplir les marques de la petite vérole, & pour effacer les taches & rides de la peau.

Culture des Melons.

Pour commencer votre melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de votre jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clorrez d'une haie faite avec du foarre long, lié par paillassons, & que vous affermirez & arrêterez bien avec de bons pieux fichez dans terre, & accôtez, de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clef, empêchant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux filles & femmes en certains tems que le respect m'empêche de déclarer.

Dans ce parc, qui sera de telle grandeur que vous désirerez avoir plus ou moins de melons, vous ferez des couches de fumier de cheval, que vous aurez amassé durant l'Hiver, à mesure qu'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceaux proche de votre melonniere.

Dès le mois de Février vous commencerez par dresser une couche pour les semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entre-mêlant ensemble, afin que le chaud réchauffe l'autre.

Vous ferez votre couche toute de la longueur de la melonniere, de quatre pieds de large seulement, laissant un sentier tout au tour de trois pieds de large, pour y remettre du fumier chaud quand vous vous appercevrez qu'elle pourroit avoir passé toute sa chaleur & être morfonduë.

Cette couche étant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer, vous mettrez par-dessus environ quatre pouces de haut de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de meilleure terre que vous ayez : vous la dresserez tout alentour, en tenant un ais sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu de terras avec la main contre l'ais, on l'affermira & le dressera uniment.

Votre couche ou forme étant achevée, & de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins, selon que le tems y sera propre : la force de la chaleur étant passée, ce que vous reconnoîtrez par la couche qui s'affaissera, & aussi en fourrant votre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre a semer; car si vous n'y pouvez durer le doigt, elle est encore trop chaude; il faut qu'elle soit tiéde, mais non pas toute froide : & en cas qu'elle eût passé toute sa chaleur & fût morfonduë, vous la rechaufferez en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme on vient de dire.

La couche étant en bon état, & votre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon vin ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espece à part, vous la semerez sur un bout de votre couche, reservant le reste pour les autres graines qu'on y aura destinées.

Vous ferez sur votre terras de petits traits avec le doigt en travers de votre couche, distans de six pouces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le posant sur votre couche, appuyez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait vous ferez six trous dans votre terras, enfonçant le bout de vos doigts joints ensemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de melons tout d'une espece.

Sur l'intervalle de cette espace de demi-pied qu'on vous a fait laisser, vous y semerez de la laituë pour manger en salades, & du cerfeuil en quelques-uns; vous semerez aussi du pourpier sur le bout de votre couche tout autour : ces herbes leveront & sortiront hors de terre en fort peu de tems, & seront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes de melons; cela leur servira de sarclement & labour tout ensemble; vous couvrirez votre couche toutes les nuits, & dans le mauvais tems, avec les paillassons qui porteront sur des traverses de bois de la grosseur d'un échalas, lesquelles seront soutenuës avec des fourchettes plantées dans terre au bord de la couche.

On laissera demi-pied ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche, & en cas qu'il survint quelque gelée ou neige, vous boucherez tout l'espace qui sera entre votre couche & les paillassons, avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux, jusqu'à ce que le mauvais tems soit passé.

Si votre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous reconnoîtrez en peu de tems; car elle doit lever promptement, vous resemerez tout de nouveau, en la rechauffant par les côtez avec du fumier bien chaud.

Le vrai tems pour semer les premiers melons, est la pleine lune de Février.

Quand ils seront levez vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant, ne jaunisse.

Vous les laisserez croître jusqu'à la quatre ou sixiéme feuille, avant que de les replanter.

On les replante en deux façons; la premiere sur des couches que vous ferez à côté de celles à élever le plant, & toutes semblables : vous ferez des trous dans le milieu de cette couche de quatre en quatre pieds, & dans chacun y mettrez environ demi-boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche, & dans ce terras vous y planterez vos melons, les ayant levez de dessus votre forme, avec la plus grosse motte que vous pourrez, le soir à soleil couchant, & après sera le vrai tems que vous prendrez pour ce faire; & s'il se peut que ce soit par un beau jour, votre plant s'en portera mieux : vous lui ferez un abri, à ce qu'il ne voie le soleil de quatre ou cinq jours ensuivant; vous les arroserez les premiers jours après que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent terre & s'acroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre qui y seront jusqu'à ce que le fruit soit déja gros, & autant de tems que la plante pourra tenir sous la cloche, laissant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusqu'à quatre heures après midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos melons pour les fortifier contre les mauvais tems, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive par fois des grêles qui cassent toutes les cloches; c'est pourquoi l'on en a de faites avec du foiiare, pour couvrir celles de verre en cas que l'on voie venir quelque orage, & pendant la nuit pour éviter tel accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre; mais je ne trouve aucune raison en leur procédé : car le soleil ne pénétre pas cette terre comme il fait à travers le verre; ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement & contre la grêle, en ces cas là ils ont quelque raison.

Vos melons se fortifiant vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il aura germé de grains, les autres rejets vous les châtrerez; & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre melons noucz sur chaque jet, vous arrêterez sa trainasse, la rognant un nœud au dessus de celui où est le fruit; vous étendrez sur votre couche de côté & d'autre, les jets de la plante, pour pouvoir à leur aise nourrir le fruit : quand il sera de la grosseur du poing, vous ne

ne les arroserez plus, si ce n'est dans une excessive secheresse quand vous verrez les feuilles se brûler & la plante s'échauffer; en ce cas vous donnerez un peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des tuileaux sous vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de mûrir par la reflexion que le Soleil fait sur la tuille, ce qu'il ne feroit par sur le fumier, outre qu'ils seront plus sechement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la seve de la plante; mais vous le rognerez, si ce n'est que votre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelque feuille pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échauffe.

La seconde méthode de transplanter les Melons, est de faire dès la fin de l'Eté des fossez de deux pieds de haut sur quatre de large, & laisser une espace de trois pieds entre deux pour jetter les terres que vous accommoderez en dos d'âne; puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier terrier bien pourri, & des cureures de fossez tirées de deux ou trois ans, & mûries par les pluies & gelées.

Au mois de Mars, l'Hiver aïant bien mûri le tout, vous ferez bêcher & bien méler la terre que vous aurez mis à dos, avec les fumiers bien pourris, & remplirez entierement votre fossé; vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons en la maniére qu'on vient de dire.

Si pendant les excessives chaleurs vous voïez que vos Melons pâtissent par trop de soif, & s'échauffent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chaque pied un arrosoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extrême nécessité & rarement.

Pour savoir quand votre Melon sera bon à cueillir, vous reconnoîtrez sa maturité quand la queuë semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit jet qui est au même nœud se desseche, & quand en les flairant vous y trouverez de l'odeur; mais ceux qui ont coûtume d'être dans les Melonieres, le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit qui le témoigne être en sa maturité, par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à façonner avant que d'être mûrs; pour la cueillette elle se fera à mesure qu'ils se tourneront; si c'est pour envoier loin, vous les cueilleterez dès l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheveront de mûrir par le chemin; si c'est pour manger promptement, vous les cueillerez bien mûrs, les mettant dans un sceau d'eau fraiche tirée du puits, & vous les laisserez rafraichir comme l'on fait le vin, à cause qu'en sortant de la Meloniere ils sont échauffez du Soleil, & seroient desagréables à manger; les autres que vous cueillerez à mesure qu'ils mûriront, seront posez sur quelque ais en lieu frais, & servis selon leur maturité; vous laisserez à chaque Melon le nœud qui tient à la queuë, avec deux ou trois feuilles pour l'ornement, & vous vous garderez bien d'arracher la queuë, car le Melon s'éventeroit; il faut s'assujettir à visiter la Meloniere au moins quatre fois le jour au tems que les Melons mûrissent, autrement ils se passeroient de mûrir, & ne seroient si friars, mais mollasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert ni trop mûr, qu'il soit bien nourri, aïant la queuë grosse & courte, qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez-vous de reserver les graines de ceux que vous aurez trouvez bons, & les plus hâtifs, & les conservez bien; elle est meilleure de deux ou trois ans que d'un.

Vertus des Melons.

Quant à leur usage, ils sont un peu plus délicats que les Concombres, moïennant qu'ils aient la chair ferme & leur cavité seche; autrement ils sont plus propres pour la nourriture des Chats qui en sont amoureux, ou des Mulets ou des Anes, qui en deviennent gras, que pour le manger des hommes; toutefois c'est une chose bien éprouvée qu'un morceau de Melon, ou de Pompon mis dans le pot ou cuit avec la viande, la fait plûtôt cuire. Les Medecins aussi assurent que la semence tant de Melon que des Pompons couverte de Sure, est un souverain reméde pour faire uriner, & temperer la chaleur des reins.

Les Melons ne se multiplient que de graine qui est semblable à celle des Concombres, hors la couleur qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre; elle se recueille dans le ventre des Melons. *Voïez* GRAINE.

MELON ARRÊTÉ, MELON NOUÉ; c'est-à-dire, Melon qui au sortir de la fleur commence à grossir; car il en périt beaucoup à la fleur; la même chose se dit des Citrouilles, Concombres, Potirons, &c.

MELON BRODÉ, c'est-à-dire, qui sur son écorce a une maniére de broderie.

MELON LISSÉ, c'est celui qui n'a point de broderie.

MELON FRAPÉ, c'est celui qui a quelque marque de maturité qui se fait apercevoir, soit aux gens qui voient quelque petit endroit jaunissant, soit à l'odorat quand on sent l'odeur de Melon mûr en aprochant du nez celui qui est soupçonné d'être frapé.

[MELONIER. Celui qui fait le commerce de Melons; il est peu d'usage. On dit, vendeur de Melons.

MELONIERE, en Jardinage, est un endroit où on éleve des Melons, Concombres, & Salades sur couches, pour les avoir de bonne heure. Les Melonieres ordinairement doivent être placées à l'abri des vents froids, soit par des murs dont elles sont environnées, soit par des brises-vents faits de paille avec des perches mises de travers, & le tout accommodé comme des Paillassons.

M E M.

MEMBRURE. Sorte de mesure dont on se sert particulierement à Paris pour mesurer le bois à brûler.

MÉMOIRE. C'est une des principales facultez de l'ame, qui retient & conserve en elle ce que l'imagination lui imprime de bien & de mal, du passé ou de l'avenir.

La mémoire est le receptacle des images, des conceptions & des pensées; car suivant qu'elles lui sont representées & imprimées par la fantaisie, elle les retient & les conserve. Les sens exterieurs sont seulement capables des objets presens; Le sens commun discerne les especes des choses, tant éloignées que presentes; l'imagination recherche ou invente les futures, mais la mémoire est la gardienne des passées.

Les jeunes enfans non plus que les vieillards n'ont pas beaucoup de mémoire, parce qu'ils abondent en humidité; les adolescens, & les hommes à la fleur de leur âge en doivent avoir davantage, à moins qu'elle ne se soit affoible par quelque chaleur, & secheresse, ou par une abondance de pituite.

Le defaut de mémoire causé par la chaleur, ou par la secheresse, n'arrive ordinairement qu'en suite de quelque fiévre ardente, ou après une longue maladie, ou d'un coup reçû à la tête, ou d'un exercice immoderé, ou de beaucoup de soin & d'étude, ou pour avoir veillé.

Lorsque la mémoire est blessée, & qu'il y a délire, l'hémorragie par le nez, soudain la rétablit.

Pour remédier premiérement à la foiblesse de cette faculté si nécessaire à l'homme, il faudra de nécessité observer la temperance au boire, au manger, ensuite on tâchera de pratiquer quelqu'une de ces ordonnances.

On fera tremper dans la boisson ordinaire, de la raclure d'Ivoire.

On mangera souvent de la cervelle de Poule, des œufs de Perdrix, & on usera de la Moutarde à ses repas.

On mâchera à l'entrée & au sortir du dîner & du souper de la melisse, ou l'on en trempera ou infusera dans son Vin, sinon dans une pinte d'eau de vie mettez-y infuser une poignée de graines d'*erminum*, une poignée de Melisse, de Gingembre, de Muscade de chacun demi-once, une once d'écorce de Citron, demi-livre de Sucre; & de cette liqueur on en prendra le matin à jeun, & en se couchant une cueillerée ou deux.

On se frottera une fois ou deux la semaine les temples avec du Fiel de Perdrix, ou d'Huile de Castor, ou d'Huile de Brique, ou avec de l'eau distillé de feuilles de Lierre, ou bien prenez de la racine d'*Acorum*, de la racine de Valeriane, de la racine de Buglose, de la langue de Chien, c'est une herbe qui s'appelle ainsi, & des feuilles de Ruë, de chacune une drachme; tout cela bien seche, & pulverisé, & d'étrempé avec une once d'huile de Muscade, deux onces d'huile de Noilettes, faites-en une maniére de Baume, & en frottez les temples deux ou trois fois la semaine.

Ou l'on se lavera la tête & les pieds avec une telle lescive; prenez des feuilles de Lierre, du Romarin, du Laurier, de la Betoine, de la Melisse & du Sureau, une poignée si l'on veut de chacune; faites bouillir le tout ensemble dans une suffisante quantité d'eau.

On pourra se servir aussi d'une pomme artificielle qui fortifiera entierement le cerveau toutes les fois qu'on la sentira. Prenez du bois d'Aloës, de l'Encens, de la Noix Muscade, des clous de Gérofle, de la racine de Pivoine, & de l'Angélique, de chacun une drachme, du Storax demi once, du *Laudanum* une once, de l'Ambre gris, & de Musc de chacun un grain; mélangez le tout ensemble, & en faites une masse; plus elle sera échauffée en la portant sur soi, ou la tenant à la main, plus elle aura de senteur.

On observera encore qu'après le repas il ne faut point marcher, ni s'endormir si-tôt après; mais s'exercer à quelque chose qui divertisse honnêtement.

On s'abstiendra autant que l'on pourra de boire beaucoup du Vin, & de manger de la chair de Porc, ni Oisons, ni Canards, ni Poissons, ni Fromage, ni Pâtisserie, ni Choux, ni Laituës, ni autre chose indigeste.

Secret pour fortifier la mémoire.

Prenez le cœur d'une l'Hirondelle, des fleurs de Romarin, Bourrache, Buglose, de chacun deux drachmes, puis prenez de la Canelle fine battuë, Noix Muscades, Macis, poudre de Clous de Gerofle, Poivre long, de chacun demi-drachme, Musc fin deux grains, Sucre Rosat de chacun une once; pulverisez bien le tout subtilement, puis mettez cette poudre avec une once de Sirop Rosat, & faites-en un Electuaire, vous en prendrez tous les matins la grosseur d'une noix, & vous continuerez un mois.

II. Prenez des Ducats, faites les rougir & puis vous les éteindrez dans une chopine de Vin; il faut la bien boucher jusqu'à ce qu'il soit froid; avant que d'en boire il le faut passer & le boire dans un verre.

Reméde divin pour rétablir la mémoire.

Prenez d'eau de Betoine, d'eau de Buglose, d'eau de fleurs de Tilleul, de chacun une livre, d'Eau-de-vie a l'épreuve, demi-livre; de fleurs de Romarin, de Roses rouges, de Marjolaine fine, de fleurs de Buglose, de chacun une poignée, des especes qui entrent dans la Composition de la Confection Alkerme deux onces; aïant grossierement pilé les fleurs vous les infuserez dans vos dites liqueurs mêlées, & elles resteront un mois au Soleil, ensuite vous les distillerez au Bain-Marie; on en prend tous les matins une cueillerée, & vous en frotterez la nuque du cou & les temples.

Pour recouvrer la mémoire perduë.

Prenez Souci & Sauge franche, égales parties; mêlez-les dans du Vin blanc après les avoir broiez, & donnez-en à boire durant six jours soir & matin.

M E N.

MENDICITÉ. Le véritable moyen d'abolir la Mendicité est de construire

construire des Hôpitaux où l'on renferme les pauvres mendians.

MENÉE, en terme de Vénerie. C'est la droite route du Cerf fuiant; on dit suivre la *menée*, être toûjours à la *menée*. On dit qu'une bête est *mal-menée*, quand elle est lasse pour avoir été long-tems poursuivie & chassée, & se laisse aprocher.

MENER les Chiens courans a l'ébat. C'est les promener, ce qui se doit faire deux fois le jour.

[MENER; on dit en terme de Chasse, mener la quête, pour dire, la battre & rebâtre pour trouver les perdrix.

MENER LA TABLE. Terme de Cartier. C'est assortir les cartes à jouer, les jetter, & les plier en jeu & en sixain.

MENEUR DE CISEAUX. C'est chez les faiseurs de Cartes à jouer, l'Ouvrier qui rogne les feuilles de grandeur après qu'elles ont été peintes & lissées, pour en composer des jeux.]

MENSTRUE. C'est un dissolvant humide qui pénétrant dans les plus intimes parties d'un corps sec, sert à en tirer tout ce qu'il y a de plus subtil & de plus essentiel.

MENSTRUES. Ce sont les purgations ordinaires des femmes, qui leur arrivent tous les mois. On donne à ces purgations differens noms, comme ceux de *males-semaines*, de *regles*, de *mois*, de *tems*, de *fleurs rouges*. *Voiez* MOIS.

MENTHE, en latin *Mentha*. Il y en a de deux sortes: l'une domestique & l'autre sauvage, dont on distingue encore cinq especes.

Description. La grande menthe [pousse les tiges jusqu'a la hauteur de trois pieds, quarrées, rougeâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues, assez étroites, pointuës, dentelées en leurs bords, un peu veluës, de couleur verte-brune: ses fleurs sont rangées en maniére d'épis aux sommitez des branches, petites, disposées en gueule ou en tuiau, découpées par le haut en deux lévres, de couleur blanche marquée de quelques points rouges; ces fleurs sont soutenuës par des calices faits en cornes, dentelez sur les bords, quand elles sont passées il leur succede à chacune quatre semences menuës, oblongues, enfermées dans le calice de la fleur: sa racine est longue, fibreuse, rampante. Elle rend une odeur forte & très-agréable, son gout est aromatique, elle est malaisée a faire mouvoir: c'est pourquoi quand une fois elle est plantée dans un lieu, on ne la peut extirper.

Lieu. On en trouve dans tous les Jardins; elle fleurit en Août.

Proprietez. Elle a le goût piquant, elle est aussi un peu amere, & composée de parties subtiles, elle échauffe, resserre, & desseche; en général elle est bonne à l'estomac, son odeur fortifie le cerveau; le suc bû avec du Vinaigre arrête le flux de sang, ôte le dégoût de l'estomac, fait mourrir les vers.

Description de la menthe sauvage, elle pousse ses tiges à la hauteur d'un pied & demi, quarrées, veluës; les feuilles sont presque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche: ses fleurs sont semblables à celles de la premiére espece, de couleur blanche, rougeâtre: sa semence est menuë, noire; sa racine est fibreuse, rampante: Cette plante répand une odeur extrêment forte & aromatique, mais moins agréable que celle de la menthe de Jardins; son goût est amer; âcre & astringent.]

Lieu. Elle naît dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Août.

Proprietez. Son suc purge les femmes après l'accouchement, & sa décoction est fort utile à ceux qui ont la poitrine étroite, & qui ont peine à respirer, la prenant par la bouche, comme à ceux qui éjaculent leur semence en dormant, & à la jaunisse; son parfum aussi bien que l'herbe repanduë chassent les Serpens & les Puces; son suc est bon contre les écrouelles, le faisant chauffer, & en étuvant l'endroit malade; en général elle a presque toutes les proprietez de la menthe, & plus fortement.

La menthe pilée avec Sel, est bonne sur les morsures de Chien enragé; pilée & mise en Cataplâme elle conforte l'estomac debile, & aide à la digestion; deux ou trois brins de menthe bûë avec jus de grande, appaise le hoquet, vômissement & passion colérique, elle est souveraine pour rendre l'odorat à ceux qui l'ont perdu, pourvû qu'on la presente souvent au nez; sa feuille dessechée & mise en poudre bûë avec du Vin blanc, fait mourir les vers des petits enfans; ceux qui aiment le lait, doivent incontinent après qu'ils en ont mangé, mâcher des feuilles de menthe pour empécher que le lait ne se caille en leur estomac, car la menthe a cette vertu d'empécher la congelation du lait, même de contre-garder le Fromage de toute corromption & pourriture, si on l'arrose de jus ou de décoction de la menthe: la menthe appliquée sur le front appaise la douleur froide de la téte. [Les menthes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de flegme & de terre. Elles sont propres pour guérir la colique, pour attenuer & resoudre les humeurs, pour resister à la gangrene] Sirop de menthe. *Voiez* SIROP.

MENUES *pensées*. Les feuilles ou fleurs des menuës pensées prises par la bouche, ou appliquées par dehors, sont singulieres pour glutiner les plaies: les fleurs bouillies & bûës appaisent le mal-caduc des enfans quand ils écument; les mêmes fleurs bouillies avec leurs herbes & bûës, nettoient les poumons & la poitrine.

MENUS droits. Ce sont les oreilles d'un cerf, les bouts de sa tête, quand elle est molle, le musle, les dintiers, le franc boiau & les nœuds qui se levent seulement au printems & dans l'été; c'est le droit du Roi.

MENUISIERS. C'est un Ouvrier qui travaille en bois: il doit savoir dessiner.

Obligations des Menuisiers sur lesquelles ils doivent s'examiner.

I. S'ils ont fait leurs ouvrages avec l'assemblage solide & nécessaire, & si faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les proprietaires à de nouvelles dépenses, étant obligez d'en réparer tout le tort, & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité, & la grosseur au bois qui étoit nécessaire à leurs ouvrages, étant obligez de réparer les dommages qui y sont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toisé en conscience, soit pour eux, ou pour d'autres, il y a obligation de restituer ce qu'on a gagné, ou fait gagner injustement.

IV. S'ils ont fourni le bois de la qualité, & épaisseur portées par leurs marchez, & s'ils ont assemblé solidement leurs ouvrages, selon l'ordre du métier; ils doivent réparer tous les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons se sont aquitez, comme ils doivent de leur travail; s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient emploiées, & n'ont point volé de bois de leur Maitre, ou d'autres pour qui ils travaillent; il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

M E R.

MERCIER. C'est un Marchand qui vend toutes sortes de marchandises dépendantes du corps de la mercerie. Les merciers de Paris font le corps le plus puissant des six corps des Marchands. Voiez ce qu'on en a dit sur le mot MARCHAND.

Obligations des Merciers, Grossiers, & Joualliers.

Les Merciers conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fideles a exécuter ce qui suit; car S. Paul dit dans la premiére Épitre à Timothée ch. 4. v. 9. *La pieté est utile à tous, & c'est à elle à qui les biens de la Vie presente, & ceux de la Vie future ont été promis.*

I. Si les maitres gardes ont eu tout le soin qu'ils devoient de faire des visites exactes des poids, des aunes & des marchandises; étant responsables de toutes les injustices qui ont été commises, & qu'ils ont pû & dû empécher. Statuts, *Art. 3.*

II. S'ils ont reçû & donné lettres de marchand à aucun, qui n'eût servi le tems porté par les statuts, démeuré en la maison d'un Maitre, & trouvé capable, *Art.* 8.

III. Si en vendant les marchandises ils ont trompé au poids, mesure ou quantité; y aiant obligations de tout ce qu'ils ont gagné par ces voies injustes, *Deuter. 25.*

IV. S'ils ont gardé en toutes choses les Statuts, Ordonnances d'Henri IV. servent de Statuts aux Marchands, Merciers, Grossiers & Joüailliers, 1407. 1548. 57. 67. 70.

MERCURE. C'est une matiére minérale fluide, fort pesante, & néanmoins volatile, pénétrante, de couleur d'argent, qui se lie & s'amalgame avec l'or & l'argent. On en avoit découvert une mine proche de Saint Lo en Normandie, dont on a cessé de faire la recherche. On nous l'apporte de Hongrie, d'Espagne, & de diverses autres parties de l'Europe. [Il naît ordinairement sous des montagnes, couvert de pierres tendres & blanches comme de la chaux.] Les plantes qui croissent sur les montagnes où il naît, paroissent plus hautes & plus vertes qu'ailleurs; mais les arbres qui en sont proche produisent rarement des fleurs & des fruits; leurs feuilles même sont tardives.

On a donné differens noms à ce métail ou plûtôt demi-métail, comme celui d'*argent vif* ou *vif argent*. Il est appellé *argent*, à cause de sa couleur blanche: *vif*, à cause de son agitation continuelle: *Hydrargirum*, à cause de son humidité qui le rend fluide: *Mercure*, à cause de sa subtilité: *fugitif*, à cause qu'il s'échape des Chimistes: *mineral metallique* comme l'Antimoine, à cause qu'ils ont l'un & l'autre une telle simpatie avec les métaux, qu'ils s'allient facilement & s'unissent avec eux, & même dégenerent en eux, comme il se voit dans le mercure fixe & dans le regule d'antimoine, sans que le mercure ait aucune qualité de métail, ainsi à raison de sa fluidité, il vaut mieux le mettre au rang des liqueurs minerales naturelles, qu'à celui des métaux. Du Renou en décrit de deux sortes; l'un naturel, & l'autre artificiel, lesquels ne different que par accident, en ce que l'un sort naturellement, & l'autre par artifice.

Le naturel se trouve dans l'Allemagne, dans la Pologne, & même dans la France & ailleurs en plusieurs mines. Sa veine est une pierre rougeâtre, friable & extrémement pesante, dans laquelle les Fossoieurs donnent bien souvent de si grands coups de pique, qu'ils s'en separe beaucoup; de cette maniére on peut l'appeller véritablement naturel.

On le separe encore après l'avoir enfermé dans un pot de terre situé sur un autre, en telle façon que les embouchûres d'iceux se rencontrant, donnent le feu de supression dessous le pot où est enfermée la matiére, ainsi l'argent vif se separe d'icelle par la chaleur, découlant dans le pot de dessous. Plusieurs croient qu'on fait l'étain de glace du marc qui reste, en lui donnant le feu de fusion.

L'artificiel se tire par l'artifice des Chimistes, du plomb ou du cinabre, qui n'est autre chose que la veine du Mercure, soit le naturel dont il est parlé ci-dessus, appellé même par les Anciens *minium*, soit l'artificiel que l'on fait du soufre & du mercure sublimez ensemble, ou du sublimé méme ou chose semblable.

Avicenne assure qu'il est froid & humide, & au contraire Fracastorius & Tomitanus lui attribuent une qualité mordicante, & tiennent qu'il est chaud. Mais du Renou avec Trajanus & plusieurs autres, dit qu'il a des qualitez mixtes, subtiles & échauffantes; & qu'outre tout cela, il possede encore de belles facultez: car il incise, il attenuë, & il penêtre, il resout, il lâche le ventre, & ce qui est plus admirable, c'est qu'il attire les humeurs de la superficie au centre, c'est-à-dire à l'estomac, & les entraine par en bas, & les pousse du centre à la circonference, & les jette dehors par la salivation. Ainsi il nettoie les humeurs & les purge de tout poison, & principalement du mal venerien, dont il est alexipharmaque. Outre cela, il tuë & chasse les vers, & facilité l'accouchement. Enfin, extérieurement, il guérit la galle, il chasse les poux, & resout toutes sortes de tumeurs si dures qu'elles soient; mais soit qu'on s'en serve extérieurement, ou intérieurement, tacheront, & laisseront le dessein de votre piéce marqué sur le papier; comme c'est un reméde dangereux, il faut bien prendre garde de ne le donner que bien à propos, & qu'il soit bien & duëment préparé.

On

On le prépare en deux maniéres, ou communément selon la méthode des Apoticaires, ou spagyriquement & par le feu, selon celles des Chimistes : suivant les premiers, on le coule d'abord à travers un linge pour ôter ce qu'il pourroit avoir de plombagine : on l'éteint ensuite avec la salive d'un homme à jeun & bien sain, ou avec du suc de Limon, ou de Jusquiame, pour le faire entrer dans la composition de l'Onguent Napolitain, mais du Renou aprouvant plus la premiére extinction que la derniere, le fait éteindre pour le faire entrer dans les pilules de mercure (dites *Pilulæ de Hydrargyro*) premiérement dans le suc de Limon, puis le fait mourir dans le suc de Sauge, mais l'expérience nous fait voir que lorsque ces diverses substances confuses en un même sujet, sont séparées par les préparations Chimiques, elles peuvent être réduites a une plus certaine déstination.

Comme par exemple si on veut rendre le mercure vrai purgatif, c'est-a-dire, évacuant les humeurs par en haut ou par en bas, il lui faut conserver cette vertu autant qu'il est possible, en la bridant ou l'augmentant par l'addition de quelqu'autre, ou lors de la préparation (ainsi qu'il se fait en la poudre émetique) par la conjonction de l'antimoine, ou après être préparé, & lors de l'usage, comme au mercure doux, en le mêlant avec quelque purgatif. Pour ce qui est de la vertu diaphoretique, elle en est inséparable si elle n'est corrigée & bridée.

Les diverses préparations Chimiques qu'on fait du mercure pour l'usage de la Medecine, sont le mercure sublimé, le mercure précipité, le beurre d'antimoine & de mercure, le mercure de vie, le bezoard mineral, le mercure coulant, & le mercure doux.

Purification du mercure.

Le mercure se purifie par une lessive de chaux vive, ou de cendres gravelées, du moins six ou sept fois ; ensuite dequoi on le lave avec du vinaigre & du sel commun, jusqu'à ce qu'il devienne de couleur celeste, & étant dans cet état, il est prêt à sublimer. Quiconque en voudra savoir davantage sur les autres préparations du mercure, & sur leurs facultez, aura recours à ceux qui en ont traité expressement.

Autre purification.

Après avoir fait passer plusieurs fois le vif argent par un linge, s'il reste a chaque fois beaucoup de saleté dans le linge, & si on aperçoit une espece de peau sur la superficie du vif argent, c'est une marque qu'il y a du plomb ou quelque autre matiére minerale qui y est mêlée. Alors il faut le mettre dans une cornuë avec un égal poids de limaille de fer, ou avec trois fois autant de chaux vive. Y appliquer un recipient qui contienne de l'eau ; ayez soin que le tiers de la cornuë, qui doit être de grez ou de verre, demeure vuide. Le tout ayant été bien luté & laissé en repos pendant vingt quatre heures, on en fera la distillation de la maniere suivante.

Donnez le feu par degrez, & sur la fin augmentez le très fort, le mercure coulera goute à goute dans le récipient, continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien : l'operation est pour l'ordinaire achevée en six ou sept heures. Vous jetterez l'eau du récipient ; & ayant lavé le mercure pour le netoyer de quelque petite quantité de terre, vous le ferez secher avec des linges ou bien avec de le miette de pain.

Autre purification du mercure.

M. Poliniere nous avertit dans la XCIX. de ses expériences de Physique, qu'il a essaié plusieurs manieres differentes pour purifier le vif argent, & pour le débarasser d'une espece de graisse qui s'y trouve quelquefois attachée. Celle qui m'a paru reussir le mieux, dit-il, a été de mettre sur ce vif argent un peu d'eau forte & d'eau commune, & après avoir bien agité le tout ensemble, j'y mets plusieurs fois de l'eau commune pour le laver en l'agitant long-tems a chaque fois jusqu'à ce qu'elle devienne noirâtre : ensuite je fais passer ce vif argent plusieurs fois par un linge pour le bien secher.

Mercure Sublimé. Il y en a de deux sortes ; savoir, le corrosif & le doux.

Pour faire le sublimé corrosif il faut mettre égal poids de mercure bien pur & d'esprit de Salpêtre dans un vaisseau de verre, ou de grez. Après que le mercure sera dissous, & que la liqueur sera devenuë claire, il faut la mettre dans une terrine de grez pour en faire évaporer toute l'humidité au feu de sable. Ensuite il faut retirer de cette terrine la masse blanche qui sera restée au fond, la mettre en poudre dans un mortier de verre, & la méler avec égal poids de vitriol calciné à blancheur, & autant de sel marin décrepité ou calciné dans un pot rougi au feu. Il faut mettre le tout dans un matras assez grand pour qu'environ ses deux tiers demeurent vuides. Il faut plonger ce matras dans le sable jusqu'à la hauteur de la matiére qu'il contient, & l'échaufer par un petit feu pendans quelques heures, & ensuite l'augmenter assez fortement pendant environ six heures. Enfin il faut casser ce matras, & on trouve le sublimé corrosif, qui est une masse blanche attachée au haut de la capacité du matras.

Il faut se donner bien de garde d'en gouter, parce que c'est un poison très dangereux.

Le sublimé doux n'est que le même sublimé corrosif corrigé & adouci par la préparation suivante : on le donne interieurement, & il produit de très-bons effets dans plusieurs maladies. On le prépare en broiant dans le mortier de marbre six onces de sublimé corrosif, y ajoûtant quatre onces de mercure bien purifié, on triture le tout ensemble jusqu'à l'extinction du mercure, & on le met dans une fiole ou matras au sable, donnant le feu par degrez durant dix heures jusqu'à ce que le mercure soit sublimé & monté au haut du vaisseau. On casse le vaisseau, & on separe le mercure sublimé en une substance cristalline : on le broye derechef, & on le sublime pour la seconde fois, & on continuë ainsi jusqu'à la troisiéme. Pour sa dose, on le donne aux enfans depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit, & aux grandes personnes depuis vingt jusqu'à vingt-quatre, dans la conserve liquide, ou dans la moële d'une Pomme cuite.

Panacée mercurielle.

Prenez la quantité qu'il vous plaira de sublimé doux, reduisez le en poudre dans un petit mortier de verre, & mettez-le dans un matras, dont les trois quarts demeurent vuides, & duquel vous aurez coupé le col au milieu de sa hauteur : placez ce matras dans un fourneau au bain de sable, & faites dessous un petit feu pendant une heure pour échauffer doucement la matiére : augmentez le peu a peu jusqu'au troisiéme degré, & continuez le en cet état environ cinq heures, la matiére se sublimera pendant ce tems-là : laissez réfroidir le vaisseau & cassez le : rejettez comme inutile un peu de terre legere de couleur rougeâtre, qui se trouve au fonds, & séparez du verre tout votre sublimé : remettez-le en poudre & sublimez-le dans un matras, comme on vient de faire, reiterez les sublimations sept fois, changeant de matras à chaque fois & rejettant la terre legere.

Reduisez votre sublimé en poudre impalpable sur le porphire ou marbre, & mettez-le dans une cucurbite de verre ; versez-y de l'esprit de vin alcoolisé jusqu'à la hauteur de quatre doigts : couvrez la cucurbite de son chapiteau, & laissez la matiére en infusion pendant quinze jours, l'agitant de tems en tems avec une espatule d'ivoire : placez ensuite votre cucurbite au bain marie ou au bain de vapeur ; adaptez un récipient au bec de l'alembic : lutez les jointures exactement avec de la vessie mouillée & par un feu moderé vous ferez distiller tout l'esprit de vin : laissez refroidir les vaisseaux & delutez les, vous trouverez votre panacée au fonds de la cucurbite ; si elle n'est pas assez seche vous la ferez secher par un petit feu de sable en remuant avec une espatule d'ivoire ou de bois dans la cucurbite même, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre ; il la faut garder dans un vaisseau de terre.

C'est un grand reméde pour toutes les maladies Veneriennes, les obstructions, le scorbut, les scrophules, les écrouelles, les dartres, la gale, la teigne, les vers, les ascarides, les vieux ulceres ; la dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules dans la conserve de roses.

Mercure precipité. Il y en a de deux sortes ; savoir, le rouge (qui est le Turbith mineral des Chimistes) & le blanc.

On prépare le premier en dissolvant une once de mercure crud dans deux onces d'eau forte. La dissolution faite, on vuide par inclination la liqueur dans un petit matras, & on l'évapore à siccité au feu de sable du premier degré ; mais il faut qu'il soit si lent, qu'il paroisse au fond du matras une matiére fixe, vermeille comme un cinabre, & à la sommité une matiére volatile de couleur jaune : on retire pour lors le matras, on le rompt, & on separe la matiére la plus fixe qui est au fonds du matras, de l'autre moins fixe ; & on garde celle qui est la plus vermeille pour l'usage de la Medecine, on sublime derechef l'autre qui étoit au dessous, & on la méle avec la poudre ou masse pour la sublimation du mercure.

Pour rendre cette poudre encore plus propre pour la Medecine, il la faut mettre dans un mortier de marbre, versant par dessus de l'esprit de vin, ensorte qu'il surnage tant soit peu, & puis on l'enflame, & on la remuë avec un bâton, jusqu'à ce que l'humidité dudit esprit soit toute consumée ; cela fait on la tire & on la garde dans un verre pour s'en servir au besoin. On connoit si cette préparation est bien faite, lorsqu'en frottant une piéce d'or de cette poudre, elle ne blanchit point.

Ce Precipité purge par les selles & vômissemens, & quelquefois par les sueurs & par les urines. Il est propre pour la guérison de la verole, de la gale, des fiévres tierces, bâtardes & quartes, & de toutes les maladies ou il y a grande corruption d'humeurs. La dose est depuis trois grains jusqu'à cinq, incorporée avec quelque extrait purgatif. On s'en sert aussi exterieurement aux ulceres putrides & chancreux.

Pour préparer le precipité blanc, on prend une once de mercure crud qu'on dissout dans deux onces d'eau forte, après quoi on separe par inclination la liqueur ; & on la précipite avec de l'eau salée dans un vaisseau precipitatoire ; aussi-tôt on voit au fond du vaisseau une poudre blanche ; & la précipitation faite, on agite la matiére, qu'on filtre & qu'on édulcore pour la garder au besoin.

La difference qu'il y a entre la faculté du mercure precipité rouge & celle du blanc ; c'est que celui-ci n'opere pas avec tant de vehemence que l'autre, & convient particuliérement à la verole, tant interieurement qu'exterieurement.

Pour fixer le mercure, & sa vertu.

I. Prenez du mercure autant que vous voudrez, mettez-le dans un vaisseau de marbre ou de verre, à cause que les mortiers de metail lui ôtent ou diminuent la vertu purgative, mélez peu a peu de la bonne terebenthine avec le mercure, continuez a les méler ensemble pendant cinq ou six heures jusques à ce qu'on ne voie plus le mercure, il est fixé pour toûjours.

II. Pilez du soufre, mettez-le en poudre que vous mettrez sur une tuile, portez cette tuile dans un Jardin, ou dans une basse-cour, mélez le mercure parmi la poudre de soufre, & mettez y le feu, quand le soufre sera brûlé & consumé, vous trouverez le mercure fixé ; s'il en reste quelque peu qui ne soit pas encore entierement fixé, remettez-y du soufre & le feu achevera de le rendre fixe. Après quoi vous l'amasserez & l'enfermerez pour le besoin.

Avec ce mercure on peut guérir un verolé, sans qu'il soit besoin de garder la chambre, pourvû qu'il ne boive point de vin ou fort peu.

III. Mêlez le mercure avec le vieil-oint jusques à ce qu'on ne le voie point, alors le vieil-oint devient tout bleu : on en frotte les endroits où la vermine s'arrête le plus, & dès le lendemain elle est morte, soit à la tête, soit dans les autres endroits, sous les aisselles ou dans les plis du linge & des habits.

IV. Prenez pour trois ou quatre sols de mercure, mélez le avec le blanc & le jaune d'un œuf jusques à ce qu'on ne voie plus le mercure ; alors mettez le tout dans un morceau d'étoffe plié & cousu en forme de ceinture, mettez cette ceinture sur les reins d'un galeux, & il guérira.

Mercure fixé en or.

Prenez du verdet en poudre, du sel commun bien sec, de chacun six onces, du vif argent, quatre onces, mettez de l'eau de forge dans une poële ou marmite de fer, faites fondre le sel dedans sur le feu, puis mettez le verdet, remuez continuellement avec une verge de fer, faites cuire & bouillir doucement, puis ajoûtez-y le mercure, & continuez de cuire pendant une demi-heure, puis separez l'eau qui sera rouge, lavez votre mercure, congelez-le dans de l'eau fraiche plusieurs fois, puis mettez-le sur une assiette de bois, ou une écuelle, & l'exposez a l'air froid pour durcir.

Prenez ce mercure durci, la racine de curcumat & de tuttie d'Alexandrie, parties égales: faites un lit de chacune de ces matiéres l'un sur l'autre: mettez-les au fourneau d'abord à feu doux, le creuset bien clos & lutté; donnez ensuite bon feu pendant une heure avec le soufflet, que tout soit en bonne fonte, puis laissez le refroidir; cette matiére dorée sert à plusieurs usages. On en fait aussi des plaques qu'on applique sur les ulceres & les tumeurs.

Huile ou liqueur de mercure.

Cette préparation est une liqueur acide chargée de mercure.

Mettez dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre les lotions de la masse blanche dont on a fait le turbith mineral, faites-en évaporer au feu de sable toute l'humidité, jusques a ce qu'il vous reste au fonds une matiére en forme de sel, qui pesera deux onces & une dragme; transportez la terrine à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissez jusques à ce que cette matiére soit presque tout-à-fait reduite en liqueur.

Proprietez. On s'en sert pour ouvrir les chancres veneriens, & pour consumer les chairs avec des plumaceaux.

Cette liqueur n'est autre chose que le mercure tellement penetré & divisé par les esprits acides du vitriol, qu'il se resout comme un sel en humidité: Or comme il tient ces esprits attachez, il mange & il corrode par tout où il se rencontre, comme feroit en sublimé corrosif.

On peut faire cette liqueur avec l'esprit de nitre, & elle sera encore plus violente; mais comme elle peut alors trop pénetrer & causer des accidens dangereux, j'aimerois mieux la préparer comme nous avons dit avec de l'huile de vitriol.

Si l'on jette quelques gouttes d'huile de tartre faite par défaillance sur cette liqueur, il se fera a l'instant un précipité de mercure, parce que l'alkali du tartre aura rompu les pointes qui tenoient le mercure suspendu.

Autre huile de mercure.

Cette préparation n'est autre chose que du sublimé corrosif dissout dans de l'esprit de vin.

Pulverisez subtilement une once de sublimé corrosif, & mettez-la dans un matras, versez dessus quatre onces d'esprit de vin bien rectifié sur le sel de tartre, bouchez bien votre matras, & laissez tremper la matiére à froid pendant sept ou huit heures, le sublimé se dissoudra; mais s'il étoit demeuré quelque chose au fond, versez la liqueur par inclination, & aiant mis sur la matiere encore un peu d'esprit de vin, faites-la tremper comme devant pour achever de la dissoudre: mélez vos dissolutions & gardez-les dans une fiole bien bouchée.

Proprietez. Cette huile de mercure est plus douce que la précedente. Elle est propre aux chancres veneriens, principalement quand on y craint la gangrene: on s'en peut servir avec des plumaceaux comme de l'autre.

L'esprit de vin bien rectifié dissout le sublimé corrosif, mais il n'a pas la force de dissoudre le vif argent, ni même le sublimé doux, la raison en est qu'étant un mercure extrémement rarefié, & déja comme suspendu par des acides, l'esprit de vin s'y introduit peu à peu, & en delaye les parties; mais le vif argent & le sublimé doux aiant des parties trop resserrées & trop compactes, l'esprit de vin qui n'est qu'un soufre rarefié, ne peut pas donner des secousses assez fortes pour les disjoindre.

Cette liqueur est plus douce que la précedente, parce que l'esprit de vin qui est un soufre, lie & embrasse les pointes acides du sublimé corrosif, ensorte qu'elles ne peuvent pas agir avec tant de force que si elles étoient en liberté.

Vertus du mercure.

On peut rassembler ici tous les bons effets du mercure qui est un des meilleurs remédes que la Medecine emploie pour resoudre les humeurs les plus crasses. Il emporte radicalement la verole & les autres maladies veneriennes en excitant le flux de bouche. Le mercure qu'on a fait entrer dans le corps, ou par la bouche, ou par des frictions d'onguent mercuriel, se distribuant dans toutes les parties, penetre le virus venerien: & la circulation des humeurs enleve ce mélange de mercure & de venin jusqu'a la tête, qui s'enfle; les gencives, la langue, le palais s'ulcerent; & les vaisseaux salivaires se relâchent: alors tous ces accidens sont accompagnez d'une salivation abondante & involontaire. Ce flux de bouche dure jusqu'à ce que toute l'humeur virulente & mercurielle ait été évacuée.

Le mercure tuë les Poux, les Puces, & autres Insectes du corps. On donne la décoction du vif argent a boire pour tuër les vers des intestins; on le fait bouillir dans de l'eau, & quoiqu'elle ne retienne qu'une très legere impression du mercure, quelque long-tems qu'on la laisse sur le feu, elle produit cependant un fort bon effet. Le vaisseau dans lequel on fait bouillir l'eau & le mercure doit être de terre ou de verre & non pas de métal. On renferme du vif argent dans de petits chalumeaux, & on les pend au cou des petits enfans, pour les garantir du mauvais air. Il est fort bon contre les dartres, la gratelle, & les maladies veneriennes. Soit qu'il soit emploié exterieurement ou intérieurement; il dissipe les glandes, les tumeurs, & leve les obstructions. Il entre dans la composition de plusieurs onguents & emplâtres. Enfin on le donne dans le *miserere*, on en fait avaler une livre; par sa pesanteur il étend les fibres des intestins, qui sont plissées dans cette maladie; on le rend par les selles comme on l'a pris.

MERCURE. C'est aussi une Planete qui est entre le Soleil & Vénus. Il fait son cours autour du Soleil en trois mois, il change de phase comme la Lune. Le globe de mercure est plus petit que celui de la terre; sa moyenne distance est de 22000. de demi-diametres de la terre. Il faut compter que le demi-diametre de la terre contient 1432. lieuës communes de France.

Selon les Astrologues mercure est changeant & suit la nature des autres Planetes, de sorte qu'il ne fait qu'augmenter la force des bonnes quand il est en aspect avec les bonnes, & celle des mauvaises quand il est en aspect avec les mauvaises.

MERCURIALE. C'est une plante dont les principales especes employées dans la Medecine, sont la mercuriale male & la mercuriale femelle. En Latin *Mercurialis.*

Description. La mercuriale femelle, qui a le plus d'usage dans la Medecine, jette une tige de la hauteur d'une coudée, [ronde, douce au toucher] fort branchuë a la cime, & qui a plusieurs nœuds; ses feuilles sont [oblongues, assez larges, pointuës, lisses, vertes, dentelées en leurs bords, mais elles portent comme de petits épis ausquels sont attachées par grapes des fleurs menuës, mousseuses, ou à plusieurs étamines; soûtenuës par des calices à trois ou quatre feuilles; ces fleurs ne sont suivies d'aucun fruit ni semence,] la graine sort d'auprès des nœuds en quantité, en forme d'épi droit; les feuilles de la femelle sont plus blanches que celles du mâle, la racine est menuë & de nul usage.

[La mercuriale mâle est pareille à la femelle en ses tiges & en ses feuilles; il sort des aisselles des pédicules courts & menus, ausquels sont attachez des fruits à deux capsules rudes & herissées, renfermant chacune dans leur capacité une petite semence ovale ou ronde; leur goût est nitreux & desagréable.]

Lieu. Elle nait par tout, le long des chemins, sur le cimetieres, dans les vignobles, dans les jardins, contre les haies dans les campagnes, [mais principalement aux lieux humides] elle fleurit en Juin.

Proprietez. On mange l'une & l'autre parmi les autres herbages pour lâcher le ventre; on se sert de leur décoction dans les lavemens, & la feuille des deux a le même effet que celles du Sené; sa décoction faite dans dn bouillon de Chapon ou Poule, sert de Medecine, sur tout dans les fiévres & dans la jaunisse. Si on la prend en poudre par le nez, elle purge le cerveau; elle provoque les mois aux femmes; on en distille de l'eau de l'une & de l'autre pour toutes ces choses au commencement de Juin.

MERES. Voyez les devoirs des meres dans l'Article du PERE DE FAMILLE, & celui de NOURRICE.

MERE. En terme de Chasse. C'est l'entrée ou le trou de la taniere d'un Renard ou d'une autre Bête.

MERISIER. C'est le Cerisier sauvage. On en distingue deux sortes; savoir, le Merisier simple, & celui qu'on appelle le Merisier a fleur double, & il l'a aussi si belle & si grande, que le Printems en a peu de plus considerable.

Cet Arbre est estimé par raport à la fleur, qui est plus belle que celle du Cerisier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, & est moins blanche, & moins large, & à cause qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de son bouton.

Lieu. Cet Arbre naît communément dans les Bois où les Oiseaux portent souvent des Cerises dont ils laissent tomber les noiaux, qui prennent racine; il s'en trouve de rouges & de noires, dont on tire par l'alambic une excellente eau de vie, après que l'on en a concassé les noiaux avec la chair dans un mortier; il devient fort gros, & de très-belle tige, & le fruit qu'il apporte est une espece de Cerise, qui n'est pas a la verité si bonne que les autres Cerises ordinaires; mais qui ne laisse pas que de se manger parmi les Paysans.

Culture du Merisier.

Le Merisier, comme bien d'autres Arbres vient de semence; mais trouvant fort communément de ce plant dans les bois, on ne s'amusera pas ici de traiter de la maniére d'en élever; ainsi on dira seulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour ensuite les retirer, & en faire des allées; l'on peut enter dessus toute sorte de Cerises.

De ce qu'il faut faire après que les Merisiers sont hors de la pepiniere.

Trois ou quatre ans après que les Merisiers ont été élevez en pepiniere, on les arrache pour les transplanter en place; on en fait des allées hors de la maison; car ceux qu'on destine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere que pour y greffer de Cerise, comme étant des sujets sur lesquels ce fruit vient plus gros & meilleur: le Merisier ne jettant pas de bouture de toute part, comme les Cerisiers qui en donnent quantité, & s'attirant la seve, empéche le fruit de grossir & de profiter.

Destinant donc les Merisiers pour être mis ailleurs que dans la maison, dans la vûë qu'on a qu'un jour ces Arbres viennent en état de rendre du profit par rapport à leurs bois; on leur prépare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignez l'un de l'autre, observant en les plantant, après avoir jetté de bonne terre dans le fond, de ne les mettre dans ces trous pas plus avant d'un pied, puis de les recouvrir de pareille terre, & li pendant trois ou quatre ans, on a soin de les labourer deux ou trois fois l'année, on remarquera qu'en peu de tems ils feront une très-belle tige.

Des terres propres au Merisier.

Comme en fait d'œconomie on ne cherche qu'à connoître les moiens qui nous peuvent le plus apporter de profit; on dira que pour faire que les Merisiers produisent plus de fruit, & jettent plus de bois, il leur faut donner une terre qui soit legere & sabloneuse; ce n'est pas qu'on ne les puisse mettre dans une terre franche; mais ils sont plus sujets à couler.

Cette

Cette espece d'Arbre est de la nature de ceux qui ont une forte seve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorsqu'on les veut contraindre a demeurer toûjours nains.

Greffe des Merisiers.

Les Cerisiers & Bigareautiers se greffent sur le Merisier pour le plein vent. Le Merisier reçoit plûtôt la fente que l'écusson.

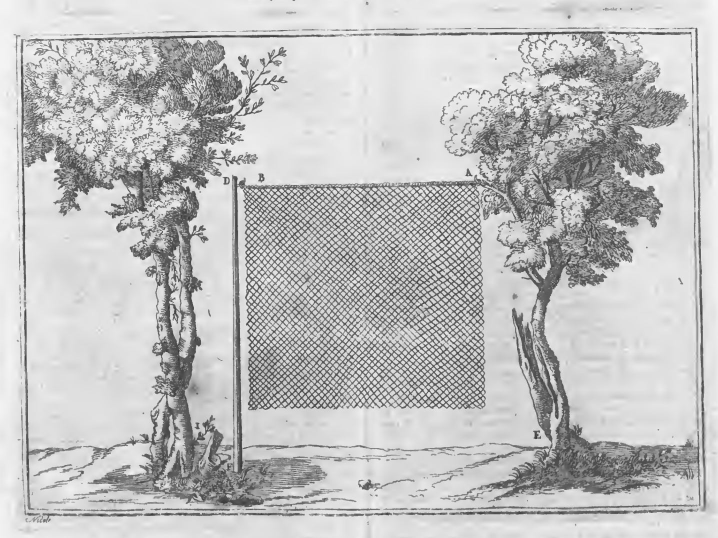
Le bois de Merisier est emploié dans la construction des clavessins & des autres instrumens de musique, parce qu'il est sonore.

Pour faire des Meringues.

Il faut prendre quatre blancs d'œufs frais, fouëttez-les bien avec des verges, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils soient tout en mousse, puis vous prendrez quatre cuillerées de sucre en poudre bien fin, que vous incorporerez & mêlerez bien avec lesdits blancs d'œufs, avec une petite goute d'eau d'Orange, un peu de Musc & d'Ambre préparé, si vous y en voulez; pour votre pâte à faire du Masse-Pain, comme ci-devant, vous la prendrez & la mettrez sur une table ou planche; vous la roulerez avec un rouleau de l'épaisseur d'un écu ou deux, & la mettrez en abbesse: vous la couperez de la grandeur que vous voulez qu'il soit; vous la ferez cuire a moitié, ou un peu plus, vous les tirererez du four; vous ferez une glace forte avec du blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'Orange, du sucre en poudre, & selon la quantité un peu de jus de Citron pour blanchir la glace, & l'épassir avec du sucre en poudre, comme la bouillie lorsqu'elle est cuite, & vous en glacerez votre Masse-Pain d'un ou des deux côtez, que vous glacerez l'un après l'autre, & que vous ferez secher avec le couvercle du four, & du feu par dessus, & si vous voulez faire du Masse-Pain de Canelle ou de Chocolat, vous n'avez qu'à prendre de la Canelle en poudre bien tamisée, & un morceau de pate bien dessechée, le piler dans un mortier avec un blanc d'œuf, du sucre en poudre, de la Canelle, suivant la quantité que vous en voulez faire, la pâte ferme & maniable, l'étendre avec le rouleau; le couper de la forme que voulez qu'il soit, le faire cuire & le glacer, après qu'il est cuit, & si vous voulez qu'il ne soit point trop sec, ne le faites cuire que d'un côté, & le glacez de l'autre avec une glace rien que d'eau de fleurs d'Orange & du sucre en poudre, puis vous le mettrez secher avec le couvercle du four sur une table; prenez garde que le feu ne soit point trop grand, parce qu'il feroit souffler la glace; lorsqu'elle est bien seche à propos elle est claire & transparente comme une glace de miroir. vous en pouvez faire de même avec du Chocolat; & en carême ceux qui ont de la répugnance de manger des œufs, pour accommoder votre Masse-Pain sans qu'il y ait des œufs, vous pouvez prendre de la Gomme Adragant, la bien éplucher & la mettre tremper dans un grand verre ou gobelet, avec de l'eau pure & un peu d'eau de fleurs d'Orange, pour dix-huit deniers ou deux sols de Gomme Adragant; vous emplirez votre verre ou gobelet, lorsqu'elle sera trempée, puis vous la passerez au travers d'un linge ou bien d'une étamine, puis vous en prendrez lorsqu'elle sera passée avec un morceau de pâte d'Amande dessechée, suivant la quantité que vous en voulez faire, avec du sucre en poudre; vous pilerez bien le tout ensemble, & vous en ferez du Masse-Pain & le rendrez ferme & maniable, & lui donnerez telle forme que vous voudrez, le glacerez avec de la glace d'eau de fleurs d'Orange; & si vous voulez lui donner quelque goût, vous y pouvez mettre de la râpure de Citron dessechée.

MERLE. C'est un oiseau gros environ comme une Pie, ordinairement noirâtre; [c'est pourquoi quelques-uns l'appellent *Nigretta*, mais il y en a de plusieurs autres couleurs, & même on en trouve qui sont tout-à-fait blancs, mais rarement;] il a le plus souvent le bec long, pointu, délié, & les pieds jaunes: [il y en a qui ont les jambes noires & les pieds de même; ses plumes changent quelquefois selon les climats & l'âge qu'il peut avoir.] Il recherche les bois épais pour y habiter; il se nourrit de Fruits, de Raisins, [principalement de Pommes, des grains de Sureau, de baies de Laurier, de Myrthe & de Cyprès,] de plantes, & quelquefois de chair, [comme de Vers, qu'il amasse a terre. Il fait quatre ou cinq nids à la fois & commence a poudre avant que l'Hiver soit tout-à-fait passé; c'est ordinairement sur la fin d Avril qu'il fait bon leur faire la chasse.] On l'emploie dans la dissenterie & les autres cours de ventre.

Moien pour faire une Araignée à prendre les Merles.



Ce filet doit être fait de mailles à lozanges, & non quarrées, de chacune un pouce de large, de fil bien delié, retors en deux brins, & teint en couleur, la leveure se fera, comme il est enseigné à l'Article de *Filet*, de soixante & dix ou quatre-vingt mailles. On fera la hauteur de sept à huit pieds, afin qu'étant étendu, il se trouve avoir cinq à six pieds, plus ou moins, selon la hauteur des lieux où on s'en veut servir, vous pouvez faire cette Araignée avec des bouclettes, dont la maniére est aussi enseignée à l'Article de *Filet*, sinon il faudra passer une ficelle bien unie dans toutes les mailles du dernier rang d'enhaut, ainsi qu'il paroît par la figure ici jointe, où vous voyez que la ficelle AB passe dans les mailles du dernier rang de l'Araignée.

Pour prendre les Merles de jour.

Cette sorte de chasse se fait ordinairement par un tems de brouillard, à cause que les Mercles volent bas, & toûjours au long des haies; on se sert pour les prendre d'un filet appellé Araignée, dont la composition est écrite ci-devant, & pour vous en servir voyez la Figure ici jointe.

Il faut premiérement faire provision d'un bâton DF long de six pieds, un peu fendu par le petit bout D & pointu par l'autre F, le porter avec votre filet sous le bras, & un coûteau dans la poche pour s'en servir au besoin, & vous promener le long des haies où vous croyez qu'il peut y avoir des Merles; s'il y en a quelqu'un il volera devant vous suivant toûjours la haye E, & se posera a trente, quarante, ou cinquante pas de vous; pour lors ayant remarqué l'endroit, vous irez à vingt pas proche du lieu où il s'est jetté, & tendrez le filet en cette sorte.

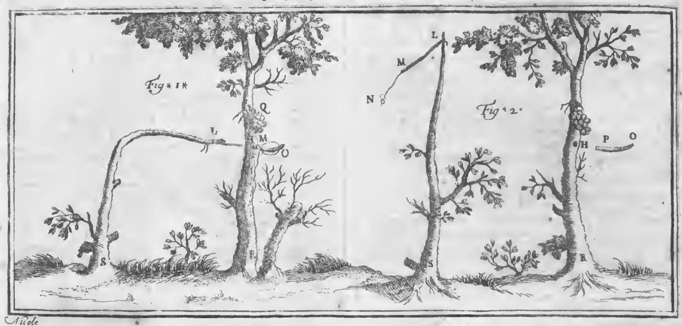
Supposez que le lieu où le Merle s'est jetté soit au long d'un chemin où il a des haies de deux côtez; par exemple E, I. choisissez quelque branche d'Arbre qui avance un peu sur le chemin, comme par exemple, celle qui est marquée de la lettre C, & qui soit élevée de terre environ six pieds, faites-y une petite fente A avec un coûteau,

teau, vous y ficherez legerement le petit coin de bois qui est attaché à la ficelle de l'Araignée, & de là vous passerez à l'autre côté F I, du chemin pour ajuster une autre branche d'Arbre de même façon, & à l'opposite de la premiére y fichant pareillement le petit coin qui est attaché à l'autre bout de la ficelle du filet; de sorte que la ficelle soit comme bandée, & le filet tendu au rais de la haie où est l'Oiseau. Cela étant fait, prenez le tour, puis allez à trente pas au dessus du lieu où s'est jetté le Merle, & approchez de lui, il s'élevera pour fuir & s'échaper, & en fuyant au long de la haie donnera dans le filet, qu'il fera tomber sur lui & l'envelopera dedans, d'où vous le retirerez pour continuer votre chasse après d'autres.

Si par hazard il ne se rencontre point d'autre haie que celle où s'est jetté le Merle, il faudra suppléer avec le bâton D F, que vous piquerez à l'opposite de l'Arbre E A éloigné de la haie de six ou huit pieds selon la longueur de votre filet, & vous vous en servirez tout ainsi qu'on feroit d'une haie.

[Quoique souvent on ne voye qu'un Merle partir & se remettre dans la haie, il s'en leve plusieurs lorsque le filet est tendu & à mesure qu'on avance du côté du filet.]

Autre moyen pour prendre des Merles & des Grives.



Les jeunes Paysans qui demeurent dans des Pays de Vignes, prennent quantité de Merles, Grives, Tourterelles & autres sortes d'Oiseaux qui mangent les Raisins, & principalement sur la fin des vendanges, que les Chasseurs les contraignent de se retirer dans les bois. Si vous desirez vous divertir quelquefois à la chasse de ces Oiseaux avec des repuces, repenelles, ou rejets, instruisez-vous par la démonstration de la planche ci-jointe.

Cherchez dans les bois qui sont au long des Vignes, des endroits où se retirent ces Oiseaux, rendez des rejets en plusieurs lieux de cette sorte. Choisissez un brin de taillis R Fig. 2. qui soit droit & haut, coupez-en les petites branches qui se rencontrent autour, depuis le bas jusques à quatre ou cinq pieds de haut, puis avec un fer rouge, ou un vilebrequin faites-y un trou à l'endroit marqué de la lettre H, qui soit de la grosseur d'une plume à écrire. Prenez un autre brin taillis N qui soit éloigné du premier d'environ quatre pieds, vous en couperez toutes les petites branches qui se trouveront autour, & attacherez au bout L une petite ficelle longue de demi pied, à laquelle vous nouerez un petit collet de crin de cheval M. qui aura une boucle N au bout. Il faut avoir aussi un petit bâton P O long de quatre doigts, qui aura comme un petit crochet au bout O, & de l'autre sera un peu pointu en arrondissant; vous ferez plier le brin de taillis N où est attaché le collet, & vous passerez ce collet dans le trou H & le tirerez tant que le nœud M soit aussi passé comme vous voyez en la Fig. premiére; après vous ficherez legerement le bout P du petit bâton dans le trou H & vous laisserez tirer le brin de taillis qui sera arrêté par le nœud M à cause du bâton P O qui bouchera le trou, & empêchera qu'il ne passe: il faut étendre legerement le collet, & l'ouvrir en forme ronde sur la marchette ou petit bâton P O, puis on attachera une grappe de Raisin au dessus, à l'endroit marqué de la terre Q de sorte qu'un Oiseau ne puisse toucher au Raisin sans se poser sur la marchette, qui tombera aussi-tôt qu'il se posera dessus, & par ce moyen donnera la liberté au nœud M de passer, qui en passant fera que le brin de taillis N emportera le collet qui tiendra l'Oiseau pris par les jambes.

On a dessiné exprès deux figures pour en mieux faire comprendre la forme & les piéces particulieres; la premiére est tenduë, la seconde est detenduë. On y peut remarquer les piéces particulieres cottées des mêmes lettres dans l'une & dans l'autre.

[Le merle apprend aisément ce qu'on lui montre soit à parler ou à siffler; mais il n'est bon pour cela que lorsqu'on l'éleve de jeunesse, & pour lors on le met en cage, & on le nourrit de Chenevi écrasé, de Persil hâché menu, & de mie de pain, dont on fait une pâte avec de l'eau; il faut la renouveller de deux jours en deux jours, crainte qu'elle ne s'aigrisse. Cet Oiseau n'est sujet à aucune maladie qui le puisse faire mourir, si ce n'est la mûë qui le tient quelquefois rudement.]

MERVEILLE DU PEROU. La fleur de cette plante est admirable, en ce qu'en cinq cens petites clochettes qu'elle porte, vous n'en trouverez pas deux semblables, les variées de colombin & de blanc sont les plus rares; cette plante demande de bon fumier à cause de sa grosse racine, & pour la bien faire venir, il faut remplir un trou de la largeur d'un chapeau de bon fumier, avec autant de terre, & la planter au milieu; sa fleur ne sert que pour l'ornement du Parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une en chaque carreau.

La graine est noire, & pour la recueillir il la faut ramasser sous la plante où elle tombe, ou bien la prendre dans son fourreau, il la faut sapiner & arroser quand elle est petite, & bêcher aux environs quand elle est grande, une ou deux fois seulement.

M E S.

MESURE. C'est ce qui sert de regle pour connoître & déterminer l'étenduë, la longueur & la quantité de quelque chose. On distingue plusieurs sortes de mesures, la Toise, la Lieuë, l'Arpend, l'Aune, le Muid, &c.

La Toise est une étenduë en longueur qui contient six pieds, le pied, contient 12. pouces, le pouce 12. lignes, & chaque ligne est divisée en six points, qui font la grosseur d'un grain d'orge.

La Lieuë est une certaine étenduë de chemin que l'on compte par pas communs ou par pas géometriques.

Le pas commun est de deux pieds & demi, le pas géometrique comprend deux pas communs ou cinq pieds.

La grande Lieuë de France est de 3000. pas géometriques, la petite de 2000. & la commune de 2400. pas géometriques.

Le mille est different dans les differens Roiaumes; en Italie il contient 1000. pas géometriques, & en Allemagne il en contient 4000.

Le mille se divise ordinairement en huit stades ou mille pas géometriques, une stade en 125. pas géometriques.

La grande coudée se divise en treize pieds, six pouces ou neuf coudées simples. La coudée simple en neuf pieds six pouces.

L'embrassée comprend six pieds.

La démarche est de deux pieds six pouces.

L'arpent est une superficie de 100. perches quarrées.

La perche quarrée contient 9. toises ou 324. pieds quarrez, & par consequent la perche en longueur ou lineaire comprend trois toises ou 18. pieds.

L'aune de Paris, de Lion & de Ronen contient 3. pieds 7. pouces 8. lignes.

Le muid sert à mesurer les corps secs ou à contenir les liqueurs.

Ces corps secs sont les grains, le sel, le charbon & autres.

Le muid de blé, d'orge & autres grains contient 12. setiers mesure de Paris, & pese ordinairement 2880. livres. Le setier se divise en 2. mines ou 12. boisseaux ou 3. minots, & pese 240. livres. La mine en deux minots ou 6. boisseaux & pese 120. livres. Le minot en 3. boisseaux. Le boisseau en 4. quarts ou 16. litrons, & pese 20. livres. Le litron comprend 2. demi-litrons ou 36. pouces cubiques.

Le setier d'avoine est double de celui du blé, & se divise en 24. boisseaux, le boisseau en 4. picotins, le picotin en 2. demi quarts ou 4. litrons. Le demi quart en deux litrons.

Le muid de sel contient comme celui des autres grains 12. setiers. Le minot de sel contient 4. boisseaux ou 64. litrons. Il pese 104. livres lorsqu'on le mesure à la pele; mais il pese moins de quatre, de six ou de huit livres lorsqu'on le mesure par la tremie.

Mesures de divers corps secs.

Le muid de charbon de bois contient 20. minots pour les Bourgeois, & 16. pour les Marchands. La mine fait deux minots.

Le charbon de bois se mesure à comble, à la difference du plâtre & diverses autres denrées, grains, ou autres, dont on racle les mesures.

La voie, ou muid de charbon de terre contient trente demi-minots. Le demi-minot trois boisseaux, le boisseau quatre quarts.

Le muid de platre est de 36. sacs, contenant chacun trois boisseaux.

Le muid de chaux contient 48. minots, le minot 3. boisseaux; le boisseau se divise en deux demi boisseaux ou 4. quarts ou 16. litrons.

Mesures des liqueurs. Le muid de juste jauge doit contenir 300. pintes mesure de Paris, mais en vin clair il n'est compté que pour 36. setiers, ou 288. pintes. Le setier par rapport au muid contient 8. pintes. La pinte se divise en deux chopines; la chopine en deux autres petites mesures qu'on appelle demi-setiers.

La

Le demi-muid contient 2. quartaux & le quartau 72. pintes.

La Queuë de Bourgogne ou celle d'Orléans vaut un muid & demi de Paris: la queuë de Champagne vaut un Muid & un tiers de Paris.

Pour connoitre la capacité ou le contenu des vaisseaux qui servent à renfermer les vins, eaux de vie & autres liqueurs, on se sert d'une mesure qu'on appelle la Jauge. Voiez ce qu'on en dit sur le mot JAUGE. Consultez aussi toutes ces differentes mesures dont on vient de parler dans leurs Articles particuliers.

On peut remarquer ici que ces mesures qui contiennent les corps liquides, comme vin, huile, miel & autres s'appellent à Paris muid, à Orleans, Montargis, & dans le Blaisois, & Touraine, Poinson: dans le Poitou & l'Anjou, Pipe: dans le Lionnois, Asnée: à Bourdeau, Tonneau, qui est composé de quatre bartiques faisant trois muids: toutes ces mesures tiennent plus ou moins les unes que les autres, comme aussi les petites qui sont la quarte, la pinte, & le reste à proportion.

Il y a encore d'autres mesures qui sont en usage dans le commerce, on les appelle poids, livres, & monnoies. On en parle en leurs lieux.

Comme les mesures ne sont point les mêmes dans les differens Païs, & qu'elles varient dans les Provinces ou les Etats étrangers, il est necessaire de connoitre le rapport qu'elles ont les unes avec les autres, afin de ne se point tromper dans l'achat ou le débit des marchandises: Voici le moien de trouver ce raport.

Du rapport des Mesures en étenduë & en continence.

Pour faire le raport des mesures considerées seulement en leur longueur, & de celles en continence comparées entre elles, il faut se servir d'une regle de trois, en mettant au troisiéme terme la quantité donnée des Aunes, des Cannes, des Brasses, des Toises, des Perches, des Verges, des Muids, des Sétiers de grains, des Pipes, des demi queuës ou d'autres mesures de quelque dénomination que ce soit; on posera aussi au prémier terme de la même regle de trois une petite quantité connuë des mêmes mesures que celles qui sont au troisiéme terme, & l'on écrira enfin au deuxiéme terme un autre petit nombre de mesures semblables à celles qu'on cherche: & ce deuxiéme terme doit être équivalent au premier terme sans excez ni défaut. Ce qui sera rendu plus sensible par les exemples suivans.

Exemple sur les mesures en longueur.

Un particulier de Paris aiant fait acheter pour son compte à Londres 10. piéces de moleton de 23 $\frac{3}{4}$ Verges la piece, faisant ensemble 237. $\frac{1}{2}$ Verges, il veut savoir combien ces dites 10. piéces lui rendront d'aunes de Paris, par la connoissance qu'il a de la juste convenance & de l'égalité de 9. Verges avec 7. Aunes de Paris: cette supposition posée pour fondement on dira par une regle de trois:

Si 9. Verges de Londres, font 7. aunes de Paris, combien 237. $\frac{1}{2}$ Verges de Londres? R. 184 $\frac{3}{4}$ aunes un peu plus de Paris: on opera de la même maniére à l'égard des autres mesures de quelque Païs que ce soit; on en peut voir la pratique fort au long dans l'abregé des changes étrangers par Monsieur Irson.

Exemple deuxiéme sur les Mesures en continence.

Un particulier de Paris aïant fait acheter pour son compte 113. demi queuës de vin à Orléans, il veut savoir combien elles lui rendront de muids & parties de muid de Paris, en supposant que quatre de ces demi-queuës sont égales en continence à trois muids de Paris: ce qui se connoit par une regle de trois de cette maniére. Si 4. demi-queuës d'Orleans rendent 3. muids mesure de Paris, combien 113. demi-queuës d'Orleans? R. 84. $\frac{3}{4}$ muids: & ainsi des autres mesures qui servent à contenir les liqueurs de quelque nature qu'elles soient.

M E T.

MÉTAUX. Il y en a sept: l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le vif-argent, ausquels les Chimistes ont donné des noms particuliers.

L'or s'appelle soleil, parce qu'on dit qu'il reçoit les influences du plus beau des astres, qui est le soleil.

L'argent s'appelle lune, tant à cause de sa couleur qui a raport avec celle qui paroit en la lune, qu'à cause des influences qu'on croit qu'elle reçoit de cet astre.

L'étain porte le nom de la planette de Jupiter, de laquelle on a voulu qu'il tirât des influences.

Le plomb est un métail rempli de soufre ou d'une terre bitumineuse, qui le rend molasse & fort pliant; ses pores sont assez semblables à ceux de l'étain. On l'appelle Saturne pour la même raison.

Le cuivre s'appelle Venus, parce qu'on a crû que cette planette dominoit sur lui.

Le fer est appellé Mars, à cause de la planette du même nom, de laquelle on veut qu'il tire des influences.

Le vif-argent ou mercure, est un métail ou demi métail fluide, coulant, penetrant, fort pesant & toutefois volatile, de couleur d'argent; il est appellé *Hydrargirus* à cause de sa fluidité, & mercure, parce qu'il se change sous diverses formes comme fait cette planette, de laquelle les Astrologues veulent qu'il reçoive les influences.

M E U.

MEULE, ou plûtôt mule de fumier. C'est un terme dont les Marechez se servent pour marquer un amas de fumier chanci qu'ils ont trouvé en défaisant leurs couches, & qu'ils ont mis ensemble pour avoir des Champignons; ils font les meules aussi longues qu'ils peuvent, larges & hautes de quatre à cinq pieds & en dos d'âne; on dit aussi meule de fumier neuf, c'est-à-dire, un grand amas de fumier neuf pour s'en servir soit à couvrir des plantes, soit à mêler avec d'autre en faisant des couches.

MEULES. En terme de chasse c'est le bas de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, & qui est le plus proche du massacre; c'est la fraize & les pierrures qui les forment.

MEUM. C'est une plante dont la tige est creuse, rameuse, & lanugineuse, s'éleve à la hauteur d'un pied ou environ. Il a les feuilles semblables a celles du Fenouil, mais plus petites, plus découpées, & menuës presque comme des cheveux, & ses fleurs qui sont en ombelles naissent a l'extremité de ses branches. [Comme celles de l'aneth composées chacune ordinairement de cinq feuilles disposées en roses à l'extremité du calice, de couleur blanche, odorante. Lorsque ces fleurs sont passées, leurs calices deviennent des fruits composez chacun de deux semences oblongues, arrondies sur le dos & canelées, plus grosses que celles du fenouil, odorantes, d'un goût âcre tirant sur l'amer.] Ses racines sont [grosses, longues comme le petit doigt] noirâtres en dehors & blanchâtres en dedans; il y en a qui se jettent profondement en terre, d'autres sont assez écartées, elles sont longues, odoriferantes & d'un goût âcre & piquant. [La tête de cette racine est entourée de longs filamens qui s'élevent de même que la racine d'éringium.] Dans les dispensaires on leur donne le nom de *meum athamanticum.*

Lieu. Ce nom de *meum athamanticum* a été donné à la racine de cette plante, parce qu'on apportoit la meilleure d'une montagne de Grece appellée *Athamante*, ou suivant quelques autres, parce que *Athamas* l'a mise en usage. Quoiqu'il en soit, celle dont on se sert présentement vient du Languedoc, du Dauphiné, de l'Auvergne, de la Provence, de la Bourgogne, des Alpes & des Pyrenées. [Elle doit avoir été tirée de la terre dans le tems qu'elle commence a pousser ses feuilles, car alors elle est plus remplie de vertu que quand la plante s'en est élevée.] On doit la choisir longue, assez nourrie, entiére, recemment séchée, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre un peu amer.

Vertus de la racine du meum.

Elle est apéritive, bonne pour l'asthmne & la passion hystérique, on s'en sert en poudre ou en décoction, elle entre dans la composition de la thériaque.

MEURE. Il y en a de deux sortes; savoir, les domestiques & les sauvages. Les premiéres sont noires ou blanches: les noires ordinairement appellées par les Apoticaires, *mora celsi*, sont douces & agréables au goût; les blanches au contraire sont fades & nullement bonnes à manger.

Les sauvages sont celles qui viennent sur une sorte d'épines, d'où vient qu'on les appelle, *mora batina*, ou *mora bati*, du mot Grec Βατος; les framboises sont aussi une espece de meure sauvage qu'on appelle *mora idea*, à cause qu'elles croissent sans cultiver sur le mont *Ida.*

Les meures domestiques n'étant pas encore mûres, rafraichissent & dessechent, elles sont puissamment astringentes, & fort bonnes contre les inflammations de la bouche & de la gorge: mais celles qui sont mûres humectent & rafraichissent un peu, elles appaisent la soif, elles reveillent l'appetit, & ne sont pas contraires à l'estomac; mais elles sont peu nourrissantes; elles descendent promptement en bas, parce qu'elles sont humides & tant soit peu âcres. S'il arrive qu'elles demeurent trop long-tems dans l'estomac, & qu'elles y rencontrent quelque mauvais suc, ou si on les prend après les autres viandes, elles se corrompent en même tems; c'est pourquoi il les faut manger à jeun; elles sont bonnes en été pour rafraichir l'estomac, & le foye trop échauffé. Pour ce qui est des meures sauvages, elles ont une faculté astringente qui approche fort de celle des domestiques; car étant mâchées elles adoucissent les inflammations de la bouche & des amigdales, & arrêtent le flux de ventre. Les framboises ont les mêmes facultez; mais plus foibles, elles sont plus propres a manger qu'a être emploiées pour l'usage de la Medecine, elles ont néanmoins une vertu cordiale & rafraichissante.

[Mr. Bartholin, Medecin Danois, rapporte dans une dissertation, intitulée de *Medecina Danorum Domestica*, que la Norwege produit des meures qui sont souveraines contre le scorbut: on ne se donne pas, dit-il, la peine de porter de ces meures aux malades, on envoie les malades mêmes dans les bois où elles naissent, afin qu'ils en mangent tout leur saoul, & on les y laisse jusqu'a ce qu'ils soient guéris. Ceux qui sont sujets à la colique ne doivent point manger de meures, parce que ce fruit est venteux.]

MEURIER. *Moien d'augmenter les revenus du Roïaume de plusieurs millions; cela ce peut.* I. En perpétuant en ce Roïaume la graine des vers à soie sans en faire venir des Païs étrangers. II. Pouvant avoir de la nourriture, afin que par ce moien ils nous donnent de la soie. III. Enfin aiant le soleil favorable dans toute la France aussi bien que dans tous les autres climats des Roïaumes étrangers.

L'expérience fait voir que reguliérement une once de graine de vers médiocrement nourris, font d'ordinaire sept ou huit livres de soie; cette once produit quatre-vingt quatre livres de Coccons, quand on ne les vendroit que treize sols la livre, quoi qu'on la vend jusques à dix-sept sols, ce qui revient à cinquante-quatre livres douze sols; surquoi il faut déduire douze livres de feuilles de meurier, & il se trouve qu'on a quarante-deux livres douze sols de reste de gain en moins de six semaines, sans y comprendre le fumier de la litiére des vers à soie, & sans même considerer le peu de valeur de la soie en ce tems & l'argent très-rare, de profit de trente meuriers blancs qui aient cinq ou six ans, qu'on auroit planté autour de deux bicherées de terre, ou un arpent de Paris, sont plus que suffisans pour nourir en abondance les vers a soie qui proviennent d'une once de graines, & sans que l'ombrage desdits meuriers soit pernicieuse, ni la racine nuisible au fonds ou ils auront été plantez, d'autant que la racine du meurier ne s'étend point à fleur de terre, comme la racine des autres arbres, mais elle pénétre vers le centre de la terre.

Pour

Pour élever des Vers à soie, les Meuriers sont nécessaires; il y en a de deux sortes le noir qu'on estime beaucoup à cause de son fruit qui est sain & agréable au goût, & cet Arbre se plait mieux dans les cours que dans les Jardins, aimant l'abri qui empéche son fruit de couler; mais il n'est point propre à nourrir les Vers à Soie, ainsi on ne parlera point du meurier noir; mais de celui qui est blanc.

Pour avoir promptement, & en peu de tems des Meuriers blancs.

Il est plus certain de semer de la graine que d'élever le meurier par le moien des boutures ou marcottes.

Si vous voulez semer de la graine de meurier, il faut auparavant bien labourer, & cultiver la terre assez profondement, afin qu'elle en soit plus mouvante & plus fraiche, & après mi-partir par planches ou carreaux qui auront quatre ou cinq pieds de large, & la longueur doit être de l'étendue de la terre, dans lesquelles planches il faut faire de petits raïons de la profondeur de deux pouces ou environ, & de huit pouces l'un de l'autre, & après il faut bien arroser toutes les planches, & les laisser reposer trois ou quatre heures durant; après quoi vous semerez ladite graine au fond desdits raïons, assez épaisse; mais auparavant que de semer il faut que votre graine ait trempé pendant vingt-quatre heures, afin qu'elle leve plus promptement; & l'aiant tirée de l'eau, prenez du sable, ou de la terre bien déliée, environ autant qu'il y aura de graine, & vous les mêlerez ensemble, parce que cette terre ou sable rend la graine plus facile à semer, & elle se partage plus également dans lesdits raïons. Cela fait, il faut prendre un râteau ou quelque chose de semblable pour remplir les raïons, & aplanir la terre, ensorte que les graines soient entierement couvertes.

On semera cette graine en Avril, Mai, Juin, Juillet & Août, sans regarder la lune, plutôt dans des raïons que sur des planches; c'est que les Meuriers venant à lever de terre produisent une infinité de méchantes herbes, qui ne se peuvent sarcler sans que l'on ne gâte lesdits Meuriers; mais étant semée en ligne droite, & par raïons comme nous venons de dire, on les discernera facilement d'avec ces méchantes herbes, & même la graine ne sera pas si-tôt sujette à être séchée par le hâle; & vous arroserez cette terre trois ou quatre jours après que vous aurez semé la graine; si vous voiez que le tems soit sec, il faut l'arroser; mais auparavant il est nécessaire de faire deux ou trois claies de paille de la plus longue, selon la commodité, comme du Blé Froment, Seigle ou autre pour couvrir la planche ou carreaux, parce que lesdites claies empéchent que l'eau ne batte la terre, & n'emporte la graine; & la reduise à un tas, ce qui l'empécheroit de si bien lever.

Les deux ou trois claies de paille suffiront pour arroser telle quantité de graine qu'on aura semé, en les changeant d'un endroit a l'autre comme on arrosera.

D'abord que vos Meuriers commenceront à paroître hors de terre, il faut être soigneux d'arracher & sarcler doucement les méchantes herbes, & arroser les Meuriers, comme il a été dit ci-dessus avec les claies en versant l'eau avec un arrosoir, & se servir ainsi de ces claies jusqu'à ce que vos Meuriers soient un peu forts; & voila tout ce qu'il faut faire jusqu'à l'Hiver, pendant lequel tems il ne les faut point toucher.

Pour les fortifier & élever.

Quand ces Meuriers auront poussé plusieurs jettons de la hauteur d'un ou deux doigts, il n'en faut laisser a chaque Meurier qu'un ou deux des plus vigoureux, & couper tout le reste, afin que l'Arbre se dresse, & profite mieux: cela fait, il ne les faut pas émonder la premiére année qu'ils auront été plantés, jusqu'a la seconde année sur la fin du mois de Févrrier, ou au commencement de Mars; & a mesure qu'ils croitront, & qu'ils poulleront des jettons, il les faut toûjours émonder; mais il faut prendre garde que ce soit toûjours au décours de la Lune, en observant cela vos Meuriers se formeront beaux a merveille.

Quand ils seront parvenus a une grosseur & hauteur raisonnable pour les mettre en place & les transplanter aux champs, il faut remarquer que si on les veut planter en bonne terre, il les faut de la distance de cinq toises l'un de l'autre; parce que leur naturel est qu'étant planrez en bonne terre ils viennent extrêmement grands & larges.

Les Meuriers étant plantez en terre sablonneuse, il ne les faut planter que de trois toises l'un de l'autre, & faire les trous pour les planter un mois auparavant de largeur de quatre ou cinq pieds, & de deux de profondeur, non pas qu'il les faille planter si avant; mais en plantant on remplira les trous de demi pied de terre émondée, ensorte qu'il restera encore un pied & demi de profondeur raisonnable pour les planter; & il le faut faire dans les mois de Février, Mars, Avril, Septembre, Octobre, Novembre, & bien tailler les racines qui pourront être gâtées, & les couper par le haut comme les autres arbres.

Pour les transplanter.

Il n'y a point d'autre façon sinon qu'il les faut arroser la premiére année jusqu'à ce qu'ils soient repris & pris dans l'hiver. Faites porter une hottée ou deux de fumier consommé ou du terreau au pied de chaque Meurier, afin que leurs racines en reçoivent l'humeur qui leur donnera plus grande nourriture pendant l'Hiver.

Afin que vos Meuriers levent promtement l'année suivante, il faut choisir un beau quarré de terre bonne & douce de la grandeur que vous jugerez a propos pour la quantité de vos arbres; il les faut arracher de leurs planches ou carreaux pour les transplanter audir quarré de terre que vous aurez préparé; & avant que de les planter, il les faudra couper par le bout de la racine, & par le bout d'enhaut, ne les laissant que deux ou trois doigts hors de terre, les plantant en alignement du cordeau de la distance les uns des autres d'environ dix-huit pouces.

On peut aussi les transplanter pendant les mois de Février, Mars, Avril, Mai, Septembre, Octobre, Novembre, & aux autres mois selon qu'ils seront temperez & exemts d'extrémes chaleurs ou de grand froid.

La maniére de cueillir la feuille des Meuriers.

La deuxiéme ou troisiéme année après que vos Meuriers seront plantez, selon qu'ils seront beaux, l'on pourra cueillir de la feuille pour la nourriture des Vers à Soie; mais il faut sur toute chose prendre garde qu'en les cueillant l'on ne rompe ni écorche les branches de l'Arbre, ce qui se peut facilement faire, à cause que le Meurier est d'un bois fragile, & facile à se rompre; que si par hazard il arrive qu'il se rompe quelque branche, il faut promptement la couper avec une petite hache, & bien unir & arondir la taille, parce qu'autrement l'Arbre en recevroit un grand dommage; ce qui se peut éviter en pratiquant ce que nous venons de dire.

Que si dans trois ou quatre ans vos Meuriers poussent de grandes branches, qui égalent en grosseur quelquefois le pied de l'Arbre, & qui le chargent tant qu'au moindre vent les branches se rompent, & desolent entierement l'Arbre, il faut couper entierement toutes ces branches, parce que cela fera que le pied de l'Arbre grossira, & se fortifiera: D'ailleurs, il reviendra des branches égales, belles & nouvelles qui embeliront l'Arbre; que s'il n'étoit pas de bonne feuille, une année après les avoir coupez, il les faut greffer en flûte sur les nouveaux jets de quelque Meurier d'Espagne, ou autre que vous connoittez avoir de bonnes feuilles, & c'est le véritable moien pour avoir de beaux & de bons arbres, pourvû aussi qu'on continuë pendant six ou sept ans de leur donner trois cultures l'année, en béchant autour de deux pieds en rond: Savoir l'une à la fin de Févtier ou au commencement de Mars, la deuxiéme au mois de Juin, & la derniere à la fin de Septembre.

Propriété du bois de Meurier.

Les châlits & couchetes qui sont faites de bois de Meurier, ne sont point sujettes d'engendrer ni de recevoir des Punaises, ni autre Vermine.

De la vertu des bourgeons du Meurier.

Les petits bourgeons des Meuriers, comme ils poussent au Printems, font aussi une merveilleuse opération aux corps de ceux qui sont travaillez de la pierre ou gravelle.

Pour la pierre ou gravelle.

Car si dans ce tems-là, ou dans une autre saison, on en a de reserve, les faisant sécher, l'on en prend en poudre bien pulverisée dans du Vin blanc, le poids d'un écu, le matin a jeun, & que l'on continuë quelques jours, elle fera pisser, & fera sortir du sable en abondance, qui est une chose expérimentée.

Vinaigre stomacal, & très-excellent, composé avec de la Meure des deux especes du Meurier blanc.

De la Meure des deux especes du Meurier blanc, se fait un Vinaigre Stomatal très-excellent; la façon de le faire est, qu'il faut prendre telle quantité de Meures que vous voudrez, puis les presser & mettre le jus qui en sortira dans une fiole que vous laisserez toute ouverte au Soleil l'espace de quinze jours ou trois semaines: Cette liqueur s'aigrira, & se convertira en Vinaigre fort aimable, & duquel la vertu est très-grande, principalement pour ceux qui sont atteints des maux d'estomac. Ceux qui s'en trouvent incommodez pourront en user par fois, & il s'en trouveront soulagez; car il a la vertu d'élargir l'estomac, & d'apporter du soulagement aux asthmatiques. Voiez encore ce qu'on dit par occasion du Meurier dans l'Article des VERS A SOIE.

MEURTE. Il y en a de deux sortes; savoir, le sauvage qui n'est autre chose que le *Ruscus*, qui vient de soi-même, & sans le cultiver en plusieurs Païs chauds, & autres lieux non cultivez; & le domestique est celui qui a besoin d'être cultivé, dont il y a deux especes; savoir le petit & le grand.

Le petit a ses feuilles semblables à celles du petit Houx, qui est le Meurte sauvage: Il porte des baies noires semblables à celles du Lierre, & pleines d'un suc vineux, d'où vient qu'on l'appelle le plus souvent, *Myrtus nigra*.

Le grand a les feuilles plus larges & plus longues, comme le pécher, mais d'un verd tirant sur le blanc, d'ou on l'appelle *Myrthus alba*. A force d'être bien cultivé il devient quelquefois grand comme un arbre médiocre; on en voit en certains Jardins qui sont sur le bord de la mer. L'un & l'autre de ces Meurtes portent des fleurs blanches, dont l'odeur est si suave qu'on en tire une eau de senteur admirable.

Il y a encore une autre sorte de Meurte sauvage fort petit, qui vient dans les forêts & lieux secs, maigres, & exposez au grand air, qui porte des baies noires, bonnes a manger, qui sont agréables au goût, que plusieurs appellent *Vaccinia*, comme qui diroit *Baccinia*.

Vertus du Meurte. Il desséche efficacement: On se sert fort utilement de ses feuilles & de ses fruits, qui sont les Myrtilles, soit qu'on en use interieurement ou exterieurement: Ils sont astringents, ils arrêtent le sang qui coule en très-grande abondance, & ils adoucissent toutes sortes de fluxions. Leur décoction est fort bonne pour souder les os rompus, & pour remedier aux incommoditez qu'on ressent de la luxation des membres. *Voiez* MYRTE.

MEURTRISSURE. C'est un amas de sang qui se fait en une partie du corps offensée par quelque chûte ou par quelque coup, & qui rend la peau livide.

Remédes pour les Meurtrissures.

On doit, autant qu'on peut, travailler à les resoudre en mettant dessus des tranches de chair de Bœuf, & les renouvellant souvent, ou bien en appliquant des linges trempez dans de l'esprit de Vin nourri de Safran.

II. Faites tremper en eau bouillante un nouet plein de Sel, & en fomentez les lieux meurtris.

III. Il faut prendre trois onces de Cire, deux livres de *Galbanum*, Poix-Resine, Storax, huile Laurin, de chacun une demi-livre, baies de Laurier une once, Suif de Bouc une livre, Ammoniac cinq onces, Poivre blanc en poudre deux onces, Salpêtre une once, & en faire un onguent, & s'en servir pour les duretez qui viennent pour quelque cause que ce soit; on peut appliquer dessus l'emplâtre faite de cire, de Bitume, & de vinaigre dissout ensemble.

M I C.

MICOTE, ma maison ou mon Jardin sont à micôte. Ces termes signifient l'endroit qui marque à peu près le milieu d'une coline aisée, c'est-à-dire une coline peu roide ou peu difficile, soit à monter, soit à descendre, ensorte que cet endroit pourroit passer pour une plaine, s'il ne se trouvoit plus haut que beaucoup de terres voisines, sur lesquelles il commande, & fournit le plaisir d'une vûë belle & bien étenduë. Ce sont ces sortes de situations qu'on souhaite le plus, quand sur tout elles ont l'avantage d'une bonne exposition.

M I E.

MIEL. C'est un amas que les Abeilles font de la rosée & de la plus pure substance d'une infinité de fleurs aromatiques. Ainsi il est de bonne ou mauvaise qualité suivant les diverses plantes qu'elles paissent, parce qu'en suceant cette rosée elles attirent encore une portion du suc de la fleur, ou des feuilles sur lesquelles elle est tombée. Il faut qu'il soit blanc ou bien de couleur dorée, fort odorant, & fort aromatique, doux, pesant & d'une fort belle consistance, comme il doit être quand il est recemment tiré & coulé; car alors quoique liquide & transparent, il doit être un peu épais & tenace, ensorte que quelque tems après il se trouve tout congelé, dur & assez difficile à tirer du vaisseau dans lequel on l'a mis, quoiqu'il soit facile de lui redonner sa premiére forme, si on le met sur le feu. C'est pourquoi on ne doit point le rejetter pour être dur & congelé, pourvû qu'il ait les marques de bonté ci-dessus mentionnées.

MIEL VIERGE. C'est celui qui se recueille pas les jeunes Abeilles, lequel est de couleur jaune, tirant sur le blanc: Il est estimé le meilleur de tous, mais il faut qu'il soit le plus recent qu'on peut trouver, crainte qu'une partie de son odeur subtile & aromatique ne se dissipe en le gardant trop long-tems, & qu'il ne s'aigrisse, & qu'enfin il n'acquiere quelque espece de corruption par l'attraction de l'humidité de l'air, qui est capable de le ramollir, & même de le dissoudre avec le tems, ce qui arrive d'ordinaire à un miel gardé d'une année à l'autre.

Il est chaud & sec, & fort detersif, & aperitif. Le miel crud a cause de son acrimonie, lâche le ventre, & engendre des ventositez; mais après qu'on l'a fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien écumé & bien cuit, il nourrit plus qu'il ne lâche, il se digere mieux, & n'est plus venteux, & même provoque l'urine; il est bon aux vieillards & à toutes personnes de temperament froid; mais il est contraire, nuisible aux jeunes gens, d'autant que dans les corps chauds il se convertit en bile. Enfin il a une vertu singuliere de preserver de corruption les sucs des Plantes, les racines, les fleurs & les fruits.

Pour le préparer & le rendre pur, beau, & tel qu'on l'emploi dans les compositions considerables, comme la Thériaque, le Mithridat. On le met sur le feu dans une bassine sans aucune addition d'humidité, on ne lui donne qu'une legere ébullition, après laquelle on le tire du feu, & l'aiant laissé un peu reposer, on l'écume bien soigneusement avec une cuilliere percée; on le passe ensuite par un tamis de crin, après quoi il devient fort beau, fort pur, & d'une consistance louable. La raison pour laquelle on ne lui donne qu'une legere ébullition, c'est afin qu'il ne souffre pas tant dans une legere cuite, qu'il feroit si on y avoit ajoûté de l'eau, qu'il faudroit ensuite faire consumer pour reduire le miel en bonne consistance; & dans le long séjour qu'il feroit sur le feu, une partie de son odeur & de sa vertu ne manqueroit pas de se dissiper. Mais quand il est fort impur, les uns ajoûtent autant d'humidité que de miel; les autres le double; & les autres le triple, & si après la consomption de l'humidité qu'on y aura mise, il ne paroît pas encore tout-a-fait pur & clair, il faut avoir recours au blanc d'œuf pour le clarifier. Mais cette sorte de dépuration n'est point approuvée de *Conrades Kunrats* pour les raisons ci-dessus alleguées, aimant beaucoup mieux qu'on prenne du miel vierge qui n'ait point encore souffert le feu, & qu'on le mette tout en coupeaux dans une manche, le suspendant dans un lieu tiedi par la chaleur du soleil, ou par le moyen des vapeurs d'eau chaude, afin que le miel puisse couler aisément à travers de la manche.

Il y a ordinairement de deux sortes de miel dans les boutiques; savoir, le miel commun & le miel mixtionné ou médecinal. Celui-ci est de quatre sortes; savoir, le violat, l'anthosat, le rosat, & le mercurial. Il s'en trouve bien d'autres encore dans les Antidotaires, lesquels se doivent préparer sur le champ si la nécessité le requiert. Comme le buglosat, qui se fait de buglose; le passulat, qui se fait de la décoction & extraction des raisins de damas. Celui de meurte qui se fait de suc de meurte; l'anacardin, qui se fait d'anacardes; & le squillitique qui se fait de squille.

Vertus du miel.

Il est péctoral, il excite le crachat, il aide à la respiration, il rarefie la pituite grossiere, il lâche le ventre.

Voyez l'Article des MOUCHES *à miel*, & celui de la DISTILLATION, où vous verrez la maniére de distiller le miel.

M I G.

MIGNARDISE. C'est un petit œillet qui fleurit en Avril & en Mai. *Voyez* ŒILLET.

MIGNATURE. *Moyen pour peindre en mignature sans savoir dessiner.* Ce qui distingue la mignature des autres peintures: 1. Elle est plus délicate, 2. elle veut être regardée de pres; on ne la peut faire aisément qu'en petit, 3. l'on ne travaille que sur du velin ou sur des tablettes, 4. & les couleurs ne sont dérrempées qu'avec de l'eau gommée.

I. Pour y bien réüssir il faudroit parfaitement dessiner; mais comme la plûpart des gens qui s'en mélent, le savent peu ou point du tout, & qu'ils veulent avoir le plaisir de peindre sans se donner la fatigue d'apprendre le dessin, qui est en effet un Art dans lequel on ne devient savant qu'avec beaucoup de tems, & que par un continuel exercice, on a trouvé des inventions pour y supléer, par le moyen desquelles on dessine sans savoir dessiner.

II. La premiére est de calquer, c'est-à-dire, que si l'on veut faire en mignature une estampe, ou un dessin, il en faudra noircir le dessous, ou un autre papier avec du crayon noir, en le frottant bien fort avec le doigt envelopé d'un linge, ensuite on passera legerement le linge par dessus, afin qu'il n'y reste point de poudre noire qui puisse gâter le velin ou l'on veut peindre, & sur lequel on attachera l'estampe, ou le dessin avec quatre épingles, pour empêcher qu'il ne change de place; & si c'est un papier que l'on ait noirci, on le mettra avec le velin & l'estampe, le côté qui sera noirci sur le velin, puis avec une épingle ou une éguille dont la pointe sera émoussée, on passera par dessus tous les principaux traits de l'estampe, ou du dessin, les contours, les plis des draperies, & généralement sur tout ce qu'il faut distinguer l'un d'avec l'autre, apuiant assez pour que les traits soient marquez sur le velin qui sera dessous.

III. La reduction au petit pied est une autre maniére propre pour ceux qui savent un peu dessiner, & qui veulent copier quelques tableaux, ou autre chose que l'on ne sauroit calquer; elle se fait ainsi, on divise la piéce en plusieurs parties égales, par petits carreaux que l'on marque avec du fusin, si elle est claire & que le noir y puisse paroitre, ou avec de la craie blanche, si elle est trop brune: après quoi l'on en fait autant & de pareille grandeur sur du papier blanc ou il faut le dessiner, parce que si on le faisoit d'abord sur le velin, comme on ne réüssi pas tout d'un coup, on le saliroit par de faux traits; mais lorsqu'il est au net sur le papier, on le calque sur le velin comme j'ai dit ci-dessus; quand l'original & le papier sont ainsi reglez, on regarde ce qui est dans chaque carreau de la piéce que l'on veut dessiner, comme une tête, un bras, une main & le reste, & où cela est placé, & on le met sur le papier de même; de cette sorte on trouve où mettre toutes ses parties, & il ne reste plus qu'a les bien former, & les joindre ensemble; on peut aussi de cette maniére reduire une piéce en aussi petit, ou la mettre en aussi grand que l'on voudra, faisant les carreaux de son papier plus petits ou plus grands que ceux de l'original; mais il faut toûjours que le nombre en soit égal.

IV. Pour copier un tableau ou autre chose de même grandeur, on peut encore se servir d'un papier huilé & sec, ou d'une peau de vessie de cochon fort transparente; on en trouve chez les Batteurs d'or, le Talc fait aussi le même effet; on mettra une de ces choses-là sur votre piéce, on verra au travers tous les traits que l'on y doit tracer avec un craion ou pinceau, ensuite on l'ôtera, on attachera cela sous du papier ou du velin, on exposera le tout contre une vitre; & l'on marquera sur ce que l'on aura mis dessus, avec un craion ou une éguille d'argent, tous les traits que l'on verra tracé sur ce dont vous vous serez servis, & qui paroitront au travers de la vitre.

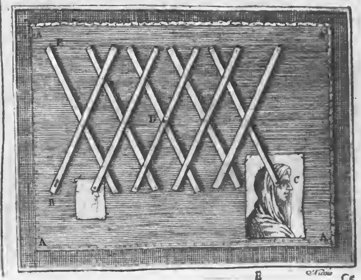
On peut de cette maniére se servir de la vitre, ou d'un verre exposé au jour, copier toutes sortes d'estampes, de dessins & autres piéces en papier ou velin, les mettant & attachant dessous le papier ou dessous le velin, sur quoi vous le voudrez dessiner: cette invention est très-bonne & très-facile pour faire des piéces de même grandeur.

Si l'on veut faire regarder les piéces d'un autre côté, il n'y a qu'à les retourner, & mettre le côté imprimé ou dessiné dessus la vitre, & attacher le papier ou le velin au dos.

C'est encore un bon moyen pour copier juste un tableau en huile, de donner un coup de pinceau sur tous les principaux traits, avec de la laque broyée à l'huile, & d'appliquer sur le tout un papier de même grandeur; puis passant la main par dessus, les traits de laque s'attacheront, & laisseront le dessin de votre piéce marqué sur le papier que l'on peut calquer de même que les autres: Il faut se souvenir d'ôter avec de la mie de pain ce qui sera resté de laque sur le tableau avant qu'elle soit seche.

On peut encore se servir de la ponce faite avec du charbon pilé, mais dans un linge dont l'on frottera la piéce que l'on veut copier, après qu'on en aura piqué tous les principaux traits, & attaché dessous du papier blanc, ou du velin.

V. Mais un moyen plus sûr & plus facile que tous ceux-là pour une personne qui ne sait point dessiner, c'est un compas de Mathématique, il se fait d'ordinaire de dix piéces de bois en forme de regles, épaisses de deux lignes, large d'un demi pouce, longue d'un pied ou davantage selon que l'on en veut tirer des piéces plus ou moins grandes. Pour en faciliter l'usage j'en mettrai ici une figure avec un éclaircissement de la maniére dont on s'en doit servir.



Ce petit aïs marqué d'un A. doit être de sapin, couvert de toile ou de quelqu'autre étoffe, parce qu'il faut attacher dessus ce que l'on copie, & le velin sur quoi l'on veut copier, l'on plante aussi le compas avec une grosse épingle par le bout du prémier pied B, assez avant pour qu'il soit ferme, & pas tant que cela l'empéche de tourner aisément. Lorsqu'on veut tirer du grand au petit, l'on met son original vers le premier pied marqué par C, & le velin ou papier sur quoi l'on veut dessigner du côté du dernier pied marqué par un B, éloignant ou approchant son velin à mesure qu'on voudra faire ou plus grand ou plus petit.

Pour tirer du petit au grand, il n'y a qu'à faire changer de place à son original, & à sa copie, mettant celle-ci vers le C, & l'autre du côté du B.

Et en l'une & l'autre maniére il faut mettre un craion ou une éguille d'argent dans le pied, sous lequel on place son velin & une épingle un peu émoussée dans celui de l'original avec laquelle il faut suivre tous les traits, la conduisant d'une main & de l'autre apuiant doucement sur le craion ou sur l'éguille qui marque le velin: quand elle porte assez, il n'est pas même besoin d'y toucher.

On peut aussi tirer de grandeur égale, mais pour cela il faut planter le compas d'une autre sorte sur l'ais, car il y doit être attaché par le milieu marqué d'un D, & mettre son original & sa copie des deux côtez, éloignez de ce pied du milieu de la même distance ou de coin en coin, c'est du C. à l'E, quand les piéces sont grandes; & l'on peut même tirer plusieurs copies à la fois de diverses & égales grandeurs.

VI. Voilà toutes les facilitez qu'on peut donner à ceux qui n'ont point de dessin; car pour ceux qui le possédent, ils n'ont que faire de tout cela.

Quand donc votre piéce est marquée sur le velin, il faut passer avec un pinceau de carmin fort clair par dessus tous les traits, afin qu'ils ne puissent s'éfacer en travaillant, puis vous nettoierez votre velin avec de la mie de pain, afin qu'il n'y reste point de noir, & fort doucement de peur de l'écorcher.

VII. Il faut que votre velin soit colé sur une petite planche de cuivre ou de bois, de la grandeur que vous voulez faire votre piéce pour le tenir plus ferme & plus étendu. On peut se servir de la tablette bien unie avec la presse, prenant pour coler le velin d'Angleterre ou autre, de la colle forte & d'eau, vous laisserez votre velin plus grand d'un doigt tout autour de votre planche pour le coler par derriere, car jamais il ne faut coler sous ce qu'on peint, parce qu'outre que cela lui feroit faire quelque grimace, c'est que si on le vouloit ôter, on ne le pourroit pas; après cela on en copie les petits coins, & on le mouille avec un linge trempé dans l'eau du beau côté, & l'on met l'autre contre la planche avec un papier blanc entre deux, & ce qui deborde on le cole sur le dos de la planche, en tirant également & assez fort pour le bien étendre; au lieu de mouiller il vaudroit mieux humecter à la cane ou entre des linges mouillez.

VIII. Les couleurs dont on se sert pour peindre en mignature sont, de carmin, de l'outremer, de la laque de Venise & du Levant. De la laque colombine, du vermellon, de la mine de plomb, de brun rouge, de la pierre de fiel, de l'ocre de ruë, du stil de grain, de la gomme gutte, du jaune de Naple, du massicot pâle, du massicot jaune, de l'inde, du noir d'ivoire, du noir de fumée, du bistre, de la terre d'ombre, du verd d'Iris, du verd de vessie, du verd de montagne ou de terre, du verd de mer, des cendres vertes & blüës d'Angleterre; du blanc de ceruse de Venise.

Ces couleurs se trouvent toutes broiées à Paris, chez Mr Foubert ruë Greneta, à la Cornemuse d'Outremer, & coûtent, savoir toutes les terres & émaux bien fins, & les massicots, chacun huit sols l'once poids de Paris. Pour les couleurs fines & les liquides, elles n'ont point de prix reglé; comme l'outremer, le carmin, les laques, les quermes & jaunes des Isles de France; couleurs nouvelles à l'huile & à la mignature, le stil de grain, pierre de fiel, cendres vertes & bleuës, les verds de vessie, d'iris & d'inde, les plus hautes en couleur sont les plus cheres.

IX. Comme toutes les couleurs de terre & d'autre matiére lourde sont toûjours trop grossieres quelque bien broiées qu'elles puissent être, particulierement pour des ouvrages délicats, à cause d'un certain sable qui y reste, on en peut tirer le plus fin, en les délayant avec le doigt en grande eau dans un godet; & après qu'elles seront bien détrempées, il faut les laisser reposer un peu, puis verser par inclination le plus clair qui viendra dessus dans un autre vaisseau, ce sera le plus fin qu'il faudra laisser secher; & pour s'en servir on le delayera avec de l'eau gommée, sur tout pour le blanc de ceruse où il y a de la craie ou blanc d'Espagne, qui demeure de même que ce qui est de plus grossier & de plus pesant dans les autres couleurs au fond du godet où on les a détrempées.

X. Si vous mélez un peu de fiel de bœuf, de carpe ou d'anguille, particulierement de ce dernier, dans toutes les couleurs vertes, noires grises & jaunes, vous leur donnerez un lustre & un éclat qu'elles n'ont pas d'elles-mémes; il faut tirer le fiel des anguilles quand on les écorche & le pendre à un clou pour le faire secher, & quand vous voulez vous en servir, il le faut détremper avec de l'eau de vie & en méler un peu dans la couleur que vous devez déja avoir délaiée; cela fait aussi que la couleur s'attache mieux au velin, ce qu'elle fait difficilement quand il est gras, de plus ce fiel l'empéche de s'écailler.

XI. Il y a des couleurs qui se purifient par le feu, comme l'ocre jaune, le brun rouge, l'outremer, & la terre d'ombre, toutes les autres s'y noircissent; mais si vous faites brûler lesdites couleurs avec un feu ardent, elles changent, car le brun rouge devient jaune, l'ocre jaune devient rouge, la terre d'ombre se rougit aussi, la ceruse y prend la couleur de citron, & c'est ce qu'on appelle massicot.

Remarquez que l'ocre jaune brûlé devient beaucoup plus tendre qu'il n'étoit, & plus doux que le brun rouge pur, de même le brun rouge cuit devient plus doux que l'ocre jaune pure, l'une & l'autre est bonne: l'outremer le plus beau & le plus fidelle cuit sur une pelle rouge, devient beaucoup plus brillant; mais il se diminuë & est plus grossier & plus dur à travailler pour la mignature, rafiné de cette façon.

XII. On delaie toutes ces couleurs dans de petits godets d'ivoire faits exprès, ou dans des coquilles de mer avec de l'eau, dans laquelle on met de la gomme arabique & du sucre candi. Par exemple dans un verre d'eau il faut gros comme le pouce de gomme, & la moitié de sucre candi, ce dernier empéche les couleurs de s'écailler quand elles sont appliquées, ce qu'elles font ordinairement quand il n'y en a pas, ou que le velin est gras.

Il faut tenir cette eau gommée dans une bouteille bouchée & propre & n'en jamais prendre avec le pinceau, quand il y aura de la couleur, avec quelque tuiau ou chose semblable.

L'on met de cette eau dans la coquille avec la couleur que l'on veut détremper, & avec le doigt on la delaie jusqu'à ce qu'elle soit fort fine; si elle étoit trop dure, il faudroit la laisser amolir dans la coquille avec ladite eau, avant que de la délaier; ensuite la laisser secher & faire ainsi de toutes, excepté des verds d'iris, de vessie & de la gomme gutte, qu'il ne faut détremper qu'avec de l'eau pure; mais l'outremer, la laque & le bistre doivent être plus gommez que les autres couleurs.

Si vous vous servés des coquilles de mer, il faut auparavant les laisser tremper deux ou trois jours dans l'eau chaude, pour ôter un certain sel qui y demeure autrement, & qui gâte les couleurs que l'on met dedans.

XIII. Pour connoître si les couleurs sont gommées suffisamment, il n'y a qu'à donner un coup de pinceau sur votre main après qu'elles seront delaiées, ce qui seche aussi-tôt: si elles se fendent & s'écaillent il y a trop de gomme, ou si elles s'effacent en passant le doigt dessus, il n'y en a pas assez: on le peut remarquer aussi quand les couleurs sont appliquées sur le velin en passant le doit dessus, si elles s'y attachent comme une poudre, c'est une marque qu'il n'y a pas assez de gomme, & il en faudra mettre davantage dans l'eau avec laquelle vous les détrempez; prenez garde aussi de n'en pas trop mettre, car cela fait extrémement sec & dur; on le peut connoître encore parce qu'elles seront gluantes & luisantes; ainsi plus elles sont gommées plus elles font brun, & lorsqu'on veut donner plus de force à une couleur qu'elle n'en a d'elle-méme, il n'y a qu'à la gommer beaucoup.

XIV. Il faut avoir une palette d'ivoire fort unie & grande comme la main, sur laquelle on arrange d'un côté les couleurs pour les carnations de cette maniére; on met au milieu beaucoup du blanc bien étendu, parceque c'est la couleur dont on se sert le plus, & sur le bord on place de gauche à droit les suivantes couleurs un peu éloignées. Du blanc, du massicot, du stil de grain, de l'orpin, de l'ocre.

Du verd qui est composé d'outremer, de stil de grain & de blanc, autant de l'un que de l'autre.

Du bleu fait d'outremer, d'inde & de blanc, ensorte qu'il soit fort pâle.

Du vermillon, du carmin, du bistre, & du noir.

De l'autre côté de la palette on étend du blanc tout de même que pour les carnations, & lorsqu'on veut faire des draperies ou autres choses, on met auprès du blanc la couleur dont on les veut faire pour travailler, comme je dirai dans la suite.

XV. Il importe beaucoup qu'on se serve de bons pinceaux; pour les bien choisir il faut un peu les mouiller, & en les tournant sur le doigt, si tous les poils se tiennent assemblez & ne font qu'une pointe ils sont bons, mais s'ils ne s'assemblent pas, qu'ils fassent plusieurs pointes, & qu'il y en ait de plus longs les uns que les autres, ils ne valent rien, particulierement pour pointiller, & sur tout pour les carnations, quand ils sont trop pointus, n'y aiant que quatre ou cinq poils qui passent les autres, quoique d'ailleurs ils se tiennent assemblez, ils ne laissent pas d'être bons; mais il les faut émousser avec des ciseaux, & prendre garde de n'en pas trop couper; il est bon d'en avoir de deux ou trois sortes, dont les plus gros servent pour faire des fonds, les moiens pour ébaucher, & les plus petits pour finir; je ne sache qu'une femme dans Paris qui fasse de bons pinceaux, elle se nomme Luzaie, & loge aux coins de Rome, elle les vend douze sols la douzaine.

Pour faire assembler les poils de votre pinceau, & lui faire une bonne pointe, il le faut mettre souvent sur le bord des lévres en travaillant, le serrant & l'humectant avec la langue, même quand on a pris de la couleur, car s'il y en a trop on l'ôte ainsi, & il n'en demeure que ce qu'il faut pour faire des traits égaux & unis. L'on ne doit pas craindre que cela fasse aucun mal; toutes les couleurs à mignature, excepté l'orpin qui est un poison, quand elles sont préparées, n'ont ni mauvais goût, ni mauvaises qualitez; il faut sur tout mettre cette invention en usage pour pointiller & pour finir, particulierement les carnations, afin que les traits soient nets & pas trop chargez de couleur, car pour les draperies & autres choses tant pour ébaucher que pour finir, on se peut contenter d'assembler les poils de son pinceau & le décharger lorsqu'il y a trop de couleur, en le passant sur le bord de la coquille, ou dessus le papier, qu'il faut mettre sur votre ouvrage pour y poser la main, donnant quelques coups dessus auparavant que de travailler sur sa piéce.

XVI. Pour bien travailler il faut se mettre dans une chambre où il n'y ait qu'une fenêtre & s'en approcher fort près, aiant une table & un pupitre presque aussi haut que la fenêtre, & se placer de maniére que le jour vienne toûjours du côté gauche, & non pas devant ni à droit.

XVII. Lorsque l'on veut coucher quelque couleur également forte par tout comme un fond, il faut faire vos mélanges dans des coquilles & en mettre assez pour ce que vous avez dessein de peindre, car si elle finit trop tôt, il est très-difficile d'en faire qui ne soit ou plus brune, ou plus claire.

XVIII. Après avoir parlé du velin, des pinceaux & des couleurs, disons comme on les met en œuvre. Premierement, quand on veut

faire

faire quelque piece, soit carnation, soit draperie ou autre chose, il faut commencer par ébaucher, c'est-à-dire, coucher sa couleur à grands coups le plus uniment que l'on peut, comme font ceux qui peignent en huile, & ne lui pas donner toute la force qu'elle doit avoir pour être achevée, je veux dire faire les jours un peu plus clairs, & les ombres moins brunes qu'elles ne doivent être; parce qu'en pointillant dessus, comme il faut faire après que l'on a ébauché, on fortifie toûjours sa couleur, qui seroit à la fin trop brune.

XIX. Il y a plusieurs manieres de pointiller, & chaque peintre a la sienne, les uns font des points tout ronds, d'autres un peu longs, & d'autres hachent par petits traits, en croisant plusieurs fois de tous sens, jusqu'à ce que cela paroisse, comme si on avoit pointillé ou travaillé par points; cette derniere méthode est la meilleure, la plus hardie & la plus longue à faire; c'est pourquoi je conseille à ceux qui voudront peindre en mignature, de s'en servir & de s'accoûtumer d'abord à faire gras, moëleux & doux, c'est-à-dire, que les points se perdent dans lequel on travaille, & qu'ils ne paroissent qu'autant qu'il faut pour que l'on voie que l'ouvrage est pointillé. Travailler dur & sec, ce qui s'appelle hacher, est tout le contraire, & dont il se faut bien garder, cela se fait en pointillant d'une couleur beaucoup plus brune que n'est le fond, & lorsque le pinceau n'est pas assez humecté de couleur, ce qui fait paroître l'ouvrage rude.

XX. Attachez-vous aussi à perdre & à noyer vos couleurs les unes dans les autres sans que l'on en voie la séparation, & adoucissez vos traits avec les couleurs qui seront des deux côtez, de telle sorte qu'il ne paroisse pas que ce soit vos traits qui les coupent & les séparent: par ce mot de coupé, j'entends une chose qui tranche net, qui ne se confond point avec les couleurs voisines, & qu'on ne pratique gueres qu'aux lizieres des draperies.

XXI. Quand les pieces sont finies, les rehausser un peu fait un bel effet; c'est-à-dire, donner sur l'extrémité des jours de petits coups d'une couleur encore plus pâle, que l'on fait perdre avec le reste.

XXII. Après que les couleurs sont seches sur votre palette ou dans vos coquilles, pour s'en servir on les délayera avec de l'eau, & lorsqu'on s'apperçoit qu'elles sont dégommées, ce qui seroit quand elles se détachent aisément de dessus la main ou du vélin, si l'on passe quelque chose dessus, comme j'ai déja dit, on les détrempe avec de l'eau gommée au lieu d'eau pure, jusqu'à ce qu'elles soient en bon état.

XXIII. Il y a diverses sortes de fonds pour les tableaux & les portraits, les uns sont tout-à-fait bruns, composez de bistre, de terre d'ombre ou de terre de Cologne, avec un peu de blanc: d'autres plus jaunes où l'on met de l'inde pour les peindre; faites un lavis de couleur ou du mélange que vous les voudrez faire, ou selon que sera le tableau ou le portrait que vous copierez, c'est-à-dire, une couche fort legere, dans laquelle il n'y ait quasi que de l'eau, afin d'emboire le vélin; ensuite repassez une autre couche plus épaisse, & l'étendrez fort uniment à grands coups, le plus vîte que vous pourrez, ne touchant pas deux fois en un même endroit avant qu'il soit sec, parce que le second coup emporte ce que l'on a mis au premier, particulierement quand on appuie un peu trop le pinceau.

XXIV. L'on fait encore d'autres fonds bruns d'une couleur un peu verdâtre, ceux-là sont le plus en usage & les plus propres à mettre sous toutes sortes de figures & de portraits, parce qu'ils font paroître les carnations très-belles & se couchent fort aisément sans qu'il soit besoin de les pointiller, comme souvent l'on est obligé de faire les autres, qui rarement se font unis d'abord, au lieu qu'en ceux-ci l'on ne manque guéres de réüssir dès le premier coup; pour les faire vous mêlerez du noir, du stil de grain & du blanc tout ensemble, plus ou moins de chaque couleur, selon que vous voudrez qu'ils soient bruns ou clairs; vous en ferez une couche fort legere, puis une plus épaisse, comme j'ai dit des premiers fonds: l'on en peut faire encore d'autres couleurs si l'on veut; mais voila les plus ordinaires.

XXV. Quand vous peignez quelque Saint sur un de ces fonds, & que vous voulez faire une petite gloire autour de la tête de votre figure, il faut mettre en cet endroit-là la couleur la moins épaisse, ou même n'en mettre point du tout, particulierement où cette gloire doit être plus claire; mais coucher pour la premiere fois du blanc & un peu d'ocre mêlez l'un avec l'autre assez épais, & à mesure que vous vous éloignerez de la tête, mettez un peu plus d'ocre, & pour faire mourir cette couleur avec le fond, on hache avec le pinceau à grands coups & en suivant le rond de la gloire, tantôt de celle du fond, mêlant un peu de blanc ou d'ocre parmi cette derniere, quand elle fait trop brun, pour travailler avec cela jusqu'à ce que l'une se perde dans l'autre insensiblement, & que l'on ne voye point de séparation qui coupe.

XXVI. Pour faire un fond entier de gloire, ou ébauche le plus clair avec un peu d'ocre & de blanc, ajoûtant davantage de ce premier à mesure que l'on approche des bords du tableau, & lorsque l'ocre n'est plus assez forte; car il faut toûjours faire de plus brun en plus brun, on y mêle de la pierre de fiel, après un peu de carmin & enfin du bistre; il faut faire cette ébauche la plus douce qu'il est possible, c'est-à-dire, que ses nuances se perdent sans couper; ensuite l'on pointille par dessus les mêmes couleurs pour faire noyer le tout ensemble, ce qui est assez long & un peu difficile, particulierement lorsqu'il y a des nuées de gloire dans le fond, il faut en fortifier les jours à mesure qu'on s'éloigne de la figure. & finir de même que le reste en pointillant, & arrondissant les nuées, dont il faut confondre le clair avec l'obscur imperceptiblement.

XXVII. Pour un ciel de jour on prend de l'outremer & beaucoup de blanc que l'on mêle ensemble, dont on fait une couche la plus unie que l'on peut avec un gros pinceau, & à grands coups comme les fonds, l'appliquant de pâle en plus pâle à mesure que l'on descend vers l'orison, qu'il faut faire avec du vermillon ou de la mine de plomb & du blanc de la même force qui finit le ciel; & même un peu moins, faisant perdre ce bleu dans le rouge, que l'on fait descendre jusques sur les terrasses, y mêlant sur la fin de la pierre de fiel & beaucoup de blanc, ensorte que le mélange soit encore plus pâle que le premier sans qu'il paroisse de séparation entre toutes ces couleurs au ciel.

XXVIII. Lorsqu'il y a des nuages sur le ciel, l'on peut épargner les endroits où ils doivent être, c'est-à-dire, qu'il n'y faut pas mettre du bleu; mais les ébaucher, s'ils sont rougeâtres, de vermillon, de pierre de fiel & de blanc avec un peu d'inde; & s'ils sont plus noirs, il faut mettre beaucoup de ce dernier, faisant les jours des uns & des autres de massicot, de vermillon & de blanc, plus ou moins de l'une ou de l'autre de ces couleurs, selon la force dont ont les veut faire, ou selon celle de l'original que l'on copie, arrondissant le tour en pointillant; car il est difficile de les coucher bien unies en les ébauchant, & si le ciel n'est pas assez égal, il faudra le pointiller.

L'on peut aussi ne pas épargner la place des nuages; mais les coucher sur le fond du ciel, rehaussant les clairs en mettant beaucoup de blanc & fortifiant les ombres; cette maniere est la plûtôt faite.

XXIX. Le ciel de nuit ou d'orage, se fait avec de l'inde, du noir & du blanc mêlé ensemble, que l'on couche comme le ciel de jour; il faut ajoûter dans ce mélange de l'ocre, du vermillon, ou du brun rouge pour faire les nuages, dont les jours doivent être de massicot ou de mine de plomb, & un peu de blanc, tantôt plus rouges & tantôt plus jaunes à discrétion; & lorsque c'est un ciel d'orage, & qu'en de certains endroits on voit des clairs, soit de bleu, soit de rouge, on les fera comme au ciel de jour, perdant le tout ensemble en ébauchant & finissant.

XXX. Pour faire une draperie bleuë, mettez de l'outremer auprès du blanc qui sera sur votre palette, mêlez une partie de l'un & de l'autre ensemble, de telle sorte qu'il soit pâle & qu'il ait du corps, de ce mélange vous ferez les endroits les plus clairs, puis vous y ajoûterez davantage d'outremer pour faire ceux qui sont plus bruns, & continuerez de cette maniere jusqu'aux plis les plus enfoncez & les ombres les plus fortes, où il faudra mettre l'outremer pur, & tout cela en ébauchant, c'est-à-dire, le couchant à grands coups, faisant néanmoins le plus uni que l'on pourra, perdant les clairs & les bruns avec une couleur qui ne soit pas si pâle que les jours, ni si brune que les ombres: l'on pointillera ensuite avec la même couleur dont on a ébauché; mais tant soit peu plus forte, afin que les points soient marquez; il faut que tout se noye l'un dans l'autre, & que les plis ne paroissent plus coupez. Lorsque l'outremer n'est pas assez brun pour faire les ombres les plus fortes quelque gommé qu'il soit, on y mêle de l'inde pour les finir; & quand l'extrémité des jours n'est pas assez claire, on les releve avec du blanc & fort peu d'outremer.

XXXI. Une draperie de carmin se fait de même que le bleu, hormis qu'aux endroits les plus bruns on met une couche de vermillon pur avant que d'ébaucher de carmin, que l'on appliquera sans blanc par-dessus, & dans les ombres les plus fortes, on le gommera beaucoup pour l'enfoncer davantage, mêlez-y un peu de bistre.

XXXII. Il se fait aussi une autre draperie rouge que l'on ébauche toute de vermillon, y mêlant du blanc pour faire les clairs, le mettant tout pur pour les endroits les plus bruns, & ajoûtant du carmin pour les grandes ombres. L'on finit ensuite avec les mêmes couleurs comme les autres draperies; & quand le carmin avec le vermillon ne sont pas assez bruns, on travaille de ce premier tout pur; mais seulement dans le plus fort des ombres.

XXXIII. Une draperie de laque se fait de même que celle de carmin, y mêlant beaucoup de blanc aux endroits clairs, & fort peu dans les bruns: on l'acheve de même en pointillant, mais l'on n'y fait point entrer de vermillon.

XXXIV. Les draperies violettes se font aussi de cette sorte, après avoir fait un mélange de carmin & d'outremer, mettant toûjours du blanc pour les clairs. Si vous voulez que votre violet soit colombin, il faut qu'il y ait plus de carmin que d'outremer; mais si vous le voulez plus bleu & plus enfoncé, mettez plus d'outremer que de carmin.

XXXV. L'on fait une draperie couleur de chair en commençant par mettre une couche faite de blanc, de vermillon & de laque très-pâle, & faisant les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc. Il faut faire cette draperie fort pâle & fort rendre, parce qu'elle doit être d'étoffe legere, & même les ombres n'en doivent pas être obscurs.

XXXVI. Pour faire une draperie jaune, il faut mettre une couche de massicot par tout, puis une de gomme gutte par dessus, à la reserve des endroits les plus clairs où il faut laisser le massicot pur, ensuite on ébauche avec de l'ocre mêlé d'un peu de gomme gutte & de massicot, mettant plus ou moins de ce dernier, selon la force des ombres; & lorsque ces couleurs ne sont pas assez brunes, on y ajoûte de la pierre de fiel, & l'on travaille avec la pierre de fiel toute pure dans les ombres les plus fortes, y mêlant du bistre: s'il est besoin de faire encore plus brun, on finit avec les mêmes couleurs que l'on a ébauché, en pointillant & faisant perdre les clairs dans les bruns.

XXXVII. Si vous mettez du jaune de Naples ou du stil de grain au lieu de massicot & de gomme gutte, vous ferez une autre sorte de jaune.

XXXVIII. La draperie verte se fait en mettant une couche générale de verd de montagne, avec lequel, si on le trouve trop bleu, on mêle du massicot pour les jours, & de la gomme gutte pour les ombres; ensuite on ajoûte à ce mélange du verd d'iris ou de vessie pour ombrer; & à mesure que les ombres sont fortes, on met davantage de ces derniers verds, & même tout purs ou il faut faire extrémement brun; on finit des mêmes couleurs un peu plus brunes.

Mettant plus de jaune ou de bleu dans ces couleurs, on fera comme on voudra des verds de différentes couleurs.

XXXIX. Pour faire une draperie noire, on ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec la même couleur, y mettant plus de noir à mesure que les ombres sont fortes, & dans les plus brunes on y mêle de l'inde, sur tout quand on veut que la draperie paroisse veloutée: on peut donner toûjours de certains coups d'une couleur plus claire pour

pour relever les jours de quelque draperie que ce soit.

XL. Pour une draperie blanche de laine, il faut mettre une couche de blanc où il y aura tant soit peu d'ocre, d'orpin ou de pierre de fiel, afin qu'elle paroisse un peu jaunâtre, puis ébaucher & finir les ombres avec du bleu, un peu de noir, de blanc, de bistre, y mettant beaucoup de ce dernier dans les bruns.

XLI. Le gris blanc s'ébauche avec du noir & du blanc, & l'on finit avec de la même couleur plus forte.

XLII. Pour une draperie minime on met une couche de bistre, du blanc, & un peu de brun rouge, & l'on ombre avec ce mélange; mais plus brun.

XLIII. Il y a d'autres draperies que l'on appelle changeantes, parce que les jours sont d'une autre couleur que les ombres, l'on s'en sert le plus souvent pour des vétemens d'anges & pour des personnes jeunes & fluettes, pour des écharpes & autres habillemens legers qui soufrent quantité de plis & qui doivent aller au gré des vents. Les plus ordinaires sont la violette, & l'on en fait de deux sortes, l'une dont les jours sont bleus & l'autre jaunes.

XLIV. Pour la premiere on met une couche d'outremer & du blanc fort pâle sur les clairs, & l'on ombre avec de carmin, de l'outremer & du blanc, de même qu'à une draperie toute violette; de sorte qu'il n'y a que les plus grands jours qui paroissent bleus, encore les faut-il pointiller avec du violet où il y aura beaucoup de blanc, & les faire perdre insensiblement dans les ombres.

XLV. L'autre se fait en mettant sur les jours seulement, au lieu de bleu, une couche de massicot, faisant le reste de même qu'à la draperie toute violette, excepté qu'il faut pointiller & confondre les clairs dans les bruns, c'est-à-dire, le jaune dans le violet avec un peu de gomme gutte, de jaune de Naples & de blanc mêlé avec le violet.

XLVI. Le rouge de carmin se fait comme cette derniere, c'est-à-dire, que l'on fait les jours de massicot & les ombres de carmin, & pour faire perdre les uns dans les autres l'on se sert de gomme gutte.

XLVII. Le rouge de laque, comme celle de carmin.

XLVIII. La verte de même que celle de laque, mêlant toûjours de verd de montagne avec ceux d'iris ou de vessie pour faire les ombres qui ne sont pas fort brunes.

XLIX. L'on en peut faire encore de plusieurs sortes à discrétion, prenant garde néanmoins à l'union des couleurs, non-seulement dans une étoffe, mais encore dans une groupe de plusieurs figures, évitant autant que le sujet le permettra, de mettre du bleu auprès de couleur de feu, du verd contre du noir, & ainsi des autres qui tranchent, & dont l'union n'est pas assez douce.

L. L'on fait plusieurs autres draperies de couleur sale, comme brun rouge, de bistre d'inde, &c. & toutes de la même maniere. Et d'autres de couleurs rompuës & composées, entre lesquelles il faut toûjours observer l'accord, afin que leur mélange ne fasse rien d'âcre à la vûë; il n'y a point de régle là-dessus, il faut seulement connoître par expérience & par l'usage, la force & l'effet de vos couleurs, & travailler sur cette connoissance.

LI. Les linges se font ainsi: après en avoir dessiné les plis comme ceux d'une draperie, l'on met une couche de blanc par tout, ensuite l'on ébauche & l'on finit les ombres avec un mélange d'outremer, de noir & de blanc, plus ou moins de ce dernier, selon qu'ils sont tendres ou forts; & dans les enfoncemens les plus bruns on y met du bistre mêlé avec un peu de blanc, donnant seulement quelques coups de ce mélange, même de bistre tout pur, dans l'extrémité des plus grandes ombres, où il faut marquer les plis & les faire perdre avec le reste.

LII. On le peut faire d'une autre maniere, en faisant une couche générale de ce mélange d'outremer, de noir & de blanc fort pâle, & ébauchant, comme j'ai dit ci-dessus, avec la même couleur, mais un peu plus forte: & quand les ombres sont pointillées & finies, on releve les jours avec du blanc tout pur, les faisant perdre avec le fond du linge. Mais de quelques sortes qu'on les fasse, il faut, lorsqu'ils sont achevez, y faire quelque teintes jaunâtres d'orpin & de blanc en de certains endroits, les couchant legerement & comme une eau, & ce qui est dessous ne laisse pas de paroître, tant les ombres que le pointillage.

LIII. On fait les linges jaunes en mettant une couche de blanc mêlé avec un peu d'ocre; ensuite on ébauche & l'on finit les ombres de bistre mêlé avec du blanc & de l'ocre; & dans le plus fort des ombres de bistre pur; & avant que de finir on fait des teintes par-ci, par-là, d'ocre & de blanc, & d'autres de blanc & d'outremer, tant sur les ombres que sur les jours, mais fort clairs, & l'on fait perdre le tout ensemble en pointillant, ce qui fait un bel effet; en finissant on rehausse l'extrémité des jours avec du massicot & du blanc: on peut mettre à ceux-là, aussi-bien qu'au blanc, de certaines barres d'espace en espace, comme à ces espaces Egiptiennes, c'est-à-dire, de petites rayes bleuës & rouges entre deux rayes bleuës, fort claires sur les jours, & plus fortes dans l'ombre: l'on coëffe ordinairement les Vierges de ces sortes de voiles; l'on en fait aussi des écharpes autour des gorges ouvertes parce qu'elles sient fort bien au teint.

LIV. Quand on veut que les nuds & les autres transparans, & que l'étoffe ou autre chose qui sera dessous, paroisse au travers, il faut en faire la premiere couche fort claire, & mêler dans la couleur a ombrer un peu de celle qui sera dessous, particulierement sur la fin des ombres, & ne faire que l'extrémité des jours, seulement pour les jaunes, de massicot & de blanc, & pour le blanc, le blanc tout pur.

On le peut encore d'une autre façon, sur tout lorsqu'on veut qu'ils soient tout-à-fait clairs comme de la mousseline de Lion, ou de la toile de soie; pour cet effet il faut ébaucher & finir ce qui doit être dessous, comme si on ne vouloit rien mettre dessus, ensuite on marquera les plis qui sont clairs avec du blanc, du massicot, & on les ombrera avec du bistre ou du noir, du bleu & du blanc, selon la couleur que vous les voudrez faire, salissant tant soit peu le reste; encore cela n'est-il nécessaire que pour les moins clairs.

LV. Le crêpe se fait de même, excepté qu'on marque les plis des ombres & des jours, & les bords, par des petits filets de noir pur, sur ce qui est dessous, que l'on doit avoir aussi fini.

LVI. Quand on veut tabiser une étoffe, il faut faire des ondes dessus avec une couleur un peu plus claire ou plus brune, sur les clairs & dans les ombres.

LVII. Il y a une maniere de toucher les draperies, qui distingue celles de soie d'avec celles de laines: celles-ci sont plus terrestres & plus sensibles; celles-là plus legeres & plus fuyantes. Mais il faut remarquer que c'est un effet qui dépend en partie de l'étoffe, & en partie de la couleur; & pour les employer d'une maniere convenable aux sujets & aux éloignemens, je dirai ici un mot de leurs différentes qualitez.

LVIII. Nous n'avons point de couleur qui participe davantage de la lumiere, ni qui soit plus approchante de l'air que le blanc, ce qui fait voir qu'elle est legere & fuiante, on peut néanmoins la retenir sur le devant, & la faire approcher par quelqu'autre couleur voisine plus pesante & sensible, ou en les mêlant ensemble.

LIX. Le bleu est la couleur la plus fuyante, & nous voyons aussi que le ciel est lointain de cette couleur; mais elle deviendra d'autant plus figurée qu'elle sera mêlée avec du blanc.

LX. Le noir tout pur est la couleur la plus pesante & la plus terrestre de toutes, & plus vous en mêlerez avec les autres, plus vous les rendrez approchantes. Néanmoins les différentes dispositions du blanc & du noir en rendent aussi les effet différens; car souvent le blanc fait fuir le noir, & le noir fait approcher le blanc, comme aux reflets des globes qu'on veut arrodir, ou autres figures, ou il y a toûjours des parties fuyantes qui trompent la vûë par l'artifice de l'Art, & sous le blanc sont ici comprises toutes les couleurs legeres, comme sous le noir toutes les couleurs pesantes.

L'outremer est donc une couleur douce & legere.

L'ocre ne l'est pas tant.

Le massicot est fort leger & le verd de montagne.

Le vermillon & le carmin approchent.

L'orpin & la gomme gutte un peu moins.

La laque tient un certain milieu plus doux que rude.

Le stil de grain est une couleur indifférente qui prend aisément la qualité des autres, ainsi vous la rendrez terrestre en la mêlant avec les couleurs qui le sont, & au contraire des plus fuyantes en la joignant avec le blanc ou le bleu.

Le brun rouge, la terre d'ombre, les vers bruns & le bistre, sont les plus pesantes & les plus terrestres après le noir.

LXI. Les habiles Peintres qui entendent la perspective & l'harmonie des couleurs, observent toûjours de placer les couleurs sensibles & brunes sur les devans de leurs tableaux, & les claires & fuyantes pour les lointains; & quant à l'union des couleurs, les différens mélanges que l'on en peut faire, apprendront l'amitié ou l'antipatie qu'elles ont ensemble, & sur cela vous prendrez vos mesures pour les placer avec un accord qui plaise à la vûë.

LXII. Pour faire des dentelles, points de France & autres, on met une couche de bleu, de noir & de blanc, comme aux linges, puis on releve les fleurons avec du blanc pur; ensuite on fait les ombres par dessus avec la premiere couleur, & on les finit de même; quand ils sont sur la carnation ou autre chose que l'on veut faire paroître au travers, on finit ce qui est dessous, comme si l'on n'y vouloit rien mettre, & par dessus l'on fait les points ou dentelles avec du blanc pur, les ombrant & finissant avec de l'autre mélange.

LXIII. Si vous voulez peindre quelque fourrure, il faut ébaucher comme une draperie, si elle est brune, de bistre & de blanc, faisant les ombres de la même couleur avec moins de blanc; si elle est blanche avec du bleu & du blanc & un peu de bistre; & lorsque votre ébauche est faite, au lieu de pointiller, il faut tirer de petits traits en tournant tantôt d'une façon & tantôt d'une autre, du sens que va le poil; l'on releve les jours de la brune avec de l'ocre & du blanc, & de l'autre avec du blanc & un peu de bleu.

LXIV. Pour faire une architecture, si c'est de pierre on prend de l'inde, du bistre & du blanc dont on en fait l'ébauche, & pour l'ombrer on met de ce dernier & plus de bistre que d'inde, selon la couleur des pierres que l'on veut faire; on y peut mêler aussi de l'ocre pour ébaucher & pour finir; mais pour la faire plus belle, il faut, par-ci, par-là, sur tout quand c'est de vieilles masures, faire des teintes jaunes & bleuës, les unes d'ocre & les autres d'outremer, y mêlant toûjours du blanc, soit avant que d'ébaucher, pourvû qu'elles paroissent au travers de l'ébauche, soit par-dessus en les faisant perdre avec le reste lorsqu'on finit.

LXV. Quand l'architecture est de bois, comme il y en a de plusieurs sortes, on la fait à discrétion; mais la plus ordinaire est d'ébaucher avec de l'ocre, du bistre & du blanc, & finir sans blanc ou fort peu; & si les ombres sont fortes, avec du bistre tout pur; en d'autres on y ajoûte tantôt du vermillon, tantôt du verd ou du noir, en un mot selon la couleur qu'on lui veut donner, & l'on finit en pointillant comme les draperies & tout le reste.

LXVI. Il y a dans les carnations tant de différens coloris, qu'il seroit malisé de donner sur des sujets si particuliers des régles générales, aussi n'en garde-t'on point quand on a acquis par l'usage l'habitude de travailler aisément; & ceux qui sont arrivez a ce degré, s'attachent a copier les originaux, ou bien ils travaillent sur leurs idées sans savoir comment; de sorte que les plus habiles qui le font avec moins de réflexion & de peine que les autres, en auroient aussi davantage à rendre raison de leur doctrine en fait de peinture, si on leur demandoit de quelles couleurs ils se servent pour faire tel ou tel coloris, une teinte ici, & là une autre.

Cependant comme les commençans, à qui ce petit Traité est destiné, ont besoin de quelque instruction d'abord, je dirai ici en général de quelle maniere il faut faire diverses carnations.

LXVII.

LXVII. Premierement, après avoir dessiné sa figure avec du carmin & ordonné sa piéce, on applique, pour les femmes, les enfans & généralement pour tous les coloris tendres, une couche de blanc mêlé avec tant soit peu de ce bleu fait pour les visages, dont j'ai dit la composition, mais de sorte qu'il ne paroisse quasi pas.

LXVIII. Et pour les hommes, au lieu de bleu on met dans cette premiere couche un peu de vermillon, & lorsqu'ils sont vieux on y mêle de l'ocre.

LXIX. Ensuite on recherche tous les traits avec du vermillon, du carmin & du blanc mêlez ensemble, & l'on ébauche toutes les ombres de ce mélange, ajoûtant du blanc à proportion qu'ils sont foibles, & n'en mettant guéres aux plus bruns, & quasi point dans de certains endroits où il faut donner des coups forts; par exemple, dans les coins des yeux, sous le nez, aux oreilles, sous le menton, dans la séparation des doigts, dans toutes les jointures, au coin des ongles, & généralement par tout où l'on veut marquer quelques séparations dans des ombres qui sont obscures; il ne faut point craindre aussi de donner à celles-là toute la force qu'elles doivent avoir dès la premiere ébauche, parce qu'en travaillant dessus avec du verd, il affoiblit toûjours le rouge que l'on y a mis.

LXX. Après avoir ébauché de rouge l'on fait des teintes bleuës avec de l'outremer & beaucoup de blanc sur les parties qui fuyent, c'est-à-dire, sur les temples, au dessous & au coin des yeux, aux deux côtez de la bouche, dessous & dessus, un peu au milieu du front, entre le nez & les yeux, à côté des jouës, au col & aux autres endroits, à je ne sai quel œil bleu.

L'on fait encore des teintes jaunâtres avec de l'ocre ou de l'orpin, & un peu de vermillon mêlé de blanc au-dessus des sourcils, aux côtez du nez vers le bas, un peu au-dessous des jouës, & sur les autres parties qui approchent; c'est particulierement pour ces teintes qu'il faut observer le naturel, afin de le prendre; car la peinture étant une imitation de la nature, la perfection de l'art consiste en la justesse & en la naïveté de cette représentation, sur tout pour le portrait.

LXXI. Lorsque vous avez donc fait votre premiere couche, votre ébauche & vos teintes, il faut travailler sur les ombres, en pointillant avec du verd pour les carnations, y mêlant selon la régle que j'en ai donné pour les teintes, un peu de bleu pour les parties fuyantes; & au contraire faisant un peu plus jaune pour celles qui sont plus sensibles, c'est-à-dire, qui approchent; & dans la fin des ombres du côté du clair, il faut confondre sa couleur imperceptiblement dans le fond de la carnation avec du bleu, & puis du rouge, selon les endroits où l'on peint; que si ce mélange de verd ne fait pas assez brun d'abord, il faut repasser sur les ombres plusieurs fois, tantôt le rouge, tantôt le verd, & toûjours pointillant jusqu'à ce qu'elles soient comme il faut.

LXXII. Et si l'on ne peut avec ces couleurs donner aux ombres toute la force qu'elles doivent avoir, l'on finit dans le plus obscur avec du bistre mêlé d'orpin, d'ocre ou de vermillon, & quelquefois tout pur, selon le coloris que vous voulez faire; mais légerement, mettant votre couleur fort claire.

LXXIII. Il faut pointiller sur les clairs avec un peu de vermillon ou de carmin, mêlé de beaucoup de blanc & de tant soit peu d'ocre, pour les faire perdre dans les ombres, & pour faire mourir les teintes les unes dans les autres imperceptiblement, prenant garde en pointillant ou hâchant de faire que vos traits suivent le contour des clairs; car bien qu'il faille croiser de tous sens, celui-là doit paroitre un peu davantage, parce qu'il arrondit les parties. Et comme ce mélange pourroit faire un coloris trop rouge, si l'on s'en servoit toûjours, on travaille aussi par tout pour confondre les teintes & les ombres avec du bleu, un peu de verd & de beaucoup de blanc, ensorte que ce mélange soit fort pâle, excepté pourtant qu'il ne faut point mettre de cette couleur sur les jouës, ni sur l'extrémité des clairs, non plus que de l'autre mélange sur ces derniers, qu'il faut laisser avec tout leur jour, comme de certains endroits du menton, du nez & du front, & audessus des jouës, lesquelles & le menton doivent néanmoins être plus rouges que le reste; aussi-bien que les pieds, le dedans des mains & les doigts des uns & des autres.

Remarquez que ces deux derniers mélanges doivent être si pâles, qu'à peine en puisse-t'on voir le travail, n'étant que pour adoucir l'ouvrage & faire l'union des teintes les unes dans les autres, des ombres dans les clairs, & faire perdre les traits; il faut prendre garde aussi de ne pas trop travailler du mélange rouge sur les teintes bleuës, ni du bleu sur les autres; mais changer de tems en tems de couleur, quand on voit que l'on fait trop bleu ou rouge, jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini.

LXXIV. Il faut ombrer le blanc des yeux avec de ce même bleu, & un peu de couleur de chair, & faire les coins du côté du nez, avec du vermillon & du blanc, y donnant un petit coup de carmin; l'on adoucit tout cela avec ce mélange de vermillon, de carmin, de blanc & tant soit peu d'ocre.

Les prunelles des yeux se font avec ce mélange d'outremer & de blanc un peu plus fort, y faisant entrer un peu de bistre si elles sont jaunâtres, ou un peu de noir si elles sont grises: on fait le petit rond noir qui est au milieu, appellé cristallin, & on ombre les prunelles avec de l'inde, du bistre ou du noir, selon la couleur qu'elles sont, donnant aux unes & aux autres un petit coup de vermillon pur à l'entour du cristallin, que l'on fait perdre avec le reste en finissant, cela donne de la vivacité a l'œil.

On fait de bistre & de carmin le tour des yeux, c'est-à-dire, les fentes & paupieres quand elles sont fortes, particulierement celles de dessus qu'il faut ensuite adoucir avec les mélanges rouge ou bleu dont j'ai parlé ci-devant, afin qu'elles se perdent & que rien ne paroisse coupé.

Quand cela est, on donne un petit coup de blanc tout pur sur le cristallin du côté du jour; ce point fait briller l'œil & lui donne la vie.

On peut aussi relever le blanc de l'œil du côté du jour.

LXXV. La bouche s'ébauche de vermillon mêlé de blanc, & se finit de carmin, que l'on adoucit comme le reste, & lorsque le carmin ne fait pas assez brun, on y mêle du bistre, cela s'entend pour le coins, dans la séparation des lévres, & particulierement à de certaines bouches entrouvertes.

LXXVI. Les mains & tout le reste d'une carnation, se font de même que les visages, en observant que le bout des doigts soit un peu plus rouge que le reste; après que tout votre ouvrage est ébauché & pointillé, il faut marquer toutes les séparations des parties par de petits coups de carmin & d'orpin mis ensemble, tant dans les ombres que dans les clairs; mais plus que dans les premiers, & les faire perdre dans le reste de la carnation.

LXXVII. Les sourcils & la barbe s'ébauchent comme les ombres des carnations, & se finissent avec le bistre, de l'ocre ou du noir, selon de la couleur qu'ils sont, les tirant par petits traits, comme ils doivent aller, c'est-à-dire, qu'il faut leur donner le tour naturel du poil; on en releve les jours avec de l'ocre & du bistre, un peu de vermillon & beaucoup de blanc.

LXXVIII. Pour les cheveux l'on fait une couche de bistre, d'ocre & de blanc, & un peu de vermillon: quand ils sont fort bruns, il faut du noir au lieu d'ocre, ensuite on ébauche les ombres avec les mêmes couleurs, y mettant moins de blanc, & l'on finit avec du bistre pur ou mêlé avec de l'ocre ou du noir par petits traits fort deliez, & prochent les uns des autres, les faisant aller par ondes & par boucles, selon la frisure des cheveux; il faut aussi relever les clairs par de petits traits avec de l'ocre ou de l'orpin, du blanc & un peu de vermillon, après quoi l'on fait perdre les jours dans les ombres en travaillant, tantôt avec la couleur brune & tantôt avec la pâle, & pour les cheveux qui sont autour du front, au travers desquels on voit la chair, il les faut ébaucher avec de la couleur, & de même que la carnation, ombrant & travaillant dessous, comme si l'on n'en vouloit point faire, puis on les forme & finit avec du bistre, & l'on en releve les jours comme des autres.

L'on ébauche les cheveux gris avec du blanc, du noir & du bistre, & on les finit de la même couleur; mais plus forte, rehaussant le clair des cheveux aussi bien que celui des sourcils & de la barbe, avec du blanc & du bleu fort pâle, & après les avoir ébauché comme les autres avec de la couleur de chair & finis de bistres.

LXXIX. Mais le plus important est d'adoucir son ouvrage, de mêler ses teintes les unes dans les autres, aussi bien que la barbe & les cheveux qui sont sur le front, avec les autres cheveux & la carnation, prenant garde sur tout de ne pas faire sec & dur, & que les traits des contours des carnations ne soient pas coupez.

Il faut aussi s'accoûtumer a ne mettre du blanc dans vos couleurs, qu'à proportion que vous faites clair ou brun; car il faut que la couleur dont on travaille la seconde fois, soit toûjours un peu plus forte que la premiere, à moins que ce ne soit pour adoucir.

LXXX. Les différens coloris se peuvent aisément faire en mettant plus ou moins de rouge, ou de bleu, ou de jaune, ou de bistre, soit pour l'ébauche, soit pour finir; celui des femmes doit être bleuâtre, celui des enfans un peu rouge, l'un & l'autre frais & fleuri; & celui des hommes plus jaune, particulierement lorsqu'ils sont vieux.

LXXXI. Pour faire un coloris de mort, il faut donner une premiere couche de blanc & d'orpin ou d'ocre fort pâle, ébaucher avec du vermillon & de la laque, au lieu de carmin, & beaucoup de blanc, & travailler ensuite par-dessus avec un mélange verd, dans lequel il y aura plus de bleu que d'autre couleur, afin que la chair soit livide & pourpreuse; les teintes se font de même qu'à un autre coloris; mais il faut qu'il y en ait beaucoup plus de bleuë que de jaune, particulierement aux parties qui fuyent & au tour des yeux, & que ces dernieres ne soient qu'aux parties qui approchent le plus: on les fait mourir les unes dans les autres, selon la maniere ordinaire, tantôt avec du bleu fort pâle, & tantôt avec de l'ocre & du blanc, & un peu de vermillon, adoucissant le tout ensemble; il faut arrondir les parties & les contours avec les mêmes couleurs.

La bouche doit être quasi toute violette, on ne laisse pas de l'ébaucher avec un peu de vermillon, d'ocre & de blanc; mais on la finit avec de la laque & du bleu, & pour y donner les coups plus forts, on prend du bistre & de la laque, dont on fait aussi ceux des yeux, du nez & des oreilles.

Si c'est un crucifix, ou quelque martir où l'on doive faire paroître du sang; après que la carnation sera achevée, il faudra l'ébaucher de vermillon & le finir de carmin, faisant aux gouttes de sang un petit reflet qui les arrondisse.

Pour la couronne d'épines, il faut faire une couche de verd de mer & de massicot, l'ombrer de bistre & de verd, & rehausser les clairs de massicot.

LXXXII. Le fer s'ébauche avec de l'inde, un peu de noir & de blanc, & se finit avec de l'inde pur, le rehaussant avec du blanc.

LXXXIII. Pour faire du feu & des flammes, l'on fait les jours de massicot & d'orpin, & pour les ombres on y mêle du vermillon & du carmin.

LXXXIV. Une fumée se fait de noir, d'inde & de blanc, & quelquefois du bistre; on y peut ajoûter aussi du vermillon ou de l'ocre, selon la couleur dont on la veut faire.

LXXXV. L'on peint les perles en mettant une couche de blanc, & un peu de bleu: on les ombre & on les arrondit avec de la même couleur plus forte; l'on fait un petit point blanc presque au milieu du côté du jour, & de l'autre côté, entre l'ombre & le bord de la perle, on donne un coup de massicot pour faire la réflexion, & sous les perles on y fait une petite ombre de la couleur du fond sur quoi elles sont.

LXXXVI. Les diamans se font de noir tout pur, puis on les rehausse par de petits traits de blanc du côté du jour. C'est la même chose pour quelques pierreries qu'on veuille peindre, il n'y a qu'à changer de couleur.

LXXXVII. Pour faire quelque figure d'or on met une couche d'or en coquille, & on l'ombre avec de la pierre de fiel ; l'argent tout de même, excepté qu'il faut l'ombrer avec de l'inde.

LXXXVIII. J'ai spécifié ainsi plusieurs petites choses en particulier pour aider les commançans, parce que la maniere de faire celles que j'ai dictées, & les couleurs qu'on y emploie aideront même pour celles que je ne dis pas, en attendant la connoissance & la facilité qu'ont accoûtumé de donner le tems & l'expérience à ceux qui s'appliquent à cet Art : un grand moyen d'en acquérir la perfection est de copier d'excellens originaux ; on jouit avec plaisir & tranquilité du travail & de la peine des autres : il faudroit en prendre beaucoup pour en avoir de si beaux effets, & il vaut mieux être bon Copiste que mauvais Inventeur.

Les enseignemens que j'ai donné des mélanges & des différentes teintes dont il faut colorer les carnations & autres choses, peuvent servir particulierement lorsqu'on travaille après des estampes, ou l'on ne voit que du blanc & du noir, quoiqu'il ne soit pas non plus inutile, lorsqu'on commence à copier des tableaux sans savoir manier les couleurs, & sans connoitre leur force & leurs effets : car il y a cette différence entre la peinture & la mignature à l'huile, qu'en la peinture les couleurs y ont été prises sur la palette comme elles vous paroissent sur le tableau, où elles s'appliquent tout d'un coup ; de sorte qu'il n'y a qu'à prendre la peine de chercher un peu, pour trouver ce qui fait un tel jour & une telle ombre ; mais ce n'est pas la même chose pour la mignature, où assez souvent la derniere couche qu'on applique ne conserve pas sa couleur ; mais elle prend une autre des premieres dont l'on a travaillé dessous, ou plûtôt les unes & les autres en composent une derniere, qui fait l'effet qu'on prétend, & bien que ce soit, si vous voulez du blanc, du verd, du carmin ou bleu, de l'orpin, du bistre, &c. dont ce coloris est composé, ces couleurs ne le composeroient pas néanmoins, si on ne les méloit ensemble ; car ce n'est qu'en travaillant de l'une, & puis de l'autre que l'on y parvient ; & quand on le voit fait sans l'avoir vû faire, il faudroit être du moins sorcier pour en deviner l'ordre & la maniere, supposé qu'on n'ait eu ni maître ni livres ; c'est pourquoi je me suis attaché à particulariser dans celui-ci tant de petits enseignemens, & je m'assure que l'expérience fera connoitre à ceux qui sont en état de s'en servir, que pour être minces ils n'en sont pas moins utiles.

LXXXIX. *Des païsages.* C'est particulierement pour les païsages, qu'il faut faire valoir l'Article LVIII. & les suivans de la nature, & des diverses qualitez des couleurs, parce que l'ordre & la distribution qu'on en fait, fait beaucoup à faire paroitre ses fuites & ses éloignemens qui trompent la vûë ; & les plus grands Païsagistes ont toûjours observé de placer sur les premieres lignes de leurs païsages, les couleurs les plus terrestres & les plus sensibles, reservant les plus legéres pour les lointains.

Mais afin de ne me pas écarter de mon dessein, au lieu des préceptes généraux, je m'arrêterai à donner aux Commençans quelques instructions particulieres pour la pratique.

XC. Premierement, après avoir ordonné l'œconomie de votre païsage, comme de vos autres pieces, il faut ébaucher vos terrasses les plus proches quand elles doivent paroitre brunes, avec du verd de vessie ou d'iris, de bistre & un peu de verd de montagne, pour donner du corps à votre couleur, il faut ensuite pointiller avec ce mélange ; mais un peu plus brun, y ajoûtant quelquefois du noir.

Pour celles qui sont claires on fait une couche d'ocre & du blanc, puis on ombre & on finit avec du bistre ; en quelques-unes on méle un peu de verd, particulierement pour les ombres, & l'on finit.

Il y a aussi quelquefois sur les devans de certaines terrasses rougeâtres, elles s'ébauchent avec du brun-rouge, du blanc & un peu de verd, & se finissent de même, y mettant un peu plus de verd.

Pour faire des herbes & autres feuilles sur les terrasses les plus proches, il faut après qu'elles sont finies les ébaucher de verd de mer ou de montagne, & un peu de blanc ; & pour celles qui sont jaunâtres, y méler du massicot ; ensuite on les ombres avec du verd d'iris ou du bistre, & de la pierre de fiel, si l'on veut qu'elles paroissent mortes.

Les terrasses qui sont un peu plus éloignées, s'ébauchent de verd de montagne ; on les ombre & on les acheve avec du verd de vessie, y ajoûtant du bistre pour donner des coups par-ci, par-là.

Celles qui s'éloignent encore davantage se font avec du verd de mer & un peu de bleu, & s'ombrent de verd de montagne.

Enfin plus elles fuyent, plus il les faut faire bleuâtres ; & les derniers lointains doivent être d'outremer & de blanc, y mélant en quelques endroits de petites teintes & de vermillon.

XCI. On peint les eaux avec de l'inde & du blanc, on les ombre de la même couleur, mais plus forte ; & pour les finir, au lieu de pointiller, on ne fait que des traits sans croiser, leur donnant le tour des ondes quand il y en a : il faut quelquefois méler un peu de verd dans de certains endroits, & relever les clairs avec du blanc tout pur, particulierement où l'eau bouillonne.

Les rochers s'ébauchent comme l'architecture de pierre, excepté qu'on y méle un peu de verd pour l'ébauche & pour les ombres. L'on y fait des teintes jaunes-bleuës, qu'il faut perdre avec le reste en finissant, & lorsqu'il y a de petites branches avec des feuilles, de la mousse, ou des herbes ; quand tout est fini, on les releve par-dessus avec du verd & du massicot. On en peut faire de jaunes, de vertes de rougeâtres, pour paroitre seches, de même qu'aux terrasses ; on pointille les rochers comme le reste ; plus ils sont éloignez, plus on les fait grisatres.

Les châteaux, les vieilles masures, & autres bâtimens de pierre & de bois, se font de la maniere que j'ai dite en parlant des architectures, lorsqu'ils sont sur les premieres lignes : mais quand on les veut faire paroitre éloignez il y faut méler du brun-rouge & du vermillon, avec beaucoup de blanc, & ombrer fort tendrement avec ce mélange ; & plus il s'éloigne, moins il faut que les traits soient forts pour les séparations : comme les couvertures sont ordinairement d'ardoise, on les fait un peu plus bleuës que le reste.

XCII. On ne fait les arbres qu'après que le ciel est fini ; on peut néanmoins épargner les places quand ils en tiennent beaucoup ; & de quelque façon que ce soit, il faut ébaucher ceux qui approchent avec du verd de montagne, y mélant quelquefois de l'ocre, & les ombrer des mêmes couleurs, y ajoutant du verd d'iris : il faut ensuite feuiller là-dessus en pointillant, sans croiser ; car il faut que ce soit de petits points longuets d'une couleur plus brune & assez nourris, qu'il faut conduire du côté que les branches vont, par petites touffes d'une couleur un peu plus brune ; après on rehausse les jours avec du verd de montagne ou de mer, & du massicot, en feuillant de la même maniere ; & lorsqu'il y a des branches ou des feuilles seches, on les ébauche de brun-rouge, ou de pierre de fiel, avec du blanc, & on les finit de pierre de fiel sans blanc, ou de bistre.

XCIII. *Des fleurs.* Il est agréable de peindre des fleuts, non-seulement par l'éclat de leurs différentes couleurs ; mais aussi par le peu de tems & de peine qu'on emploie à les faire, il n'y a que du plaisir & quasi point d'application ; vous estropiez un visage si vous faites un œil plus haut ou plus bas que l'autre, un petit nez avec une grand bouche, & ainsi des autres parties ; mais la crainte de ces disproportions ne gêne point pour les fleurs : car à moins qu'elles ne soient tout-à fait remarquables, elles ne gâtent rien. Aussi la plus grande partie des personnes de qualité qui se divertissent à peindre, s'en tiennent aux fleurs ; il faut néanmoins s'attacher à copier juste, & pour cette partie de la mignature comme pour le reste, je vous renvoie au naturel, car c'est le meilleur modéle que vous puissiez vous proposer. Travaillez donc après les fleurs naturelles, & cherchez-en les teintes & les diverses couleurs sur votre palette, un peu d'usage vous les fera trouver aisément ; & pour vous les faciliter, je dirai d'abord, en continuant mon dessein, la maniere d'en faire quelques-unes ; aussi ne peut-on pas toûjours avoir des fleurs naturelles, & l'on est souvent obligé de travailler d'après les estampes, où l'on ne voit que la gravûre. En ce cas servez-vous de celles de Nicolas-Guillaume La Fleurs, & de Messieurs Robert & Baptiste, elles sont toutes très-bonnes.

XCIV. C'est une régle générale que les fleurs se dessinent & se couchent comme les autres figures ; mais la maniere de les ébaucher & de les finir est différente : car on les ébauche seulement par de gros traits que l'on fait tourner d'abord du sens que doivent aller les petits, avec lesquels on finit, ce tour y aidant beaucoup ; & pour les finir, au lieu d'acher ou de pointiller, on tire de petits traits fort fins & fort proches les uns des autres sans croiser, repassant plusieurs fois, jusqu'à ce que vos bruns & vos clairs ayent toute la force que vous leur voulez donner.

XCV. *Des roses.* Après qu'on a calqué, puis dessiné avec du carmin la rose rouge, on applique une couche fort pâle de carmin & de blanc ; ensuite on ébauche les ombres de la même couleur, y mettant moins de blanc ; & enfin avec du carmin put, mais très-clair d'abord, le fortifiant de plus en plus à mesure que l'on travaille & que les ombres sont brunes, cela se fait à grands coups ; ensuite on finit, travaillant dessus de la même couleur par petits traits, que l'on fait aller comme ceux de la gravûre, si c'est une estampe que l'on copie, ou du sens que tournent les feuilles de la rose, si c'est d'après une peinture ou le naturel, faisant perdre les ombres sans les clairs, & rehaussant les plus grands jours & le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & du carmin ; il faut toûjours faire le cœut des roses & le côté de l'ombre plus brun que le reste, & méler un peu d'inde en ombrant les premieres feuilles, particulierement quand les roses sont épanouies, pour les faire paroitre fanées. L'on ébauche la graine avec de la gomme gutte, dans laquelle on méle un peu de verd de vessie pour l'ombrer.

Les roses panachées doivent être plus pâles que les autres, afin que l'on voye mieux les panaches qui se font avec du carmin, un peu plus bruns dans les ombres, & très-clairs dans les jours, en hâchant toûjours par traits.

Pour les blanches il faut mettre une couche de blanc, & les ébaucher & finir comme les rouges ; mais avec du noir, du blanc & un peu de bistre, & en faire la graine un peu plus de jaune.

On fait les jaunes en mettant une couche par tout de massicot, & les ombrant de gomme gutte, de pierre de fiel & de bistre, relevant les clairs avec du massicot & du blanc.

Les queuës, les feuilles & les boutons, de toutes sortes de roses, s'ébauchent de verd de montagne, dans lequel on méle un peu de massicot & de gomme gutte ; & pour les ombrer, on y ajoûte du verd d'iris, mettant moins des autres couleurs quand les ombres sont fortes ; le verd des feuilles doit être plus bleu que le dedans ; c'est pourquoi il faut l'ébaucher de verd de mer, & méler du verd d'iris pour l'ombrer, faisant les veines ou côtes de ce côté-là, plus claires que le fond, & celles de l'endroit plus brunes.

Les épines qui sont sur les queuës & sur les boutons des roses, se font de petits coups de carmin, que l'on fait de tous côtez, & pour celles qui sont aux tiges, on les ébauche de verd de montagne & de carmin, & on les ombres de carmin & de bistre, faisant aussi le bas des tiges plus rougeâtres que le haut, c'est-à dire, qu'il faut méler avec le verd, du carmin, & du bistre pour les ombrer.

XCVI. *Des tulipes.* Comme il y a une infinité de tulipes différentes les unes des autres, on ne peut pas dire de quelle couleur elles sont toutes, je toucherai seulement les plus belles qu'on appelle panachées, dont les panaches s'ébauchent avec du carmin fort clair en des endroits, & plus brun en d'autres, finissant avec la même couleur par petits traits, qu'il faut conduire comme les panaches ; en d'autres on met une premiere couche de vermillon, puis on les ébauche en mélant du carmin, & on les finit de carmin pur ; en quelques unes on met de la laque de Levant dessus le vermillon au lieu de carmin.

Il s'en fait aussi de laque & de carmin mélez ensemble, & de laque seule, ou avec du blanc pour les ébaucher, soit de laque colombine ou de Levant.

Il y en a de violettes, qu'on ébauche d'outremer, de carmin, ou de laque, tantôt plus bluës, & tantôt plus rouges; la maniére de faire les unes & les autres est égale, il n'y a que les couleurs qui sont differentes.

Il faut en de certains endroits, comme entre les panaches, de vermillon & de carmin, ou de laque, mettre quelquefois du bleu fait d'outremer & de blanc, & quelquefois de violet fort clair, qu'on finit par traits comme le reste, & qu'on fait perdre dans les panaches; il y en a aussi qui ont des teintes sannes, que l'on fait de laque, de bistre, & d'ocre, selon qu'elles sont; cela n'est qu'aux tulipes fines & rares, & non pas aux communes.

Pour en ombrer le fond on prend ordinairement, pour celles dont les panaches sont de carmin, de l'inde & du blanc.

Pour celles de laque, ou du noir, & du blanc, où l'on méle en quelques-unes du bistre, & en d'autres du verd.

On en peut aussi ombrer de gomme gutte, & de terre d'ombre, & toûjours par les traits qu'ont les feuilles.

On en fait encore d'autres qu'on appelle bordées, c'est-à-dire, que la tulipe n'est point mélée, à la reserve de l'extrémité des feuilles où il y a une bordure; elle est blanche à la violette, rouge à la jaune, jaune à la rouge, & rouge à la blanche.

La violette se couche d'outremer, de carmin & de blanc, l'ombrant, & la finissant de ce mélange, la bordure s'épargne, c'est-à-dire, qu'on n'y met qu'une legere couche de blanc, qu'on ombre d'inde fort clair.

Le jaune s'ébauche de gomme gutte, & s'ombre de la même couleur, y mélant de l'ocre & de la terre d'ombre, ou de bistre, la bordure se couche de vermillon, & se finit avec tant soit peu de carmin.

La rouge s'ébauche de vermillon, & se finit de la même couleur, y mélant du carmin, ou de la laque; le fond & la bordure se fait de gomme gutte; & pour finir on y ajoûte de la pierre de fiel, & de la terre d'ombre, ou du bistre.

La blanche s'ombre de noir, de bleu & de blanc; l'encre de la Chine est fort bonne pour cela, les ombres en sont tendres, il fait tout seul l'effet du bleu & du blanc, mêlé avec du noir; la bordure de cette tulipe blanche se fait de carmin.

A toutes ces sortes de tulipes on laisse une nervûre au milieu des feuilles, plus claires que le reste, & l'on fait rouge les bordures dans le fond par petits traits de travers, en tournant, car il ne faut pas qu'elles paroissent coupées comme les panaches.

On en fait encore de plusieurs couleurs quand il s'en trouve dont le fond de dedans est comme noir, on l'ébauche & on le finit d'inde, aussi bien que la graine qui est autour du tuiau, & si le fond est jaune, il s'ébauche de gomme gutte, & se finit en y ajoûtant de la terre d'ombre ou du bistre.

Les feuilles & la tige des tulipes s'ébauchent ordinairement de verd de mer, elles s'ombrent & se finissent de verd d'iris, par grands traits le long des feuilles, on en peut faire aussi quelques unes de verd de montagne, y mélant du massicot, & les ombres du verd de vessie, afin qu'elles soient d'un verd plus jaune.

XCVII. *De l'Anemone.* Il y en a de plusieurs sortes, tant doubles que simples; ces dernieres sont ordinairement sans panaches, il s'en fait de violettes avec du violet & du blanc, les ombrant de la même couleur, les unes plus rouges, & les autres plus bluës, tantôt fort pâles, & tantôt fort brunes.

D'autres s'ébauchent de la laque & de blanc, & se finissent de même, y mettant moins de blanc, quelques-unes sans blanc.

D'autres s'ébauchent de vermillon, & s'ombrent de la même couleur, y ajoutant du carmin.

On en voit aussi de blanches & de couleur de citron; ces dernieres se couchent de massicot, les unes & les autres s'ombrent, & se finissent quelquefois de vermillon, & quelquefois de laque fort brune, & sur tout proche la graine dans le fond, qui est aussi bien souvent d'une couleur comme noire, que l'on fait d'inde ou de noir & de bleu, y mélant en d'aucunes un peu de bistre, &c. travaillant toûjours par traits bien fins, faisant perdre les bruns dans les clairs.

Il y en a d'autres qui ont le fond plus clair que le reste, & même quelquefois tout blanc, quoique le reste de l'anemone soit brun; la graine de toutes ces anemones se fait d'inde, & de noir, avec fort peu de blanc, l'ombrant d'inde pur à quelques-unes, on la releve de massicot.

Les anemones doubles sont de plusieurs couleurs, les plus belles ont leurs grandes feuilles panachées; les unes se font, c'est-à-dire, les panachées avec du vermillon, auquel on ajoute du carmin pour les finir, ombrant le reste des feuilles d'inde; pour les petites du dedans on met une couche toute de vermillon mêlé de carmin, faisant par-ci, par-là, des endroits forts, particulierement dans le cœur, proche les grandes feuilles du côté de l'ombre; on finit par petits traits, comme tournent les panaches & les feuilles avec du carmin.

On ébauche & on finit les panaches de quelques autres de carmin pur, aussi bien que les petites feuilles, laissant néanmoins du milieu de ces dernieres un petit rond où l'on couche de violet brun, le faisant perdre avec le reste; & après que tout est fini, on donne des coups de cette même couleur autour des petites feuilles, sur tout du côté de l'ombre, les faisant noïer dans les grandes, dont le reste s'ombre, ou d'inde ou de noir.

A quelques-unes on fait les petites feuilles de laque, & de violet, quoique les panaches des grandes soient de carmin.

Il y en a d'autres dont les panaches se font de carmin, par le milieu de la plûpart des grandes feuilles, mettant en quelques endroits du vermillon dessous, & faisant perdre ces couleurs avec les ombres du fond, qui se font d'inde & de blanc; les petites feuilles se couchent de massicot, & s'ombrent de carmin très brun, du côté de l'ombre, & très-clair de celui du jour, y laissant quasi le massicot pur, & ne donnant seulement que quelques petits coups d'orpin & de carmin, pour separer les feuilles qu'on peut ombrer quelquefois avec un peu de verd fort pâle.

Il se fait des anemones doubles toutes rouges, & toutes violettes; les premiéres s'ébauchent de vermillon & de carmin, quasi sans blanc, & s'ombrent de carmin pur bien gommé, afin qu'elles soient fort brunes.

Les anemones violettes se couchent de violet, & de blanc, & se finissent sans blanc.

Enfin, il y en a de ces doubles comme des simples, de toutes couleurs, & qui se font de la même maniére.

Le verd des unes & des autres est de montagne, dans lequel on méle du massicot pour ébaucher, il s'ombre & se finit de verd de vessie, les queuës en sont un peu rougeâtres, c'est pourquoi on les ombre de carmin mêlé de bistre, & quelquefois de verd après les avoir couchées de massicot.

XCVIII. *De l'Oeillet.* Il est des œillets de même que des anemones, & des tulipes, c'est-à-dire, de panachez & d'autres d'une seule couleur.

Les premiers se panachent tantôt de vermillon & de carmin, tantôt de laque pure, ou avec du blanc, les uns fort bruns, & les autres pales, quelquefois par petits panaches, & quelquefois par de grands.

Leurs fonds s'ombrent ordinairement d'inde & de blanc.

Il y a des œillets de couleur de chair fort pale & panachés, d'une autre un peu plus forte que l'on fait de vermillon & de laque. D'autres qui sont de laque & de blanc, qu'on ombre & qu'on panache sans blanc. D'autres tous rouges, qui se font de vermillon & de carmin, le plus brun qu'il se peut. D'autres tout de laque. Et enfin, d'autres sortes dont le naturel, ou la fantaisie sont la regle; le verd des uns & des autres est de mer, ombré de verd d'iris.

XCIX. *Des Martagons.* Ils se couchent de mine de plomb, s'ébauchent de vermillon, & dans le plus fort des ombres de carmin, les finissant de cette même couleur par traits en tournant comme les feuilles; on rehausse les clairs de mine de plomb & de blanc, la graine se fait de vermillon & de carmin.

Les verds se font de verd de montagne, ombre de verd d'iris.

C. *Des Hemerocalles.* Il y en a de trois sortes, de gridelin un peu rouge, de gridelin fort pâle, & de blanches.

Pour les premiéres on met une couche de laque & de blanc, on ombre & on finit avec de la même couleur plus forte, y mêlant un peu de noir pour la tuër, sur tout aux endroits les plus bruns.

Les secondes se couchent de blanc, mêlé de fort peu de laque & de vermillon, de sorte que ces deux dernieres couleurs ne paroissent quasi pas, ensuite l'on ombre avec du noir, & un peu de laque, faisant plus rouge dans le cœur, ces feuilles proche les tiges, qui doivent être, aussi bien que la graine de la même couleur, particulierement vers le haut, & en bas un peu plus vertes.

La queuë de la graine se couche de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

Les autres hemerocalles se font en mettant une couche de blanc tout pur, & les ombrant & finissant de noir, & de blanc.

La tige de ces dernieres, & les verds de toutes, se font de verd de mer & s'ombrent de verd d'iris.

CI. *Des Hyacintes.* Il y en a de quatre façons, de bluës, un peu plus brunes, d'autres pâles, de gridelines & de blanches.

Les premiéres se couchent d'outremer, & de blanc, on les ombre & on les finit avec moins de blanc.

Les autres se couchent & s'ombrent de bleu plus pâle.

Les gridelines s'ebauchent de laque, de blanc & tant soit peu d'outremer, & se finissent de la même couleur, un peu plus forte.

Enfin aux dernieres on met une couche de blanc, puis on les ombre de noir, avec un peu de blanc, & on les finit toutes par traits, suivant les contours des feuilles.

On fait le verd & les tiges, de ceux qui sont bleus, de verd de mer & d'iris fort brun, & dans la tige du premier on peut mêler un peu de carmin pour la faire rougeâtre.

Les deux autres aussi bien que le verd, s'ébauchent du verd de montagne, avec du massicot, & s'ombrent de verd de vessie.

CII. *De la Peone.* Il faut mettre une couche par tout de laque de levant, & de blanc assez forte, & ombrer ensuite avec moins de blanc, & point du tout dans les endroits les plus bruns; après quoi l'on finit de cette même couleur par traits, & en tournant comme à la rose, la gommant beaucoup dans le plus fort des ombres, & relevant les jours, & le bord des feuilles les plus éclairées, avec du blanc & un peu de laque; on fait aussi de petites veines qui vont comme les traits de la hachûre; mais qui paroissent davantage.

Le verd de cette fleur est de mer & s'ombre avec celui d'iris.

CIII. *Des Primeveres.* Elles sont de quatre ou cinq couleurs; il y en a de violettes fort pâles, de gridelines, de blanches, & de jaunes.

La violette se fait d'outremer, de carmin & de blanc, y mettant moins de blanc pour l'ombrer.

Le gridelin se couche de laque colombine, & de tant soit peu d'outremer, avec beaucoup de blanc, & s'ombre de la même couleur plus forte.

Pour les blanches, il faut mettre une couche de blanc, les finissant comme les autres par traits.

On fait le cœur de ces trois primeveres de massicot, en forme d'étoile que l'on ombre de gomme gutte, faisant au milieu un petit rond de verd de vessie.

Les jaunes se couchent de massicot, & s'ombrent de gomme gutte, & de terre d'ombre.

Les queuës, les feuilles & les boutons s'ébauchent de verd de montagne, mêlé d'un peu de massicot, & se finissent de verd d'iris, faisant de cette même couleur les côtes ou les veines qui paroissent sur les feuilles, rehaussant les jours des plus grosses avec du massicot.

CIV. *Des Renoncules.* Il y en a de plusieurs sortes, les plus belles sont, la pivoine & l'orangée; pour la premiére on met une couche de

de vermillon, avec tant soit peu de gomme gutte, & l'on y ajoûte du carmin pour l'ombrer, la finissant avec cette derniére couleur, & un peu de pierre de fiel.

A d'autres on peu mettre de la laque de Levant, au lieu de carmin sur tout dans le cœur.

L'Orangée se couche de gomme gutte, & se finit de pierre de fiel, de vermillon & un peu de carmin, laissant de petits panaches jaunes, le verd des tiges est de montagne, & de massicot fort pâle, y mêlant du verd d'iris pour les ombrer; celui des feuilles est un peu plus brun.

CV. *Des Crocus.* Il s'en trouve de deux couleurs, de jaunes & de Violets; les jaunes s'ébauchent de massicot & de pierre de fiel, & s'ombrent de gomme gutte, & de pierre de fiel, après quoi sur chaque feuille en dehors, on fait trois croix séparées l'une de l'autre, en long avec du bistre & de la laque pure, les faisant perdre par petits traits dans le fond; on laisse le dedans des feuilles tout jaune.

Les violets se couchent de carmin mêlé d'un peu d'outremer & de blanc fort pâle; on les ébauche, & on les finit avec moins de blanc, faisant aussi des raies de violet fort brun, à quelques-uns, comme aux jaunes, & à d'autres rien que de petites veines; ils ont tous la graine jaune, & elle se fait d'orpin & de pierre de fiel; & pour faire la queuë, on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, mêlé avec un peu de verd. Le verd de cette fleur s'ébauche de verd de montagne fort pâle & s'ombre de verd de vessie.

CVI. *Des Iris.* Les iris de Perse se font en mettant aux feuilles du dedans, une couche de blanc, & les ombrant d'inde & de verd mêlez ensemble, laissant une petite separation blanche au milieu de chaque feuille; & à celles de dehors, on met au même endroit une couche de massicot que l'on ombre de pierre de fiel & d'orpin, faisant de petits points bruns, & longs par dessus toute sa feuil le un peu éloignez les uns des autres, & au bout de chacune; on fait de grandes taches de bistre & de laque à quelques-unes, & à d'autres d'inde tout pur, mais fort noires; le reste & le dehors des feuilles s'ombrent de noir.

Le verd s'ébauche de verd de mer & de massicot fort pâle, & s'ombre de verd de vessie.

Les iris de la suze se couchent de violet & de blanc, y mettant un peu plus de carmin que d'outremer; & pour les ombrer, sur tout au milieu, on met moins de blanc au milieu, & au contraire plus d'outremer que de carmin, faisant les veines de cette même couleur, & laissant au milieu des feuilles du dedans une petite nervûre jaune.

Il y en a d'autres qui ont cette même nervûre aux premiéres feuilles, dont le bout seulement est plus bleu que le reste.

D'autres s'ombrent & se finissent d'un même violet plus rouge; ils ont aussi la nervûre du milieu aux feuilles de dehors, mais blanche & ombrée d'inde.

Il y en a aussi de jaunes qui se font en mettant une couche d'orpin & de massicot, les ombrant de pierre de fiel, & faisant des veines de bistre par dessus les feuilles; le verd des unes & des autres est de mer, mêlant un peu de massicot pour le queuës, il semble du verd de vessie.

CVII. *Du Jassemin.* Il se fait avec une couche de blanc ombrée de noir & de blanc, & pour le dehors des feuilles on y méle un peu de bistre, en faisant la moitié de chacune de ce côté-la un peu rougeâtre avec du carmin.

CVIII. *De la Tubereuse.* Pour la faire on met une couche de blanc, & on l'ombre de noir, avec un peu de bistre en quelques endroits, & au dehors des feuilles on méle un peu de carmin pour leur donner une teinte rougeâtre, particuliérement sur les bouts.

La graine se fait de massicot, & s'ombre de verd de vessie, un en couche le verd, de verd de montagne, & on l'ombre de verd d'iris.

CIX. *De l'Ellebore.* La fleur de l'ellebore se fait quasi de même, c'est-à-dire, qu'elle se couche de blanc, & s'ombre de noir & de bistre, faisant le dehors des feuilles un peu rougeâtre par-ci, par-la.

La graine se couche de verd brun, & se releve de massicot, le verd en est sale, & s'ébauche de verd de montagne, de massicot & de bistre, finissant de verd d'iris avec du bistre.

CX. *Du Lis.* Il se couche de blanc, & s'ombre de noir & de blanc; la graine se fait d'orpin, & de pierre de fiel, & le verd de même qu'aux tubereuses.

CXI. *Du Percenege.* Il s'ébauche & se finit de même que le Lis, la graine se couche de massicot, & s'ombre de pierre de fiel, & le verd se fait de verd de mer & d'iris.

CXII. *De la Jonquille.* Elle se couche de massicot & de pierre de fiel, & se finit de gomme gutte & de pierre de fiel.

Le verd s'ébauche de verd de mer, & s'ombre de verd d'iris.

CXIII. *Des Narcisses.* Toutes les narcisses jaunes, doubles & simples se font en mettant une couche de massicot, ils s'ébauchent de gomme gutte, & se finissent en y ajoutant de la terre d'ombre ou de bistre, à la reserve de la cloche qui est au milieu que l'on fait d'orpin, & de pierre de fiel, & que l'on borde de vermillon & de carmin. Les blancs se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & de blanc, excepté la coupe, ou la cloche, qui se fait de massicot & de gomme gutte, le verd est de mer, ombré de verd d'iris.

CXIV. *Du Souci.* Il se fait en mettant une couche de massicot, puis une de gomme gutte, l'ombrant avec cette même couleur dans laquelle on aura mêle du vermillon; & pour les finir on ajoûte de la pierre de fiel, & un peu de carmin.

Le verd se fait de verd de montagne, ombré de verd d'iris.

CXV. *De la Rose d'Inde.* Pour faire une rose d'inde on met une couche de massicot, & une autre de gomme gutte, puis on l'ébauche y mêlant de la pierre de fiel, on la finit avec cette derniére couleur y ajoûtant du bistre, & tant soit peu de carmin dans le plus fort des ombres.

CXVI. *De l'Oeillet d'Inde.* On le fait en mettant une couleur de gomme gutte, l'ombrant de cette derniére couleur, dans laquelle on mêlera beaucoup de carmin & un peu pierre de fiel, & laissant autour des feuilles une petite bordure jaune de gomme gutte fort claire dans les jours, & plus brune dans les ombres, la graine s'ombre de bistre, le verd tant de la rose que de l'œillet s'ombre de verd de montagne, & se finit de verd d'iris.

CXVII. *Du Soleil.* Il s'ébauche de massicot & de gomme gutte, & se fait de pierre de fiel & de bistre.

Le verd se couche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd de vessie.

CXVIII. *De la Passe-Rose.* Elle se fait comme la rose, & le verd des feuilles aussi, mais on en fait les veines de verd plus brun.

CXIX. *Les Oeillets des Poëtes & les Mignardises*, se font en mettant une couche de laque & de blanc, les ombrant de laque pure, avec un peu de carmin, pour ces derniéres que l'on pointille ensuite par tout de petits points ronds, separez les uns des autres; & l'on rehausse de blanc les petits filets qui sont au milieu.

Les verds en sont de verd de mer, & se finissent de verd d'iris.

CXX. *Des Scabieuses.* Il y a de deux sortes de scabieuses, de rouges & de violettes; les feuilles de la premiére se couchent de laque du Levant où il y a un peu de blanc, & s'ombrent sans blanc, & pour le milieu, qui est un gros bouton où est la graine, il s'ébauche & se finit de la pure, avec un peu d'outremer ou d'inde pour le faire plus brun; ensuite on fait par dessus de petits points blancs un peu longs, assez éloignez les uns des autres; plus clairs dans le jour que dans l'ombre, les faisant aller de tous côtez.

L'autre se fait en mettant une couche de violet fort pâle, tant sur les feuilles que sur le bouton du milieu, ombrant l'un & l'autre de la même couleur, un peu plus forte, & au lieu de petits coups blancs pour faire la graine, on les fait violets, & autour de chacun on marque un petit rond, & cela sur tout le bouton.

Le verd s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXI. *De la Gladiole.* Elle se couche de laque colombine, & de blanc fort pâle, s'ébauche & se finit de laque pure & très-claire en des endroits, & fort brune en d'autres, y mêlant même du bistre dans le plus fort des ombres. Le verd est de montagne, ombré d'iris.

CXXII. *De l'Hepatique.* Il y en a de rouge & de bleuë; celle-ci se fait en mettant par tout une couche d'outremer, de blanc & d'un peu de carmin ou de laque, ombrant le dedans des feuilles de ce mélange, mais plus fort, excepté celle du premier rang, pour lesquelles & pour le dehors de toutes, on y ajoûte de l'inde & du blanc fort pâle, & se finit avec moins de blanc; le verd se fait de montagne, de massicot & d'un peu de bistre, & s'ombre de verd d'iris & d'un peu de bistre, sur tout au dehors des feuilles.

CXXIII. *De la Grenade.* La fleur de grenadier se couche de mine de plomb, s'ombre de vermillon & de carmin, & se finit de cette derniere couleur.

Le verd se couche de verd de montagne & de massicot, ombré de verd d'iris.

CXXIV. *De la fleur des Feves d'Inde.* Elle se fait avec une couche de laque du Levant & de blanc, ombrant les feuilles du milieu de laque pure, & ajoûtant un peu d'outremer, pour les autres le verd de montagne ombré d'iris.

CXXV. *De l'Ancolie.* Il y a des ancolies de plusieurs couleurs; les plus ordinaires sont les violettes, les gridelines & les rouges; pour les violettes il faut coucher d'outremer, de carmin & de blanc, & ombré de ce mélange plus fort.

Les gridelines se font de même, y mettant bien moins d'outremer que de carmin.

Les rouges, de laque & de blanc, finissant avec moins de blanc.

Il s'en fait aussi de panachées de plusieurs couleurs, qu'il faut ébaucher & finir comme les autres, mais plus pâles, faisant les panaches d'une couleur un peu plus brune.

CXXVI. *Des pieds d'Alouette.* Il y en a aussi de differentes couleurs & de panachées; les plus communs sont le violet, le gridelin & le rouge, ils se font comme les ancolies.

CXXVII. *Des Violettes & des Pensées.* C'est de même pour la violette & les pensées, excepté qu'à ces derniéres les deux feuilles du milieu sont plus bleuës que les autres, c'est-à-dire, les bords, car le dedans de celles-là est jaune; l'on y fait de petites veines noires qui partent du cœur & qui meurent vers le milieu.

CXXVIII. *Des Mussioula.* L'on en voit de deux sortes, de blanc & de rouge; celui-ci se couche de laque & de blanc, avec un peu de vermillon & se finit de laque pure; pour les boutons, c'est-à-dire, les tuiaux des feuilles, on les ébauche de blanc & de tant soit peu de vermillon, y mêlant du bistre ou de la pierre de fiel pour les finir.

Les feuilles des blancs se couchent de blanc, y ajoûtant du bistre & du massicot, sur les boutons que l'on ombre de bistre pur, & les feuilles de noir & de blanc; le verd de toutes ces fleurs se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris.

CXXIX. *Des Imperiales.* Il y en a de deux couleurs; savoir, la jaune & la rouge, ou l'orangée. La premiére se fait en mettant une couche d'orpin, & l'ombrant de pierre de fiel & d'orpin avec un peu de vermillon.

L'autre se couche d'orpin & de vermillon, & s'ombre de pierre de fiel, & de vermillon, faisant le commencement des feuilles proche la queuë, de laque & de bistre fort brun, & aux uns & aux autres, des veines de ce mélange le long des feuilles.

Le verd se fait de verd de montagne & de massicot, & s'ombre de verd d'iris & de gomme gutte.

CXXX. *Des Cyclamens ou Pains de Pourceau.* Le rouge se couche de carmin, d'un peu d'outremer & de beaucoup de blanc, & se finit de la même couleur plus forte, ne mettant quasi que du carmin dans le milieu des feuilles proche le cœur, & dans le reste on y ajoûte un peu plus d'outremer.

L'autre se couche de blanc & s'ombre de noir, les tiges de l'un & de

de l'autre doivent être un peu rougeâtres, & le verd de montagne & d'iris.

CXXXI. *Des Giroflées.* Il y a de plusieurs sortes de giroflées, de blanches, de jaunes, de violettes, de rouges & de panachées de differentes couleurs.

Les blanches se couchent de blanc, & s'ombrent de noir & d'un peu d'inde dans le cœur des feuilles; la jaune de massicot, de gomme gutte & de pierre de fiel.

Les violettes s'ébauchent de violet & de blanc, & se finissent avec moins de blanc, faisant la couleur plus claire dans le cœur & même un peu jaunâtre.

Les rouges de laque, de blanc, les achevant sans blanc.

On couche les panachées de blanc, & on fait les panachées tantôt de violet où il y a beaucoup d'outremer, d'autres où il y a plus de carmin, tantôt de laque, & tantôt de carmin; les unes avec du blanc, & les autres sans blanc, ombrant le reste des feuilles d'inde.

La graine de toutes s'ébauche de verd de montagne & de massicot, & se finit de verd d'iris.

Les feuilles & les queuës, se couchent de même verd, y mélant du verd d'iris pour le finir.

Je ne finirois point si je voulois mettre ici toutes les fleurs qu'on peut faire, mais c'en est assez pour donner l'intelligence des autres, & même une douzaine auroit suffi si l'on travailloit toûjours sur les naturelles; car dès-là il n'y a qu'à faire ce que l'on voit, mais j'ai pensé que l'on copie plus souvent des estampes, & que l'on ne seroit pas fâché de trouver ici les couleurs dont on fait plusieurs differentes couleurs; en tout cas pour finir comme j'ai commencé, chacun pourra prendre & laisser ce que bon lui semblera.

CXXXII. Je n'ajouterai point ici d'instruction particuliére pour une infinité d'autres sujets, elle n'est pas nécessaire, & ce petit Traité est déja moins succint que je ne me l'étois proposé; je dirai seulement en général, que les fruits, les poissons, les serpens & toutes sortes de reptiles doivent être touchez de la maniére des figures, c'est-à-dire, hachez ou pointillez.

Mais les oiseaux, & tous les autres animaux se font par traits comme les fleurs.

CXXXIII. N'emploiez à aucune de ces choses du blanc de plomb; il n'est propre qu'en huile, & il noircit comme de l'encre, n'étant détrempé qu'à la gomme.

Particuliérement si vous mettez votre ouvrage dans un lieu humide, ou avec des parfums: la creuse de Venise est aussi fine, & d'un aussi grand blanc; de celui-là n'en épargnez pas l'usage, sur tout en l'ébauchant, & faites-en entrer dans tous vos mélanges, afin de leur donner un certain corps qui empâte votre ouvrage, & qui le fasse paroitre doux & moëlleux.

Le goût des Peintres est néanmoins different en ce point; les uns en emploient un peu, d'autres point du tout, mais la maniére de ceux-ci est maigre & seche; les autres en mettent beaucoup, & c'est sans contredit la meilleure métode, & la plus usitée parmi les habiles gens; car outre qu'elle est prompte, c'est que l'on peut en s'en servant (ce qui seroit quasi impossible autrement) copier toutes sortes de tableaux, nonobstant le sentiment contraire de quelques-uns, qui disent qu'en mignature l'on ne peut donner la force, & toutes les differentes teintes qu'on voit dans les piéces d'huile; ce qui n'est pas vrai, du moins pour les bons Peintres, & les effets le prouvent assez, car il se voit des figures, des païsages, des portraits, & toute autre chose en mignature, touchez d'une aussi grande maniére, aussi vraie & aussi noble, quoique plus mignone & plus délicate, qu'en huile.

Je sai pourtant que cette peinture a ses avantages, quand ce ne seroit que celui de rendre plus d'ouvrage, & de consommer moins de tems, elle se defend mieux aussi contre les injures, & il faut encore lui ceder le droit d'aînesse, & la gloire de l'antiquité.

Mais aussi la mignature a les siens, & sans répéter ceux que j'ai déja montrez, elle est plus propre & plus commode, l'on porte aisément tout son attirail dans sa poche, vous travaillez par tout quand il vous plait, sans tant de préparatifs, vous pouvez la quitter & la prendre quand & autant de fois que vous voulez, ce qui ne se fait pas a la premiére, ou l'on ne doit guére travailler à sec.

Mais remarquez qu'il est de l'une & de l'autre, comme de la Comédie dans laquelle la plus grande ou la moindre perfection des Acteurs ne consiste pas à faire les hauts ou les bas rôles; mais à faire extrêmement bien ceux qu'ils font, car si celui qui aura le dernier personnage, s'en aquitte mieux qu'un autre de celui de Héros, il méritera sans doute plus d'approbation & de louange.

C'est la même chose dans l'art de peindre, son excellence n'est pas attachée à la noblesse d'un sujet; mais à la maniére dont on le traite: avez-vous du talent pour celui-ci, ne vous jettez pas inconsidérément dans celui-la, & si vous avez reçû du Ciel quelque étincelle de ce beau feu, connoissez pourquoi il vous est donné, & faites-vous-y un chemin facile. Les uns prendront bien les differens airs de tête, les autres réussiront mieux en paysages, ceux-ci travaillent en petit, qui ne se pourroient faire en grand; ceux-là sont bons Coloristes & ne possedent pas le dessin; d'autres enfin n'ont du genie que pour les fleurs, & les Bassans même se sont aquis un nom par les animaux qu'ils ont touché de très-bonne maniére & mieux que toute autre chose.

C'est pour dire que chacun se doit contenter de sa verve, sans vouloir se revêtir du talent d'autrui, & prendre un vol au dessus de ses forces; aussi bien il est inutile de vouloir contraindre la nature à nous donner ce qu'elle nous refuse; & il est de nôtre prudence, aussi bien que de la modestie, de ne se point mettre en tête de faire paroitre un avantage qu'on n'a pas; car c'est découvrir les défauts qu'on a, & travailler à sa honte; au contraire, ce n'en est point une que vous ne possediez pas vous seul toutes les parties qui ont donné de la réputation aux grands Peintres; chacun de nous aussi se doit contenter de ce qu'il a reçû en partage, l'importance est de le cultiver avec soin.

Et bien que ce petit avertissement y puisse assûrément contribuer, néanmoins je ne vous le presente que comme un supplément à de meilleurs moiens; l'on apprendra sans doute plus avantageusement sous un excellent Maitre duquel on recevra les préceptes de toutes les bonnes regles, & des plus belles maximes de l'Art, & par lequel on les verra mettre en pratique; & quoique les inventions de dessin que j'ai donné au commencement soient infaillibles, il vaut pourtant beaucoup mieux le posséder par une science aquise; car si vous n'avez pour y suppléer un genie tout particulier, & une extraordinaire justesse d'œil & de main, vous aurez beau dessiner vos piéces correctement, ce sera un grand hazard si elles ne sont à la fin strapassées, sans proportion & sans beauté; parceque dans l'application des couleurs vous en perdez fort aisément les traits, & plus malaisément encore les pourrez-vous retrouver, si vous n'avez un peu de dessin: J'exhorte donc autant que je puis les Amateurs de la peinture, d'apprendre à dessiner doctement, de copier avec une perseverance infatigable & à toutes rigueurs, les originaux; en un mot, de monter par les degrez ordinaires à la perfection de ce bel Art, duquel comme de tous les autres, les préceptes sont bien-tôt apris; mais ce n'est pas assez, il faut l'exécuter, la théorie est inutile sans la pratique, & la pratique sans la théorie est un guide aveugle qui nous égare au lieu de nous conduire où nous voulons aller; mais savoir bien ce que l'on veut faire, & bien faire ce que l'on fait, est le vrai moyen d'en faire, & d'en savoir beaucoup avec le tems, & de se rendre de bon écolier un excellent maitre.

Au reste je ne me pique pas d'être tel, mais cependant je puis assurer que les personnes qui prendront la peine d'entrer dans cette petite école, avec un peu de disposition & d'envie d'apprendre, qu'elles n'auront pas sujet de s'en repentir; car si l'on y demeure sans plaisir, je crois du moins que l'on en sortira avec un profit notable.

Méthode ou maniére de faire les couleurs pour la Mignature.

Rien n'est plus sûr ni plus facile que cette maniére de faire les couleurs, elles ont un éclat & une vivacité qu'on ne peut exprimer, elles ne changent jamais & se font à si peu de frais qu'on a pour un louis, ce qui en coute sept ou huit à Florence; mais l'épreuve en fera plus connoître que tout ce que l'on en pourroit dire, il suffit d'en donner la méthode; on commence donc par le carmin.

Le *Carmin.* Aiez trois chopines d'eau de fontaine, qui n'ait pas passé par des canaux de plomb, versez-la dans un pot de terre vernisé, étant prête a bouillir mettez-y une demi ou un quart d'once de grain de cohan ou couhan dont se servent les Panachers, bien pulverisée, puis laissez-la bouillir environ trois quarts d'heure, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la quatriéme partie de l'eau soit diminuée; mais prenez garde que le feu soit de charbon; après quoi coulez cette eau par un linge dans un autre vase venisé, & faites-la chauffer jusques à ce qu'elle commence à bouillir; alors ajoûtez-y une once de cochenille & un quart d'once de rocourt, le tout mis en poudre à part, puis faites bouillir cette matiére jusques à la diminution de la moitié, ou pour mieux dire, jusqu'à ce qu'elle fasse une écume noire, & qu'elle soit bien rouge; car à force de bien bouillir elle devient colorée; sortez-la du feu & semez-y demi-once ou trois pincées d'alun de roche pulverisé ou de l'alun de Rome, qui est rougeâtre & meilleur, & un demi quart d'heure après passez-la par un linge dans un vase vernisé, ou bien distribuez-la dans plusieurs parties d'écuelles de faiance ou vernisées, où vous la laisserez reposer durant douze ou quinze jours, vous verrez qu'il se fera une peau moisie dessus, qu'il faut ôter avec une éponge, & laissez la matiére du fond exposée à l'air; & quand l'eau qui surnage sera évaporée, vous ferez bien secher la matiére qui reste au fond, & la broierez sur un marbre ou porphire bien dur & bien uni, & ensuite vous la passerez par un tamis bien fin.

Remarquez que la dose de ces drogues-là n'est pas si bien terminée, à ce que l'on dit, qu'on ne les puisse mettre à discretion, selon la couleur relevée au plus tirant sur le cramoisi qu'on souhaite. Si on veut faire le carmin plus rouge, on met plus de rocourt, si on le desire plus cramoisi, on met plus de cochenille; mais tout se doit pulveriser a part, & le cohan doit bouillir le premier tout seul, & les autres toutes ensemble comme dessus.

Autre maniére. Faites tremper trois ou quatre jours dans un bocal de vinaigre blanc une livre de bois de Bresil de Fernambourg, de couleur d'or, après l'avoir bien rompu dans un mortier, faites le bouillir une demi heure, passez par un linge bien fort, remettez-le sur le feu, aïez au autre petit pot dans lequel sera détrempé huit onces d'alun dans du vinaigre blanc; mettez cet alun détrempé en cette autre liqueur, & remuez le bien avec une spatule, l'écume qui en sortira sera votre carmin, recueillez-la & la faites secher; on peut le faire avec la cochenille au lieu de Bresil.

L'Outremer. Prenez dix onces d'huile de lin, mettez la dans un plat de terre avec sept ou huit goutes d'eau commune, mettez cela sur le feu jusques à ce qu'il commence à bouillir, mettez-y une livre de cire blanche vierge rompuë en petits morceaux; quand la cire sera fonduë mettez-y une livre de poix grecque, mélez-y quatre onces de mastic en poudre, qui ait été fondu auparavant dans un pot à part avec deux onces de terebenthine, & laissez cuire le tout une heure durant, & après laissez tomber cette drogue dans l'eau froide, & quand elle se trouvera molle comme du beurre, elle sera cuite; si toutefois il s'y trouve encore de petits durillons, ce sera une marque que le mastic ne sera pas assez fondu, & alors il faudra remettre la drogue au feu; le tout étant cuit, mettez du lapis blanc dans un creuset au feu jusqu'à ce qu'il soit tout rouge comme le feu même, puis jettez-le dans du vinaigre blanc, il boit ce vinaigre jusques à en crever, & se reduit en petits morceaux, lesquels il faut broier en poudre, puis incorporer cette poudre avec un peu de la drogue susdite, dont il faut prendre le moins qu'il se peut, & gardez cela ainsi environ quinze jours; après quoi mettez un ais un peu en penchant sur le bord d'une table, il faut qu'il y ait une petite trace ou rigole à cet ais, & sous cet ais un petit vase de

de verre, mettez votre pâte bleuë au haut de cette rigole, & au dessus de la pâte mettez un vase d'eau qui distille sur la pâte goute à goute, & alors avec un petit bout de bâton poli vous aiderez à l'eau à détremper cette pâte en la remuant un peu & fort doucement. Le premier azut qui s'écoule goute a goute est le plus beau; quand il en vient du moins beau après, il faut changer pour recevoir un second bleu, après lequel il en vient encore une troisiéme qui ne laisse pas de servir; laissez secher ces trois sortes d'outremer, puis les ramassez & les mettez separément en des petits sacs de cuir blanc.

Prenez une demi livre de lapis lazuli, mettez-le sur des charbons bien ardens jusqu'a ce qu'il soit tout rouge comme les charbons mêmes; ensuite éteignez-le dans le vinaigre bien fort, & broiez-le sur un porphire ou autre pierre bien dure avec eau de vie rectifiée, plus vous le broierez & plus beau sera l'outremer, laissez-le sur le porphire, ou dans quelque vaisseau jusqu'à ce que vous aiez fait le pastel pour y incorporer ledit lapis.

Pour le faire prenez un quarteron de cire jaune, un quarteron de terebenthine, autant de resine, & autant de l'huile de lin, faites fondre le tout ensemble à petit feu, & quand le tout sera fondu, & qu'il commence à bouillir, il sera cuit; alors il faut verser le tout dans une écuelle vernissée, & ce sera le quart d'outremer, duquel vous prendrez une quantité semblable à celle de lapis, & vous paitrirez le tout ensemble sur le marbre, c'est-a-dire, le lapis & le pastel, lesquels étant bien incorporez, vous les laisserez reposer une nuit, & ensuite pour faire sortir l'outremer qui sera dans ledit pastel, versez de l'eau claire dessus & paitrissez-le avec les mains comme qui paitrit de la pâte, alors l'outremer sortira & tombera dans une écuelle que vous tiendrez sous vos mains pour le recevoir, & vous le laisserez reposer dans ladite eau jusques a ce que vous voyez que l'outremer soit au fond de ladite eau.

III. Prenez d'huile de lin, de cire neuve, d'arganson de chacun quatre onces, de resine, de mastic en larme de chacun une once, quatre onces de poix de bourgogne, deux gros d'encens, & un gros de sang de dragon, & concassez chaque drogue à part dans un mortier, puis faites chauffer l'huile de lin dans une terrine sur le feu jusques à ce qu'il fremisse: & alors mettez-y vos drogues l'une après l'autre; ensorte que le sang de dragon soit le dernier infusé, en remuant toûjours le tout avec un bâton; enfin vous connoitrez votre pâte faite, quand elle sera gluante à vos doigts comme de la colle, & alors vous y mettrez votre lapis lazuli, que vous aurez fait rougir dans le feu de charbon, éteint tout ardent dans du vinaigre blanc broié sur le marbre, après l'avoir laissé secher & passé dans un tamis des plus fins, comme on a dit ci-dessus. Cela étant bien incorporé & aiant demeuré vingt-quatre heures sans y toucher pour en faire sortir l'outremer, prenez de l'eau de fontaine & non d'autre, & paitrissez bien avec cette eau votre pâte, vous verrez sortir la premiére teinture de bleu qui est la plus fine & la plus belle; vous ferez de même jusques à trois fois en paitrissant toûjours avec ladite eau; enfin pour la derniére opération, faites chauffer de ladite eau jusques ce qu'elle soit tiede, & d'icelle vous paitrirez le reste de la matiére dont vous tirerez les cendres, & si vous voulez jetter le tout dans un alembic & le distiller, vous trouverez au fond l'or qui étoit au lapis.

Il y en a qui paitrissent leur pâte tout d'un coup dans un vaisseau plein d'eau tiede dans lequel va l'outremer qu'ils laissent reposer vingt-quatre heures & plus, ensuite ils vuident doucement l'eau, & l'outremer se trouve au fond, qu'ils font secher au soleil; il laisse aussi l'espace d'un mois le lapis incorporé dans la pâte avant que d'en tirer l'outremer & met dans ladite pâte au lieu d'huile de lin & de terebenthine, seulement de l'huile de terebenthine & de la poix noire au lieu de poix de bourgogne, pour le lapis ils le font cuire, éteindre & broier de la même façon que les précedentes.

La Laque fine.

Prenez une livre de bon bresil que vous ferez bouillir avec trois chopines de lessive faite de cendres de sarment de vigne jusques à ce que cela soit diminué de la moitié, laissez-le reposer & le passez, faites rebouillir ce que vous aurez passé avec du nouveau bresil, de la cochenille & de la *terra merita*, c'est-à-dire, seulement demi livre de bresil & demi quarteron de cochenille, y mettant encore une chopine d'eau claire, qu'il faut faire bouillir de même jusques à la diminution de la moitié de la chopine & la laisser rasseoir, puis la passer; pour la *terra merita*, il n'en faut qu'une once, remarquez qu'en retirant du feu cette liqueur, il y faut verser une once d'alun calciné & pilé bien menu & le faire fondre dedans en le remuant avec un bâton. y ajoûtant demi gros d'arsenic; ensuite pour lui donner le corps prenez deux os de seiche, mettez-les en poudre & les jettez dedans, laissez secher cela à loisir, puis le broiez avec beaucoup d'eau claire, dans laquelle vous le laisserez tremper, & le passerez par un linge, après quoi vous en ferez de petites tablettes que vous ferez secher sur de la carte. Si vous voulez faire de la laque plus rouge mettez-y du jus de citron, & pour la faire plus brune ajoûtez-y de l'huile de tartre.

Autre Laque. Prenez des tondures d'écarlatte, & mettez-les bouillir dans de la lessive de cendres gravelées ou de tartre calciné; cette lessive a la propriété de separer la teinture des tondures d'écarlatte, quand elle aura bouilli assez long-tems ôtez-la & mettez-y de la cochenille, du mastic en poudre & un peu d'alun de roche, faites cuire encore le tout puis le passez par la manche deux ou trois fois toute chaude. La premiére fois il faut presser la manche avec un bâton du haut en bas, ensuite ôtez le marc qui reste dans la manche & la lavez bien, repassez derechef par la manche cette matiére liquide que vous aurez exprimée avec le bâton, & vous trouverez aux côtez de la manche une pâte que vous étendrez sur un carton, ou que vous disperserez en petites portions sur du papier & la laisserez secher.

Laque Colombine.

Prenez trois chopines de vinaigre distillé du plus subtil; une livre de bresil de Fernambourg du plus beau, coupez-le par petits morceaux & faites le tremper dans ledit vinaigre pour le moins un mois, ensuite faites-le bien bouillir, le tout au bain marie trois ou quatre bouillons, puis vous le laisserez reposer un jour ou deux, après quoi vous préparerez un quart d'alun en poudre que vous mettrez dans une terrine bien netre, vous passerez cette liqueur dans un linge, la faisant couler sur l'alun & vous la laisserez reposer un jour. Après cela faites rechauffer le tout jusques à ce que la liqueur fremisse, laissez-la reposer vingt-quatre heures & préparez deux os de seiche en poudre, sur quoi vous verserez votre liqueur, laquelle doit être un peu chaude, & vous la remuerez avec un bâton jusqu'à ce qu'elle s'amortisse, ensuite laissez-la reposer vingt-quatre heures, & la passez. Remarquez qu'il la faut passer avec l'alun avant que de la jetter sur l'os de seiche.

Marc de la Laque Colombine.

Pour faire une belle couleur de pourpre avec le carmin, pour l'huile & pour la détrempe, prenez le marc de la laque colombine qui tombe au bas de la fiole où il y a de l'os de seiche, laissez-le secher & broiez-le, il n'y a point de laque fine qui soit si vive, si vous le voulez mêler avec la laque vous donnerez plus de force à la laque.

Le Verd d'Iris.

I. Prenez des fleurs de lis les plus bleuës, qu'on appelle autrement iris ou flammes, separez-en le dessus qui est satiné & n'en gardez que cela, car le reste n'est pas bon, ôtez-en même toute la nervure jaune, pilez dans un mortier ce que vous aurez choisi, étant bien pilé, jettez dessus un peu d'eau trois ou quatre cuillerées plus ou moins, selon la quantité des fleurs que vous aurez, il faut que vous aiez fait fondre dans cette eau un peu d'alun & de gomme d'Arabie; mais fort peu, ensuite broiez bien le tout ensemble, puis le passez dans un linge de toile forte, & mettez ce jus dans des coquilles que vous ferez secher.

II. Après que vous aurez mondé les fleurs de flammes, que vous les aurez pelez & que vous y aurez mis un peu d'eau d'alun, comme l'on vient de dire, jettez dessus un peu de chaux vive en poudre, comme si on sucroit une salade, elle a la proprieté de lui faire changer de couleur & le purifier ensuite; il faut exprimer le suc dans des coquilles.

III. Pilez-les fleurs d'iris dans un mortier, exprimez-en le jus dans des coquilles, & semez sur ce jus qui est en chacune un peu d'alun en poudre, aux unes plus qu'aux autres pour faire de differens verds.

IV. Pilez de l'alun & concassez de la graine d'Avignon, mélez-les ensemble avec de l'eau, & faites bouillir le tout sur le feu ou cendres chaudes jusques à ce que l'eau soit bien jaune, puis pilez les fleurs d'iris dans un mortier & versez-y un peu de cette eau jaune, selon que vous voudrez rendre le verd clair ou brun, ensuite exprimez ce suc avec une étamine qui soit faite de poil de chevre, car le linge en prendroit toute la couleur, & versez ce suc dans de grandes coquilles qu'il faut mettre au grand soleil, autrement ce verd se moisit à l'ombre & devient trop gluant

V. Prenez des feuilles d'iris, hachez-les par petits morceaux & mettez-les dans un vaisseau de verre ou de fajance, ou encore mieux dans une boëte de cuivre avec de la poudre d'alun & de chaux vive, laissez pourrir le tout ensemble pendant dix ou douze jours, étant pourri exprimez-le dans des coquilles, car pour que la couleur de bleu devienne verte, il faut plûtôt que la fleur se corrompe. Le verd est plus vif & plus brun quand on pile simplement les feuilles & qu'on les exprime d'abord sans les laisser pourrir, après y avoir semé de la poudre d'alun.

Autre avec de la fleur de Violette.

Le verd de la feuille de violette de Mars se fait de même; mais il en faut une plus grande quantité, & ce verd est plus obscur que celui d'iris: remarquez qu'au lieu de chaux, on peut mettre de la graine d'Avignon concassée avec de l'alun, elle est encore meilleure que la chaux pour changer de bleu en verd.

On peut faire aussi du verd avec des fleurs de pensées de la même façon.

Verd de Vessie.

I. Prenez de petites graines rouges momai, & remplissez-en avec un peu d'alun une vessie de cochon que vous tiendrez penduë en une chambre quelque-tems. Les graines se corrompant, se changent en cette sorte de verd qu'on nomme pour cet effet verd de vessie.

II. Prenez le fruit de la plante qu'on nomme *rhamnus* ou *de nerprun*, pilez-le dans un mortier & jettez-y un peu d'alun en poudre puis exprimez-en le suc & l'enfermez dans une vessie, liez la vessie en haut & laissez secher ledit verd qui se durcit.

Stil de grain.

Communément on le fait avec du blanc de Troie, autrement blanc d'Espagne, & de la graine d'Avignon; mais il change, de sorte qu'il est mieux de le faire avec du blanc de plomb ou de ceruse, qu'il faut broier bien fin en détrempe sur un porphire, dont il le faut lever avec une spatule de bois, & le laisser secher dans une chambre à l'ombre; ensuite prenez de la graine d'Avignon, mettez-la en poudre dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & faites-la bouillir avec de l'eau dans un pot de terre plombé, jusqu'à ce qu'elle soit consommée environ du tiers ou davantage, passez cette décoction dans un linge, & mettez-y la grosseur de deux ou trois noisettes d'alun pour l'empécher de changer de couleur; quand il sera fondu, détrempez le blanc de cette décoction & reduisez-le en forme de bouillie assez épaisse, que vous paitrirez bien entre les mains; vous en ferez des trochisques, que

que vous mettrez secher dans une chambre bien airée; & quand cela sera bien sec vous la détremperez de même jusques à trois ou quatre fois avec ladite décoction, selon que vous voudrez que le Stil de grain soit clair ou brun, & vous le laisserez secher a chaque fois bien sec: Remarquez qu'il faut que ce suc soit chaud quand on en détrempe la pâte, & qu'il faut en faire d'autre lorsque le premier est corrompu, prenant garde de ne pas mettre dedans ni y faire toucher du fer ou de l'acier, mais se servir d'une spatule de bois.

Pour bien se servir de l'Alun.

Le meilleur moïen de se servir de l'alun dans le vers d'Iris & autres compositions de couleurs, qui changeroient sans ce minéral, est de le concasser assez menu, & de le mettre dans un peu d'eau sur le feu; car autrement il ne fondroit jamais bien, & de cette eau vous en arroserez vos fleurs ou suc de couleurs; mais le moins qu'on peut mettre d'alun c'est le meilleur, a cause qu'il brûle quand il y en a trop.

Pour purifier le Vermillon.

Ce cinabre ou vermillon étant fait de mercure & de souffre, il faut lui ôter toutes les parties impures de ces mineraux qu'il a contractez, lesquelles noircissent son lustre & le font changer; or cette purgation se fait de cette sorte.

Broiez le cinabre en pierre avec de l'eau pure sur le porphire, puis mettez-le dans un vaisseau de verre ou de faiance, & laissez le secher, mettez-y ensuite de l'urine, & melez-le ensorte qu'il en soit tout penetré & qu'elle surnage: Laissez reposer le tout, & le cinabre étant au fond, ôtez l'urine, & ajoûtez-en de la nouvelle, la laissant ainsi toute la nuit, & continuez ainsi à changer l'urine pendant quatre ou cinq jours jusqu'à ce que le cinabre soit bien purifié; après cela versez sur le cinabre de la glaire d'œuf bien battuë avec de l'eau claire, de maniére qu'elle surnage, mêlez-le tout avec un bâton de noïer, & laissez reposer ledit cinabre, changez de liqueur deux ou trois fois, comme dessus, & tenez toûjours le vase bien fermé pour éviter la poussiere qui fait changer ledit cinabre; & quand vous voudrez vous en servir, détrempez-le avec de l'eau gommée; de cette façon il ne change pas.

Autre manière. Broiez le cinabre déja en poudre sur un Porphire avec de l'urine d'enfant ou avec de l'eau de vie, & le faites secher à l'ombre.

Si vous voulez lui ôter son obscurité, & le faire d'un rouge plus clair, faites infuser dans de l'eau de vie ou de l'urine, un peu de Safran & de cette liqueur broiez-en le cinabre.

Si on veut se servir de l'Or & de l'Argent, il faut consulter les articles de l'OR, & de l'ARGENT.

[MIGNONE. Terme d'Imprimerie. C'est un des corps de caracteres qu'on nomme corps interrompus. L'on range la mignone entre le petit texte & la nompareille.]

MIGNOTIE, en Latin *Oculus Christi.* Pour avoir cette fleur belle & double, il ne faut pas manquer de la replanter tous les ans comme les œillets, prenant de bonne heure les plus beaux bouquets ou brins de la plante, & les replantant ailleurs en lieu frais, pour les retirer quand ils auront racine, & en faire un cateau, ou bien (ce qu'il est plus assûrez) les macoter comme les œillets.

La raison pourquoi il faut replanter si soignensement l'*Oculus Christi*, c'est que quand la plante est vieille & grosse, elle produit beaucoup de bois & de feuilles & peu de fruit, s'épuisant entiérement en cette production.

MIGRAINE. C'est un mal aigu qui n'occupe que la moitié de la tête à droit ou à gouche.

Remédes contre la Migraine.

Elle peut venir d'une cause exterieure comme du Soleil, ou d'un coup donné sur la tête & d'un feu de charbon.

Si c'est du Soleil il faut prendre un air frais & frotter la tête avec de l'huile rosat.

Si c'est un coup qui ait son contre-coup, il faut saigner à la cephalique & jeûner, ne prenant que fort peu de nourriture.

I. Si c'est l'odeur du charbon, il faut prendre un Vômitif & l'air extrêmement frais; ce Vômitif pourra être du Tabac ou de la semence de Souci.

II. Faut prendre de véritable Baume, le faire un peu échaufer sur une assiette, & en frotter les deux temples le plus chaudement qu'il se pourra.

III. Il faut prendre trois verres d'eau, & après les avoir avalé vous vous promenerez quelque tems, & vous verrez que la douleur cessera.

IV. Prenez feuilles de Lierre, pilez-les, & du jus qui en sortira mettez-en dans un peu d'huile rosat, mêlez-le tout ensemble, & ensuite prenez un bout de linge que vous tremperez dans cette liqueur, & en frotterez le front, les narrines, & les temples.

V. Faut prendre la tête d'une Corneille, la faire cuire sur les charbons, ou autre part; étant cuite vous prendrez la cervelle, & la mangerez; il n'y a point de douleur de tête qu'elle ne fasse cesser si grande qu'elle soit.

VI. Il faut au mois de Mai & dans le beau tems prendre de bon matin avant le Soleil levé la feuille des Mauves, tirer par le nez la rosée qui est dessus.

VII. Prenez quantité de noïaux de Peche, pilez-les, & faites-en une Emplâtre que vous mettrez sur le front. Voiez TETE.

MIL.

MIL ou MILLET, en Latin *milium*, [à cause du grand nombre des graines qu'elle porte comme par milliers.]

Description. [Cette plante pousse des tiges ou des tuïaux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros comme un doigt, noueux & velus; ses feuilles sont amples & semblables à celles du Roseau ou Panais: ses fleurs naissent en bottes ou en bouquets aux sommitez de ses branches, de couleur ordinairement jaune, mais quelquefois noirâtre; elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice le plus souvent à deux feuilles. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des graines presque rondes ou ovales, jaunes ou blanches, dures, luisantes, enfermées dans des especes de coques minces, tendres, qui ont été formées par les calices des fleurs] ses racines sont dures & écartées, les épis partagez en plusieurs, qui se courbent contre terre; il s'en trouve aussi de blanc.

Lieu. On le seme dans des terroirs gras & humides [le Millet dont on se sert à Paris vient de la Forêt d'Orléans.

Proprietez. Le pain fait de millet nourrit moins que tous les autres; étant cuit avec du lait il resserre & provoque l'urine; il est singulier rôti en fomentation, quand il faut dessécher sans mortification, & même pour chasser les ventositez, sur tout étant incorporé avec du Sel; les medicamens, & même la chair fraiche se conservent mieux dans le millet qu'ailleurs. S. Ambroise en faisoit une décoction, qui étant mêlée avec un peu de vin blanc & bûë chaude, guérissoit les fiévres tierces, par l'urine & les sueurs, étanchant la soif. [On fait avec les graines de millet & avec du lait une bouillie pour nourrir les oiseaux. Les Marchands-Epiciers & Grainiers de Paris vendent la graine de Mil ou en coque ou mondée de sa coque; celle en coque sert à la nourriture de quelques Oiseaux, mais particuliérement des Ortolans: la mondée qui est une espece de gruau ou grosse farine, s'emploie en Medecine à faire des Cataplâmes anodins ou resolutifs.

Il y a quelques endroits ou l'on en fait du pain dont la substance est très-mediocre; cependant quand il est encore chaud le goût en est assez agréable: en Anjou & en quelques autres Provinces, il s'en fait une espece de Bouillie qui étant froide se mange coupée par quartiers & qui sert de nouriture au commun du peuple.]

MILLE-FEUILLE, ou herbe militaire. C'est une plante dont il y a plusieurs sortes. La grande, la petite, & l'aquatique dont-il y a deux especes.

Description de l'herbe Militaire. Cette plante de laquelle Mathiole a montré la figure, se trouve entiérement semblable à celle qui a été décrite par Dioscoride, sous la seule difference qu'elle est plus grande, & par ce moien il la qualifie la grande, & celle qui suit, la petite.

Lieu. Elle croit dans les côteaux assez communément.

Proprietez. Elles sont les mêmes que celles de la petite ci-après décrite.

Petite mille-feuille, en Italien, *millefoglio*, en Allemand, *garben chafrip.*

Description de la petite. Dioscoride dit que cette Mille-feuille petite est de la hauteur d'un pan ou davantage; elle a beaucoup de branches, & ses feuilles à mode de plumes d'Oiseaux, ou à celle de la Fougere nouvelle, avec des queuës fort courtes & découpées; son ombelle qui est la cime des branches, est plus pleine & entassée, chargée de petites fleurs blanches.

Lieu. Elle croit ès lieux raboteux le long des sentiers & chemins; elle fleurit en Mai & Août.

Proprietez. Le Stratiote est fort propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulceres & aux fistules; il est peu astringent; le suc de Mille-feuille est fort singulier contre le crachement de sang; il sert aussi pour arrêter le sang qui coule par le nez, en le mettant dedans.

Sa décoction arrête toute sorte de flux, & principalement celui qui vient des plaïes; sa feuille dessechée, mise en poudre, & bûë avec eau de Consoudre ou de Plantain; sa feuille mise dans le nez arrête le flux de sang; mise en clistere, arrête le flux de ventre & la dissenterie.

Description de la première espece aquatique. Le Miriophillon premier de Mathiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage sur l'eau, aïant une infinité de feuilles cheveluës, menuës, sortant de leurs nerfs par égaux intervales, en façon de plumes, tendres & découpées comme les feuilles nouvelles de Fenouil ou de l'Asperge sauvage; mais elles sont plus molles, de couleur de verd brun; son ombelle est jaune, & du même goût que la préle des marais.

Lieu. Il croit aux lieux marécageux, & fleurit en Mai.

Proprietez. Il empêche l'inflammation aux plaïes recentes, si on l'applique tout vert dessus, ou bien étant sec avec du vinaigre; on en fait aussi boire avec du sel & d'eau, à ceux qui sont tombez de haut. Galien dit qu'il est dessicatif, qu'il ferme les plaies.

Description de la seconde espece de Miriophillon, ou Herbe Militaire [appellée en Latin *Millefolium vulgare, seu Stratiotes terrestris, seu Achillea, seu Millitaris*; c'est une plante fort commune qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, roides, anguleuses, veluës, rougeâtres, rameuses vers leurs sommitez: les feuilles, qui par leur grande quantité lui donnent le nom de Mille-feuille, sont faites à peu près comme celles de la camomille, mais elles sont plus fermes, & rangées aux deux côtez de leur côtez, representant des petits oiseaux, [d'une odeur assez agréable, d'un goût un peu âcre] aïant de même une côte au milieu, dont il sort de petites feuilles étroites, semblables à un poil de plumes; d'entre ses feuilles sort une tige d'environ un pan de haut, sans feuilles, qui produit une mouche de plusieurs fleurs jaunes [ou blanches, odorantes & disposées en ombelle.]

Lieu. Elle croit dans les près gras & humides, & fleurit en Août.

Proprietez. [Elle contient beaucoup de sel & d'huile. Elle est astringente, vulneraire, resolutive, propre pour arrêter les cours de ventre, les hémorrhagies & les gonorrhées.] Elle est singulierement bonne à tous les ulceres vieux & nouveaux; elle guérit les fistules, & le flux de sang; referme & guérit les plaies, étant pilée & appliquée dessus, ou melée dans les huiles, onguens & emplâtres qu'on emploie pour cela.

MILLE-PERTUIS. On en peut distinguer deux especes. L'asciron, & le Mille-Pertuis, en Latin *Hypericum*, [ou *Androsœmum minus*, ou *Milleflora* ou *Perforata*, à cause que sa feuille est percée naturellement d'une grande quantité de petits trous.]

Description de l'Asciron. C'est une espece de Mille-Pertuis, dont il ne differe qu'en grandeur; il produit plus de jettons, & plus grands que l'Hypericum, qui sont plus durs & rougeâtres; ses feuilles sont menuës & ses fleurs jaunes, sa graine a un goût de resine & est semblable à celle de Mille-Pertuis, laquelle étant froissée entre les doigts, jette un jus rouge comme du sang.

Lieu. Il nait dans les lieux humides & cultivez, il fleurit en Août.

Proprietez. [Elle contient de l'huile & du sel, & de la terre en bonne quantité, peu flegme. Elle est vulneraire, hysterique, aperctive & nervale] La graine a une vertu purgative, mais les feuilles sont abstersives & dessechent; toute la plante prise en breuvage dans de l'eau miellée, est bonne à la sciatique; mais il en faut user jusqu'à ce qu'on soit guéri; les feuilles enduites guérissent les brûlures, & cuites dans du vin fort, elles guérissent les blessures & soulagent les gouteux.

Description du Mille-Pertuis. C'est une plante rougeâtre, chargée de branches & haute d'un pied; ses feuilles sont semblables à celles de la ruë, toutes percées de petits trous; ses fleurs sont jaunes comme celles du Leucoïon, lesquelles étant pressées entre les doigts, rendent une liqueur comme du sang; les gousses sont un peu velues, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge, au dedans desquelles est la graine qui est noire.

Lieu. Il nait dans les lieux cultivez & sauvages, & il fleurit aux mois de Juillet & Août.

Proprietez. Il resout, & est apetitif; la graine buë dans du vin est bonne contre la pierre & les venins, pour ceux qui crachent le sang, comme aussi à la sciatique l'eau distillée; l'herbe miellée étant mise sur les morsures venimeuses, les guérit; enfin il y a peu de plantes qui aient ses vertus.

Le jus de ses feuilles & fleurs, consolide les plaies; la graine bûë avec du vin blanc, délivre de la fiévre tierce; ses fleurs & sommitez sont principalement en usage pour faire du Baume à guérir les plaies, tel qu'est celui-ci.

Baume de mille-pertuis.

Prenez fruits d'orme, fleurs de mille-pertuis, boutons de roses, mettez le tout ensemble dans une bouteille de verre, & les exposez au soleil jusqu'à ce que vous voiez que le tout soit tellement consommé, qu'il semble être pourri; puis après passez-le par un linge, & reservez-le pour l'usage. Voiez ce qu'on en dit dans l'article de la distillation de l'eau vulneraire sur le mot DISTILLATION.

MILLET *d'inde*, en Latin *milium indicum.*

Description. Une seule racine fibreuse produit plusieurs tiges fortes, épaisses & nouées, pleines d'une moüelle blanche, & qui croissent à la hauteur d'un homme; elles ont à la cime une houpe d'un pied de hauteur, où est la graine en quantité, qui a la figure d'une lentille, un peu longue, tantôt blanche, tantôt brune & quelquefois noire.

Lieu. Il vient en Italie, en Espagne & aux Pais chauds.

Proprietez. Dans la Toscane la graine sert plus aux pigeons qu'aux hommes; on tire la moüelle de deux ou trois tuiaux de millet d'Inde, que l'on brûle avec une éponge neuve, entiere & rouge; on reduit le tout en poudre, ajoûtant douze grains de poivre noir, on y méle une once de farine de froment, ensuite on en fait un tourteau, qu'on lie avec un œuf frais, lequel on cuit sous la cendre: on le divise en six parties, qu'on fait manger aux malades des écrouelles, un jour, l'autre non, au défaut de la lune, ce qu'on reitere durant trois lunes; Matthiole assure que plusieurs ont été guéris par ce remede.

M I N.

MINE. C'est la partie de la terre où se forment les métaux & les minéraux.

On distingue ordinairement les minéraux d'avec les métaux, en ce que les minéraux ne s'étendent point sous le marteau & ne se fondent point par la violence du feu, & qu'au contraire les métaux ont ces deux proprietez.

Les principales especes des minéraux sont les sels & les souffres composez, les pierres & les cailloux. Voiez ce qu'on dit des eaux minérales dans l'article de L'EAU.

MINE DE PLOMB. C'est un plomb minéral pulverisé & rendu rouge par une longue calcination au feu. On apporte le minium d'Angleterre; il doit être net & haut en couleur.

Vertus du minium. Il est dessicatif & astringent, on l'emploie dans les ongents, on s'en sert aussi pour la peinture, & pour vernir les poteries de couleur rougeâtre.

MINE DE PLOMB NOIRE. C'est un minéral dont il y a deux especes. La premiere est le craion qui sert à dessiner. Il doit être leger, uni, médiocrement dur, luisant & de couleur argentée; on l'apporte d'Angleterre où il croit.

La seconde espece sert à polir le vieux fer & à donner couleur aux planchers. On le tire d'Hollande.

MINIUM. Les Apoticaires & les Peintres appellent ainsi cette couleur rouge & vive, que l'on nomme plus ordinairement vermillon, qui se fait avec le cinabre minéral broyé dans l'eau-de-vie & l'urine.

M I R.

MIRLICOTON. C'est une sorte de grosse pêche jaune & de pavie jaune qui múrit sur la fin de l'Automne; ce mot est un terme des Jardiniers de Gascogne.

M I S.

MISSIONNAIRES. *Pour faire & remplir leurs devoirs communs, qu'ils fasse attention.*

I. S'ils savent qu'il ne suffit pas d'avoir toutes les qualitez que l'Eglise demande pour entrer dans l'état Ecclésiastique, comme sont une bonne vocation, une science telle que doivent avoir ceux qui sont destinez à enseigner les autres, & toutes les vertus qui leur sont necessaires pour s'aquiter des fonctions Apostoliques; mais qu'il faut encore une permission speciale & par écrit des Prélats, sans laquelle ils n'ont aucun pouvoir: *Non mittebam prophetas, & ipsi currebant, non loquebar ad eos, & ipsi prophetabant.*

II. S'ils ont toute l'application nécessaire pour bien s'aquitter de l'ordre que les Evêques, qui les appellent dans leurs Dioceses, ordonnent; de s'informer de l'état des Paroisses, si le Saint Sacrement, les Saintes Huiles, les fonds Baptismaux, les Ornemens les Autels & les Reliques sont tenuës décemment; si les corps de l'Eglise & le Cimetiere, les Ecôles & les Confreries ont besoin de quelque réglement; quelle est la vie & les mœurs des Ecclésiastiques, la vie & les déportemens des Paroissiens, les lieux de devotion, les principaux & scandaleux desordres qui y regnent, & enfin de tout ce qu'ils peuvent voir qui mérite qu'on leur en rende compte.

III. S'ils ont entrepris de faire des Missions en trop petit nombre & en trop peu de tems, n'y aiant point de village de trois cens communians, ou trois ni quatre Prêtres la puissent faire en moins d'un mois, & ainsi des autres à proportion; s'ils veulent s'aquiter en vrais Missionnaires des obligations qu'ils ont de les instruire de toutes les choses qu'ils doivent savoir pour être sauvez, & que la plûpart ignorent; des Commandemens de Dieu & de l'Eglise, de la préparation & des obligations que l'on contracte en la reception des Sacremens, des vertus que chacun doit pratiquer conformément à son état & condition, des vices qu'ils doivent éviter, de la priere & de toutes les autres obligations spirituelles & temporelles qui regardent la vie chrétienne.

IV. Si avant que de commencer les Missions ils ont été quelques jours en retraite tous ensemble, ou du moins separément, pour y demander à Dieu ses lumieres, ses graces, & les vertus qui leur sont nécessaires pour pouvoir s'aquitter dignement d'un ministére si au dessus de leurs forces.

V. S'ils ont sujet de croire, sans se flatter, qu'ils ont un continuel regard d'amour & de dépendance envers JESUS-CHRIST, comme leur principe qui les doit toûjours diriger & operer avec eux dans leurs fonctions, puisqu'ils ne doivent agir que par sa vertu.

VI. S'ils ont entiérement renoncé à toutes les Créatures, & à eux-mêmes.

VII. S'ils ont en eux cette véritable humilité qui leur doit faire toûjours embrasser les fonctions de leur ministére, qui sont les plus basses, & les moins éclatantes; aimer les lieux les plus délaissez; les personnes les plus abjectes & les plus grossieres, comme aiant plus de besoins; une patience invincible dans leurs travaux, à supporter l'ignorance & la stupidité des pauvres; une sincere docilité, soûmission & obéïssance au réglement de la Mission.

VIII. S'ils sont bien persuadez qu'il est nécessaire que toutes les vertus Evangeliques reluisent dans des vrais Missionaires, pour renouveller la grace & l'esprit des Chrêtiens dans les Ames.

IX. S'ils conviennent des regles de la doctrine & de la morale Chrêtienne qu'ils doivent tenir, pour n'avoir tous que le même esprit, les mêmes sentimens, & les mêmes pratiques, & s'ils ont toute l'application qu'ils doivent pour ne prêcher que la bonne morale, pour detester la corrompuë, pour parler fortement contre les vices publics & scandaleux, pour ne dire que ce qui est utile au salut des Ames, & propre à persuader les vertus chrétiennes, pour condamner les vices & pour ne chercher ni la gloire ni l'estime des hommes, ni aucune recompense temporelle.

X. S'ils sont fideles à commencer tous les jours leurs exercices de pieté par l'oraison, & s'ils y emploient du moins une demi heure tous ensemble, tant qu'il se peut; s'ils lisent un Chapitre du nouveau Testament au commencement du repas, & quelque bon livre le reste du tems qu'ils sont à table.

XI. S'ils savent l'obligation indispensable qu'ils ont avant que d'absoudre leurs pénitens, de voir en eux la contrition, que le Concile de Trente déclare être nécessaire pour obtenir le pardon des péchez, laquelle enferme, selon le même Concile, ces quatre conditions; la premiére, la haine & la détestation des péchez de la vie passée; la seconde, la cessation du péché qui ne peut être entiere, ni véritable sans le renoncement aux affections & aux occasions du péché; la troisiéme, le ferme propos d'une nouvelle vie, c'est-à-dire, la resolution de ne plus tomber dans le péché, & le desir sincere de faire des actions de justice; la quatriéme, le commencement de cette nouvelle vie, en commençant en effet d'avoir de bonnes dispositions dans le cœur & des sentimens des vertus chrétiennes qui est la même chose que le même Concile, dans le sixiéme Chapitre, de la sixiéme Session, exige des adultes pour être justifiez par le Baptême, disant qu'ils doivent commencer d'aimer Dieu comme la source de toute justice; & cette disposition est bien plus nécessaire dans le Sacrement de Pénitence, puisque les péchez commis après le Baptême sont beaucoup plus énormes que ceux qui l'ont précedé.

XII. S'ils savent que ce Concile ne s'est pas contenté de nous prescrire les quatre susdites conditions de la douleur nécessaire pour recevoir l'absolution; mais encore qu'il nous apprend qu'elles se doivent trouver non seulement dans la contrition, qui est parfaite, par la charité, mais encore dans la contrition imparfaire, qui s'appelle attrition, puisqu'il raporte ces deux sortes de contritions comme deux especes de la contrition générale dont il a parlé auparavant, & à laquelle il a attribué ces quatre conditions, comme y étant essentielles, quoique d'ailleurs chacune ait ses differences particulieres.

XIII. S'ils n'ont point pour les Ecclésiastiques, particulierement pour les Curez dans la Paroisse desquels ils sont, tout le respect, toute la deference & toute la condescendance qui est dûë à leur caractére; & si au lieu de les autoriser en tout ce qu'ils peuvent, ils ne s'ingerent pas de dire quelquefois la Messe de Paroisse à leur préjudice, & sans qu'ils les en aient été prié, de donner le soir la bénédiction du Saint Sacrement, de benir les Croix, qu'ils appellent des Missions, de porter le Saint Viatique aux malades, de recevoir en Confession des pénitens d'un autre Diocese, quoiqu'ils viennent pour éviter la discipline du leur, & contre la defense expresse de leur Prélat.

XIV. Si lors qu'ils veulent enseigner l'Oraison mentale à leurs pénitens, ils le font en public, & voulant se servir de la methode de Saint Charles & de Saint François de Sale, qui est très-sainte, ils en font voir l'usage qu'il en faut faire, les distractions, les secheresses, ennuis & visions qui en sont inseparables, afin qu'ils puissent éviter d'un côté le découragement, & de l'autre la perte du tems, les illusions de l'amour propre & du Démon.

XV. S'ils n'oublient pas à lire, non pas à réciter par cœur le matin & le soir, la priere & l'abregé de notre créance, après la prédication pour en instruire insensiblement les personnes qui les écoutent, & les accoûtumer à la faire eux-mêmes ensuite dans leurs maisons, toute la famille ensemble, & si pour cela ils la font courte, intelligible, afin que tout le monde la puisse apprendre & pratiquer.

XVI. Si lorsque l'Evêque veut donner la Confirmation, durant ou à la fin de la Mission, ils n'ont pas trouvé que la meilleure façon qu'il y a d'en instruire les personnes qui doivent la recevoir, est de lire en Chaire l'instruction qu'on a destiné pour cela, durant huit jours, au lieu de l'abregé ordinaire; car par ce moien on apprend aux petits la sainteté & les dispositions nécessaires que requiert ce Sacrement, ce qu'on ne peut pas faire par des Catéchismes où il n'y a presque jamais que des enfans.

XVII. Si dans leurs Sermons, & sur tout dans ceux du matin, qui ne doivent être ordinairement qu'un grand Catéchisme, ils ne sont point trop longs; & si au lieu de ne songer qu'à enseigner familierement en la langue vulgaire du Païs, tant qu'il se peut & selon la portée du peuple, les veritez qui peuvent être utiles au salut des ames, ils consument un tems si précieux en des choses curieuses, trop relevées & peu profitables.

XVIII. Si les Prédicateurs se sont remplis de toutes les Sciences nécessaires sur les véritez de l'Evangile, des Peres, des Canons, & principalement sur les Décisions du Concile de Trente, de la justification, pour pouvoir apprendre à leurs Auditeurs, que personne ne peut être justifié par la Loi de Moïse, ou par celle de la nature, sans la grace de Dieu par JESUS-CHRIST: que le libre arbitre ne peut faire le bien sans la méme grace de JESUS-CHRIST: que l'homme ne peut croire, aimer & esperer, ou faire une véritable pénitence, s'il n'est prévenu & assisté par le Saint Esprit: que le libre arbitre étant meu & excité de Dieu, agit & coopere de telle sorte qu'il peut, s'il veut résister & ne pas agir: que la crainte de l'Enfer, lorsqu'elle nous porte à ne plus offenser Dieu, est bonne: que la foi seule sans la charité & les bonnes œuvres ne suffit pas: qu'on ne peut se promettre la persévérance finale dans la grace, sans un secours spécial de Dieu: qu'il n'est pas impossible de garder les Commandemens de Dieu: que ceux qui ont péché après le Baptême, & s'en sont relevé par la pénitence, sont obligez de satisfaire aux peines temporelles, encore que les Sacremens leur aient remis les peines de l'Enfer & effacé la coulpe. Enfin si leur vie est exemplaire, s'ils sont gens d'oraison, mortifiez, pénitens, & d'édification à tout le monde

XIX. S'ils n'abusent jamais de la Chaire pour déclamer contre quelque particulier, afin de contenter leur passion ou leur vanité, au lieu de ne songer qu'à reprendre les vices, sans désigner personne, ni exciter l'auditoire à rire par des termes bouffons, des gestes ridicules, des histoires apocrifes, ou par des miracles incertains.

XX. Si dans les Sermons, dans les Exhortations, ou dans leurs Discours, ils ne rapportent jamais des cas ou des histoires qui leur sont arrivées dans le Confessional, qui peuvent donner quelque atteinte au secret de ce Tribunal, qui doit être si inviolable, ou être injurieuses aux Curez, en les blâmant indirectement, & laisser de mauvaises impressions d'eux dans les esprits des foibles.

XXI. S'ils étendent leurs soins pour le petit Catéchisme aux bergers, aux vachers & serviteurs, servantes, vieillards & pauvres malades, comme pour les enfans, & s'ils leur donnent des heures & des tems qui soient commodes à ces sortes de gens, qui n'en peuvent gueres avoir que le soir après leur travail.

XXII. S'ils destinent pour ces Catéchismes quelqu'un d'entre eux qui ait l'expérience d'un emploi de cette importance, qui sache interroger à propos les plus habiles des choses utiles & nécessaires, qui parle peu, & fasse beaucoup parler les enfans, qui ne les excite point à rire ni à bouffonner, qui les contienne dans la modestie, & dans l'attention avec douceur & charité; enfin qui les exerce tous les jours à des Cantiques spirituels, comme le seul moien presque qu'il y a pour bannir les mauvaises chansons, & pour accoûtumer de bonne heure tout le monde à chanter les loüanges de Dieu en travaillant; mais il faut remarquer que la prudence chrétienne les oblige à leur en procurer, qu'on ne chante point sur des airs mondains, ni remplis de paroles sales, galantes, ou à double sens, de peur de leur rappeller par les uns le souvenir des chansons prophanes, & par les autres scandaliser les foibles, ou de leur donner quelques idées avantageuses des hérétiques, ou de leur remplir l'esprit de mauvaises pensées.

XXIII. S'ils ont négligé de procurer des écôles chrétiennes pour l'éducation de la jeunesse, par tout où ils ont pû en faire connoître les avantages, la facilité & l'utilité, qu'ils peuvent faire voir dans le Livre qui a été fait sur ce sujet dans le Diocese de Beauvais, & dans celui du Seminaire de S. Nicolas du Chardonnet.

XXIV. Si outre les Sermons du matin & du soir, l'Oraison mentale & les petits Catéchismes, ils ont soin de s'appliquer encore à deux autres fonctions d'une très-grande utilité.

La premiere, est de faire des conferences deux ou trois fois la semaine dans quelque Chapelle ou sale particuliere, tant pour les Ecclésiastiques du lieu, que pour ceux des environs, pour leur montrer quelle est la dignité, la perfection & la sainteté des Prêtres: quelle doit être leur science pour pouvoir s'acquitter dignement de toutes les fonctions de leur Ordre: quelle doit être toute leur conduite, comment leur vie doit être réglée, afin que leurs mœurs soient à tout le peuple des exemples de pieté: l'obligation qu'ils ont de fuïr l'avarice, l'orgueil, l'impureté, l'oisiveté & l'ignorance, & de porter les peuples à embrasser les vertus opposées à ces vices.

XXV. S'ils tâchent d'établir entre eux & les Missionnaires l'uniformité dans l'administration du Sacrement de Pénitence, & dans tout le reste de la discipline Ecclésiastique.

La seconde, est une Doctrine, ou un grand Catéchisme par demande & par réponse, qui est un moien admirable pour enseigner à fond la Priere Dominicale, la Salutation de la sainte Vierge, le Symbole des Apôtres, les Sacremens, les Commandemens de Dieu, & les Sermons mêmes les plus utiles, qu'on peut réduire après les avoir préchez, en demandes nécessaires pour expliquer dans un très-grand détail tout ce qu'on veut: mais il faut que le Missionnaire qui monte en Chaire, soit convenu auparavant avec celui qu'il doit interroger, & qu'il s'étudie à faire ses réponses précises & succintes, après avoir répété tout haut la demande qu'on lui aura faite; il n'y a qu'à en faire le moindre essai, pour être convaincu des grands avantages qui en reviennent.

XXVI. S'ils prennent toutes les précautions qui sont nécessaires lorsqu'il n'y a pas assez de Confessionnaux pour tous les Confesseurs, de se mettre en un lieu & dans une posture qui empéchent les femmes de s'appuier sur leurs genoux, ni la tête l'une contre l'autre en se confessant, ni personne si proche d'eux qu'on les puisse entendre; ce qui est presque inévitable, a moins qu'il n'y ait une distance considérable entre le Confesseur & les autres qui ne se confessent pas encore.

XXVII. Si sous faux prétexte que la Mission finit, ou que les pénitens leur paroissent un peu touchez, ils ne précipitent pas les absolutions à la ruine entiere des ames. Ce sont ces flatteurs & ces imprudens, dit saint François de Sales dans l'avertissement à ses Confesseurs, après saint Cyprien, qui font glisser dans l'Eglise une douce cruauté, qui se couvre du nom de misericorde & de pieté. C'est de cette sorte d'absolution, ajoûte-t'il, d'où nait une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile a ceux qui la reçoivent, parce qu'en la leur accordant on couvre seulement les plaies des mourans, au lieu d'apporter de véritables remédes a leurs maux, & on tuë les malades au lieu de les guérir.

XXVIII. S'ils continuent, comme on fait en quelque Diocese, de célébrer une grand'Messe du Saint Esprit en arrivant, & à la fin une autre du Saint Sacrement ou des morts, au lieu de se contenter d'une Messe basse, pour ne pas consommer à chanter le tems qui est destiné à l'instruction des peuples, & pour ne pas donner occasion de quitter l'Eglise à ceux qui n'ont ni le loisir ni la dévotion d'assister à la grand'Messe.

XXIX. S'ils ne manquent point dès le premier jour de leur arrivée d'aller tous ensemble adorer le Saint Sacrement de l'Autel dans la principale Eglise, de visiter ensuite le Curé pour lui rendre leurs devoirs, lui montrer la Mission qu'ils ont de l'Evêque, & leur pouvoir: convenir avec lui de la conduite extérieure qu'ils doivent tenir dans le lieu, & suivre ses avis en tout ce qui se peut; de-là s'ils en ont le tems, ou dès le lendemain, chez le Seigneur de la Terre, chez les principaux Magistrats ou Officiers de Justice, chez les Echevins ou Consuls, & autres d'une particuliere considération, pour leur demander à tous l'honneur de leur protection en tout ce qui est nécessaire pour le bien de la Mission.

XXX. Si le Directeur de la Mission est allé lui-même avec le Curé, ou quelque personne du lieu, d'une pieté reconnuë, faire sa visite de toutes les maisons, pour consoler les malades, s'informer si tous savent leur croïance, si on y fait la Priere en commun, s'il n'y a point de division entr'eux, si les enfans passé l'âge de cinq à six ans couchent avec leurs pere & mere, ou les garçons avec les filles.

XXXI. S'ils ont, sous le prétexte d'occuper le peuple, exposé ou porté en Procession le Saint Sacrement, & donné la Bénédiction, à la réserve de celle qu'on donne tous les soirs après le dernier Sermon, le reste étant contraire à l'esprit de l'Eglise, aux Ordonnances des Dioceses, & à l'intention des Prélats.

XXXII. S'ils sont bien persuadez qu'une des plus importantes choses qu'ils puissent faire, c'est aussi-tôt après leur arrivée, de commettre quelqu'un d'entr'eux pour travailler aux accommodemens, querelles & procès; car outre le bien qui en arrive, il est dangereux d'achever les Confessions de ceux qui sont en cet état, avant qu'ils en soient dehors, & que leurs procès ou leurs querelles soient terminées.

XXXIII. S'ils souffrent parmi eux des Confesseurs si déraisonnables, que d'obliger leurs pénitens de leur obéïr aveuglément en tout ce qu'ils leur ordonnent, de ne les changer point, & de ne consulter jamais d'autres personnes habiles.

XXXIV. Si en voulant donner quelque assistance aux Maisons Religieuses par quelques Prédications, Conferences, ou Confessions extraordinaires & génerales, ils évitent soigneusement tous les attachemens ou amusemens inutiles, & n'abandonnent pas pour cela l'Oeuvre principale de leur Mission.

XXXV. S'ils bénissent des anneaux pour donner à des filles qui ont fait vœu de Virginité, ou à qui ils inspirent de le faire: cette pratique étant nouvelle & pernicieuse.

XXXVI. S'ils font des visites particulieres sans approbation du Directeur, & avec un Compagnon, & s'ils prennent la liberté d'aller manger chez quelqu'un de leurs amis, sous quelque prétexte que ce soit, pendant la Mission.

XXXVII. S'ils attendent au moins huit jours à entendre les Confessions, pour avoir le tems de disposer les ames à les bien faire, & de les instruire de leurs principales obligations.

XXXVIII. S'ils gardent toûjours la frugalité qui est nécessaire à des Ouvriers Evangeliques.

XXXIX. Si le Directeur a soin des petits besoins des Missionnaires, d'appliquer chacun à ce à quoi il est propre, de tout ce qui regarde l'avancement & le spirituel de la Mission, & de tenir une Conference le jour de relâche qu'on prend toutes les semaines, sur le bon ordre & le réglement de la Mission, sur les défauts qu'on y a remarqué, & sur les principales vertus qui sont nécessaires aux Missionnaires, & s'il a lui-même la charité, la douceur & la patience qu'il doit avoir.

XL. S'ils conservent entr'eux la charité, l'union & la paix, que des Prêtres, qui veulent instruire les autres, doivent avoir: *honore invicem prævenientes*.

XLI. Si après les Missions, du moins de chaque année, ils sont demeurez quelques jours en silence & en retraite pour faire une revuë générale sur les principaux défauts qu'ils ont commis, sur tout dans l'administration de la Parole de Dieu, & du Sacrement de Pénitence, qui sont

des fonctions très-dangereuses pour ceux qui ne s'en aquitent pas saintement, afin de s'humilier, de se renouveller, & de s'offrir derechef pour se mettre en état de continuer de rendre à son Eglise tous les services qu'on peut & qu'on doit lui rendre.

XLII. S'ils savent les cas les plus communs ausquels il est nécessaire de refuser ou de differer l'absolution au Penitent; car on ne sauroit assez gemir devant Dieu, de la négligence que la plûpart des Confesseurs ont de s'instruire & d'observer les regles de l'Eglise à l'égard des Pénitens, & c'est ce qui fait le grand sujet de la douleur continuelle de tous les Saints Evêques & des vrais Chrêtiens. Les Confesseurs, dit le Pere Bonis de la Compagnie du Nom de JESUS, doivent prendre garde à ne pas donner l'absolution à ceux qu'ils sont obligez de la refuser, c'est-à-dire, à ceux qui n'en sont pas capables; comme seroit par exemple celui qui n'auroit pas un véritable repentir de tous les pêchez mortels qu'ils a commis, ou qui n'a pas un ferme propos de s'en abstenir, ou qui le pouvant n'a pas la volonté de satisfaire à ceux à qui il est obligé de le faire, ou a raison du bien ou de la reputation, ou des injures, & autres semblables, ou qui ne veut pas se separer de l'occasion du pêché mortel, parce que toutes ces sortes de gens n'ont pas la Contrition au point & au degré qu'elle est requise pour recevoir l'absolution, & n'ont pas même l'Attrition.

S. François Xavier dit, que comme il y a bien de la difference entre les promesses & les éfets, quand les Penitens ont manqué de fidelité aux autres Confesseurs, on est obligé de leur faire exécuter avant que de leur donner l'absolution.

Comme le bon usage, dit Saint François de Sales, que le Confesseur fait du pouvoir qu'il a d'absoudre, soûtient la vigueur de la pénitence, tire le pecheur de la servitude & édifie l'Eglise, qui est la fidele dépositaire des clefs du Ciel; il n'y a rien aussi qui la deshonore plus honteusement, qui énerve tant la discipline de l'Eglise, & qui endorme plus doucement les pécheurs dans leurs iniquitez & leurs abominations, que l'abus que les Prêtres font de l'absolution, la donnant plûtôt en valets & en esclaves, qu'en Juges, par une complaisance lâche & criminelle, & en la précipitant par imprudence avant que d'avoir examiné serieusement si le Pénitent en est capable. C'est de ces flatteurs & de ces imprudens dont Saint Cyprien dit, qu'ils font glisser dans l'Eglise une douce cruauté qui se couvre du nom de misericorde & de pieté; c'est cette sorte d'absolution qu'il appelle une fausse paix, pernicieuse à ceux qui la donnent, & inutile à ceux qui la reçoivent; parce qu'en la leur accordant on couvre seulement les plaïes des mourans, au lieu d'aporter de véritables remédes à leurs maux, & on tuë le malade au lieu de le guérir.

C'est pourquoi pour remédier à ces desordres, les Confesseurs differeront l'absolution a ceux qu'ils ne jugeront pas dignes de cette grace, tels que sont ceux qui n'ont donné aucune marque d'une véritable & surnaturelle douleur, & d'un sincere repentir des péchez mortels dont ils se sont accusez; qui ne veulent pas changer de vie, qui n'ont pas étouffé la rancune qu'ils ont contre leur prochain; qui aiant été exhortez en Confession de s'instruire des principaux Mysteres de la Foi, & autre chose necessaire à salut, ont négligé de le faire; ceux qui n'ont pas restitué le bien d'autrui, le pouvant & y étant obligez; qui n'ont pas quitté actuellement l'occasion du pêché mortel, le pouvant sans scandale & sans peril; ceux qui n'ont pas fait tous leurs éforts pour deraciner en eux les mauvaises habitudes de blasphemer, en aiant été déja repris & avertis en Confession; ceux qui ont scandalisé le prochain publiquement, & qui n'ont ni satisfait ni ôté le scandale, & d'autant plus que plusieurs Confesseurs se rendent faciles à donner l'absolution sur les promesses que les Penitens leur font de s'amander, de quitter l'occasion prochaine; on doit examiner diligemment s'ils ont déja promis la même chose dans les Confessions précedentes; car s'ils l'ont fait & n'ont pas tenu leur parole, les Confesseurs ne doivent plus s'y fier; mais differer l'absolution jusques à ce qu'ils soient separez de l'occasion, & qu'ils aient même vécu quelques-tems sans la reprendre; car si l'on donne l'absolution sans esperer probablement que le Pénitent tiendra parole, l'on expose le sang de JESUS-CHRIST à être prophané, & l'on se rend coupable des rechutes & des suites funestes qui naissent de la fausse absolution qui damne une infinité de Confesseurs & de Pénitens.

M I T.

MITHRIDAT. C'est un Antidote ou Opiate, composé de la quantité de quarante-sept ingrediens, (sans compter le vin & le miel.) Il a pris son nom de son Auteur Mithridates, Roi de Pont & de Bithynie [qui fut vaincu par Pompée. Le Mithridat d'apresent est composé de bien d'autres ingrediens que ne l'étoit celui dont Pline Livre XXIII. Chap. 8. de son histoire naturelle, assure qu'on trouva la recette écrite de la main de ce grand & malheureux Prince, parmi les papiers qui tomberent entre les mains de son vainqueur; ainsi ce n'est proprement que ce nom fameux qui subsiste, la drogue étant très-differente.]

Les ingrediens [du mithridat] sont la myrrhe, le saffran, l'agaric, le gingembre, la canelle, le spic-nard, l'oliban, les semences de thlaspi & de seseli de Marseille, l'opobalsame, le jonc odorant, le stœcas arabic, le costus blanc, le galbanum, la terebenthine, le poivre long, le castoreum, le suc d'hypocistis, le styrax calamite, l'opoponax, le folium indum, la casse odorante, le polium de montagne, le poivre blanc, le scordium, la semence du daucus de crete, le carpobalsame, les trochisques de cyphi, le bdellium, le nard celtique, la gomme arabique, le persil de macedoine, l'opium, le petit cardamome, la semence de fenouil, la racine de gentiane, les roses rouges, le dictame de crete, la semence d'anis, la racine d'acorus verus, d'arum, & du phû, le sagapenum, le meon athamantique, l'acacia vera, le ventre de stincq, & la semence de mille-pertuis.

Pour faire leur mélange, Bauderon dit qu'il faut premiérement infuser sur les cendres chaudes dans le vin de Falerne, dans la Malvoisie, ou dans un excellent vin vieux, chacun à part, l'opium coupé par petites piéces, le galbanum, le sagapenum, l'opopanax, le bdellium, l'hypococistis, l'acacia, la gomme arabique, la myrrhe, & le styrax; pendant quoi il veut qu'on travaille à la poudre qui se fait selon le même Auteur, en trochisquant l'agaric avec du vin, le faisant secher, & ensuite le pulveriser a part: cela fait, il veut qu'on mette au premier rang de trituration les racines de gentiane incisées, le meon, l'acorus, la valeriane, le gingembre, le costus, & le spicnard incisé; & qu'au second rang, on mette le nard celtique, le castoreum, le folium, la canelle, la casse odorante, le stœchas, & toutes les semences, & les trochisques de cyphi; & qu'au troisiéme on mette les herbes & les roses.

Il veut qu'on pulverise à part l'encens, le safran, & la gomme arabique, si elle est seche, dont les poudres subtiles & mélées seront gardées pour les mêler avec les autres: cela fait, il veut qu'on coule les liqueurs, gommes, & sucs, & qu'on les cuise jusqu'à la consomption, ou à peu près, du vin qu'on y aura mis; puis qu'on prenne du miel blanc de Provence ou de Languedoc, le triple du tout étant auparavant écumé & cuit, & qu'on y détrempe peu à peu les gommes, liqueurs & sucs: qu'après cela on y ajoûte les poudres, la bassine ôtée de dessus le feu, & la terebenthine.

Il veut enfin qu'on continuë à remuer le tout avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'il soit froid, & qu'il soit gardé dans un pot de terre vernisé, ensorte qu'il ne soit pas tout plein, crainte qu'en bouillant il ne s'en aille par dessus. Verni est du même sentiment, sinon qu'il dit que pour les gommes, les larmes & autres sucs étant bien nets, chacun sera mis en son rang dans la poudre, pour être le tout passé convenablement par un tamis, à la reserve de la terebenthine, & de l'opobalsame, qui seront liquefiez sur un petit feu dans un vaisseau convenable, & que le mélange des poudres avec le miel, encore chaud étant fait, on les y versera & mêlera exactement.

Vertus & proprietez du Mithridat.

Il est singulierement propre aux maladies froides du cerveau, de tous les visceres, & même des jointures, comme aussi a la peste, aux poisons, & aux morsures des bêtes venimeuses, en quoi cependant il cede a la thériaque.

Mithridat pour la Peste du Bétail à corne.

Prenez de la ruë, millefleurs, sauge, melisse, scabieuse, fleurs ou sommitez de romarin, autant de l'un que de l'autre, une poignée: mettez le tout en poudre, & puis faites-le bouillir dans du vin, & passez-le; il faut ensuite ajoûter à ladite décoction une livre de miel ou sucre roial, panicaut, gingembre, semence de moutarde, une once de chacun, graine de geniévre & *Semen Contra*, demi livre de chacun: mettez-les graines en poudre, & mêlez-les avec le miel cuit avec ladite décotion, & quand il sera froid mettez quatre onces de regule d'antimoine bien en poudre. La dose est une once détrempée avec du vin.

[MITRE Terme de Coutellerie. C'est ce petit rebord plat & rond, qui dans les couteaux de table sépare la lame d'avec la soie ou queuë qui sert à les emmancher. Cette partie des couteaux se fait avec deux outils de fer dont l'un s'appelle le Tas & l'autre la Chasse.]

M O C.

[MOCA, espece de Sené très-mauvais qu'on appelle aussi Sené à pique.]

M O E.

MOELLE. C'est une substance molle & grasse qui est renfermée dans les canaux que l'on observe interieurement au milieu des os longs. Cette substance n'est autre chose qu'un amas de plusieurs vesicules qui se communiquent les unes aux autres & qui contiennent une liqueur sulfureuse qui se separe du sang. Ces vesicules sont recouvertes d'une membrane qui leur est commune & qui est adherante a la surface interne de l'os. La moëlle étant reprise par les veines, elle sert à adoucir l'acrimonie des sels du sang, & en passant à travers la substance de l'os elle amolit les fibres qui le composent, & les rend par consequent plus propres à recevoir le suc dont elles ont besoin.

Les Anciens ont crû que la moëlle servoit de nourriture aux os: mais les experiences que les Modernes ont faites, ne permettent pas de douter que les os ne soient nourris de sang, comme les autres parties des animaux. On a crû encore jusqu'au siecle dernier que les os étoient pleins de moëlle lorsque la Lune étoit pleine, & qu'ils étoient vuides lorsqu'elle étoit en décours: cependant des personnes fort exactes ont assuré avoir observé que les os & les écrevisses se trouvoient indifferemment tantôt pleins, & tantôt vuides dans tous les tems de la Lune.

Les animaux dont les moëlles sont en usage en Medecine sont les bœufs, les chiens, les cerfs, les chevaux, les boucs, les brebis, les chevreaux, & les veaux.

Les moëlles prises lorsque les os en sont pleins, & bien préparées, c'est-à-dire, fonduës à feu lent, bien passées & mises dans un pot de terre, se peuvent garder l'espace de deux ans. La meilleure de toutes est celle de cerf, après laquelle est celle de veau; c'est pourquoi au défaut de la premiére on emploie l'autre.

Vertus de la moëlle de Cerf.

On l'emploie exterieurement pour les rumatismes, pour les fractures, pour la goute sciatique, pour fortifier les nerfs, pour resoudre.

Vertus de la moëlle de veau.

La moëlle aussi bien que la graisse de Veau, sont adoucissantes, émollientes & resolutives.

Vertus des moëlles en général. Elles échauffent, elles amolissent, elles rarefient, & remplissent les cavitez des ulceres: d'où vient que leur usage est dans les tumeurs dures, scirrheuses & autres semblables. Remarquez que la moëlle de bœuf & celle de bouc sont plus âcres & plus seches que celles de cerf & de veau, & par consequent moins propres pour ramollir.

On

On fait des ragoûts & des tourtes avec la moëlle de Bœuf. On donne encore le nom de *Moëlle* a une substance molle qui viennent au milieu de quelques arbres & de quelques plantes: telles sont la casse, le sureau & l'heliotrope.

M O I.

MOIS. C'est la douziéme partie de l'année. Tout le monde sait que l'année est divisée en douze mois, qui sont Janvier, Fevrier, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre & Décembre. Chaque mois n'a pas le même nombre de jours, les uns en ont 30. les autres 31. & Fevrier n'en a que vingt huit, excepté dans les années bissextiles qu'on lui en donne 29. ces quatre petits vers comprennent le nombre des jours de chaque mois.

Trente jours ont Novembre,
Avril, Juin, & Septembre.
De vingt huit il y en a un.
Tous les autres en ont trente-un.

Voici une autre maniére de trouver les mois qui ont 30. & 31. jours. Aiant la main ouverte, abaissez deux doigts, savoir l'*Indice*, & l'*Annulaire*: comptez les mois sur les doigts de la main, commençant par Mars sur le pouce, Avril sur l'indice & ainsi de suite; tous les doigts levez marqueront les mois de 31. jours & les autres marqueront les mois de 30. jours. Il faut se souvenir que Fevrier n'a que 28. jours dans les annés communes & 29. dans les bissextiles.

Le mois comprend quatre semaines & quelques jours.

Ce qu'on vient de dire regarde le mois civil ou commun. On peut encore en distinguer deux autres avec les Astronomes. Le mois solaire & le mois lunaire.

Le mois solaire est le tems que le soleil emploie à parcourir par son mouvement propre un signe du Zodiaque, ou 30. degrez de l'Ecliptique. Ce qu'il fait à peu près en 30. jours & demi.

Le mois lunaire, qu'on nomme Synodique, est tout le tems compris depuis une nouvelle Lune jusqu'à l'autre. Il s'acheve en 29. jours & 12. heures. C'est ce qui fait qu'on a déterminé le mois lunaire civil à être alternativement de 29. & de 30. jours. De sorte qu'au mois de Janvier on donne 30. jours à la Lune; au mois de Fevrier 29. au mois de Mars, 30. au mois d'Avril 29. & ainsi de suite jusqu'à la fin de l'année. On compte donc six mois lunaires de 30. jours & six autres de 29. tous les jours de ces mois ajoutez ensemble font 354. jours, qui est le nombre des jours de l'année lunaire civile. Les mois de 30. jours sont appellez mois pleins & les autres qui ne sont que de 29. jours sont nommez cavez.

LES MOIS. C'est aussi un terme qui se dit de la perte de sang qui arrive aux femmes environ tous les mois. C'est ce qu'elles appellent leurs *ordinaires*, & les Medecins *fleurs* ou *menstruës*.

Pour provoquer les Mois.

I. Prenez de l'herbe au chat, pilez-la pour en exprimer le jus, & donnez en à boire.

II. Prenez de l'eau où l'on a trempé du lévain de segle, & faites-en boire.

M O L.

MOLE. C'est une abondance de sang qui se joint aux semences retenuës en la matrice, laquelle par une chaleur immoderée se change en plusieurs petites masses de chair, ou en une grosse seulement. On s'en apperçoit lorsque le corps devient maigre, que la couleur se ternit, que l'appetit manque, que les hypocondres s'enflent, que l'épine du dos est douloureuse, que les mois sont arrêtez, que les mammelles grossissent, que le ventre est tendu, & élevé & que rien n'y remuë.

Tous ces simptomes dans les commencemens font soupçonner de grossesse, mais on en est détrompé lorsque le terme de l'accouchement passe, & qu'ils ne laissent pas de continuër.

Dans les contrées méridionales les femmes sont sujettes non seulement à faire des moles; si cette maladie, après en avoir reconnu toutes les marques véritables se négligeoit, elle deviendroit incurable, & dans la suite causeroit l'hydropisie, c'est pourquoi pour en prévenir les accidens, on se fera aussi-tôt tirer du sang du pied, en cas qu'il y eût beaucoup de plénitude, que l'âge & les forces le puissent aussi permettre; on usera ensuite d'un regime, chaud & humide, chaud pour ouvrir, & humide pour ramolir; à cet effet on aura recours aux remédes qui sont propres à la retention des mois, sans toutefois négliger ceux qui sont ici ordonnez.

Prenez demi once d'euphorbe bien pulverisée, composez-en des pilules avec un peu de sirop d'armoise, ou de son suc, partagez les en quatre prises, une drachme pour une prise, & faites-en prendre une tous les matins à jeun; sinon, on se servira de fois à autre de pilules d'hiere simple, ou de trochisques de myrrhe ou d'agaric, ou d'hermodates, & d'injections faites avec des mauves, de la parietaire, de l'origan, de la calamenthe, de la camomille, du meliot, du romarin, de la sauge, de l'armoise, de l'anis & du fenouïl. On pourra encore prendre les bains dans lesquels on ajoûtera une bonne partie desdites herbes, & au sortir on frottera les reins, & le ventre d'huile de lis & de camomille, ou avec de la graisse d'oie; les pessaires & les parfums reçus par en bas aidetont beaucoup à la détacher, & à l'attirer à même-tems; il faudra composer les prémiers avec une drachme de poudre d'iris, demi drachme de myrthe, vingt-grains de castor & de semence de ruë, & de therebenthine, autant qu'il en sera nécessaire, sinon prenez deux onces d'huile de muscade mêlées parmi deux drachmes de poudre de gentaine & avec du coton, que l'on en fasse un pessaire, ainsi que l'on le jugera à propos.

A l'égard du parfum, on se servira de la myrrhe; souvent avec la mole charneuse il s'y méle quantité de vents, ou de matiére aqueuse, qui en augmentent les accidens & les simptomes, & deux autres simples qui sont improprement appellez moles; elles arrivent aux filles ainsi qu'aux femmes, par une suppression de leurs ordinaires, qui leur cause comme une hydropisie ascite ou timpanite.

A la premiére, on y emploiera les mémes remédes, usant au surplus de pessaites faits d'ellebore blanc, d'opoponax & de fiel de bœuf, ou de taureau.

A l'autre, les pareils remédes qu'à l'hydropisie timpanite; & s'il y a lieu de pratiquer les pessaires, on les composera de suc de ruë, de miel & de nitre, ou quelqu'autre avec le bdellium, l'huile de nard ou le suc d'armoise.

MOLETTE, se dit d'un melon qui est mal fait dans sa figure, c'est-a-dire, qui est menu & étranglé, soit du côté de la queuë, soit du côté de l'œil, ou qui est plat & enfoncé d'un côté au lieu d'être rond: molette se dit aussi des concombres mal faits.

[MOLLET. Terme d'Orfevrerie. Médiocre pincette de fer dont les Orfevres se servent pour tenir leur besogne.

MOLLET. Ce qui est maniable & doux au toucher. On le dit quelquefois des étoffes, mais tantôt comme une bonne & tantôt comme une mauvaise qualité.]

MOLY BULBEUX.

Description. Le moly a les feuilles comme le *gramen*, ou dent de chien, quoique plus larges & répanduës à terre; ses fleurs sont blanches comme celles du violier blanc, étant toutefois moindres & blanches; elles sont de la grandeur de la violette; sa tige est blanche & fort haute, à la racine de laquelle elle ressemble a un ail; sa racine est petite & bulbeuse.

Lieu. Il nait dans l'Arcadie autour de Phenée & dans le Mont Cyllené; il fleurit en Avril. On voit la vraie plante des Anciens, au Jardin des plantes à Padouë & à Bologne.

Proprietez. La racine est astringente; étant mélée avec de la farine d'ivraie, elle resserre la matrice; c'est un grand reméde contre les malefices: selon les Anciens, on s'en servoit en Grece contre toutes les maladies, ce qui fait voir qu'en ce tems cette plante n'étoit pas inconnuë.

M O M.

[MOM DE BRONSWIC. On nomme ainsi une biére très-forte qui se brasse dans la Ville de Bronswic & aux environs. Elle est propre pour les Indes, & les Hollandois qui en enlevent beaucoup, en chargent ordinairement les vaisseaux de la Compagnie préferablement a la biére de Hollande.]

M O N.

MONNOIE. C'est une piéce de métal marquée aux armes d'un Prince ou d'un Etat qui lui donnent cours pour servir de prix commun aux choses d'inégale valeur & faciliter la commodité du Commerce; on peut mettre au rang des monnies l'écu de France qui vaut 3. livres. La livre de France se divise en 20. sols, le sols en 12. derniers, le dernier en 12. mailles ou oboles, l'obole en deux pites.

MONOYERE, *ou herbe à cent maladies.*

Description. C'est une plante qui rampe par terre, ses tiges ressemblent a des Joncs, d'où sortent des feuilles des deux côtez, depuis la racine jusqu'à la cime, qui sont rondes & épaisses comme des piéces de monnoie, d'où elle a pris son nom.

Lieu. Elle nait sur le bord des fossez & és lieux humides, elle fleurit en Mai & garde les fleurs tout l'Été.

Proprietez. Etant donnée à boire en poudre avec de l'eau ferrée, elle arrête les ruptures des enfans, & bûë dans du vin, elle guérit la dysenterie & les autres flux; elle fortifie les intestins & sert à ceux qui crachent le sang, aux ulceres des intestins & à ceux des poûmons; l'herbe appliquée en Emplâtre guérit les blessures fraiches, ce que fait aussi le suc des feuilles, aussi-bien que leur décoction.

MONTER. Les laituës montent, c'est à dire, font une tige; d'où vient qu'on dit, le montant d'une plante ou de la tige.

MONTER. On dit *monter un filet*; c'est mettre toutes les cordes nécessaires pour le rendre pret à servir.

M O R.

MORELLE. Il y a en de plusieurs sortes; la premiére appellée par Dioscoride *solanum hortense & satrvum.* Théophraste la met au rang des herbes potageres; il vient de soi-même dans les jardins & dans les champs, il porte des baies noires. Le second est *solanum somniferum*, parce qu'il provoque le sommeil; & le troisiéme est le *solanum furiosum*, ou *maniacum*, parce qu'il met en furie ceux qui en ont pris. Il y en a encore plusieurs autres, l'un est appellé *solanum signosum*, dont la tige & les feuilles sont semblables à celles du *similax*: l'autre *uva lupina* ou *aconitum*, ou *herba Paris*; un autre, *solanum pomiferum*, parcequ'il porte des pommes, appellées par les Herboristes *poma mirabilia, aurea*, & un autre enfin dit *stramonium.*

De toutes ces especes, il n'y a en usage que le *solanum hortense* de Dioscoride, qu'on appelle morelle, & celui qui croit dans les champs, que l'on nomme *solanum vesicarium*, ou *halicacabus*, ou *alkekengi.*

Description de la morelle; elle a les feuilles plus grandes que le Basilic, semblables à celles de l'halicabum, mais plus noires, plus tendres & longuettes, elle a force branches, qui sont jaunes au milieu, d'où naissent des grains ronds vineux, gros comme ceux de la genest, au dedans desquels est la graine blanche & menuë.

Lieu. Il croit auprès des murailles & des haies; il fleurite en Juin & continuë tout l'Été.

Proprietez. Le suc des feuilles ou du fruit mêlé avec de l'huile rosat & un peu de vinaigre, est admirable pour les douleurs chaudes de la tête, comme aussi les freneriques, & l'inflammation du cerveau appliquées avec du linge sur le devant de la tête; le suc distilé dans les oreilles en ôte incontinent les douleurs.

La morelle rafraîchit, elle excite le sommeil, & est fort propre aux érespeles, aux inflammations de la poitrine, aux douleurs de tête & aux fiévres ardentes.

MORGELINE, en Latin *Alsine.*

Description

Description. La morgeline a les feuilles semblables à la pariétaire, mais elles sont plus petites, & ne sont pas veluës, étant semblables a des oreilles de rats; c'est pourquoi on l'appelle encore Myosotis; quand elles sont foulées elles sentent le concombre; sa fleur est blanche & sa tige est ronde.

Lieu. Elle naît dans les bois & à l'ombre, & fleurit au milieu de l'Été & en Août.

Propriétez. Elle rafraîchit sans resserrer; on en donne aux enfans dans l'ardeur de leurs maladies, pour les preserver de beaucoup d'accidens, & aux oiseaux dans les cages, pour leur faire revenir l'appetit; l'eau distillée est bonne aux phtisiques; enfin elle a toutes les vertus de la Pariétaire.

MORILLE. en Latin *boletus esculentus.* C'est une espece de champignon gros comme une noix, percé de grands trous en forme de raions de Miel: en quoi il est different du champignon ordinaire qui est feuilleté ou fistuleux. Sa couleur est blanchâtre, ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, quelquefois noirâtre.

Lieu. Elle croit dans les bois, aux pieds des arbres, & dans les endroits humides où il y a de l'herbe en abondance.

Propriétez. Elle est restaurante, & excite l'appetit: on l'emploie dans les sauces comme un ragoût délicieux.

Maniére d'aprêter les Morilles.

On prend des morilles qu'on lave bien, à cause du gravier qui reste toûjours dans les trous; puis on les passe à la poële avec du beurre ou du lard fondu, après les avoir coupées; cela fait on y met du persil & du cerfeuil bien menu, le tout assaisonné de sel, de poivre & de muscade, avec un peu de bouillon, dans lequel on les fait cuire dans une casserole ou dans un pot; étant bien cuites & bien mitonnées, on les sert avec un jus d'orange. *Voiez* TRUFFE.

MORTS DE DIABLE.

Description. Il a les feuilles proche de la terre, semblables à celles du plantain; elles sont unies, n'aiant qu'un petit nerf au milieu, celles qui croissent autour des tiges qui sont hautes de deux coudées, sont plus étroites & plus courtes, & un peu dentelées; ses fleurs ressemblent à celles de la scabieuse; elle a plusieurs racines noires, découpées & rongées, d'où elle a pris son nom, comme si le diable, enviant les vertus de cette herbe, les eût rongées.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux incultes, dans les bois & ailleurs; elle est en fleur au mois d'Août, & c'est par la fleur qu'on la peut distinguer de la scabieuse.

Proprietez. Le vin de sa décoction étant bû guérit le charbon; elle est un fort bon reméde contre la peste & contre les douleurs de la matrice; la racine pilée en poudre est bonne contre les vers; l'eau distillée de cette herbe a la même vertu que la scabieuse.

MORT au CHIEN, en Latin *Colchicum.*

Description. Cette plante pousse quelques feuilles qui ressemblent à celles du lis. Il s'éleve de la racine trois ou quatre tuiaux longs qui s'évasant vers le haut en six parties, forment une espece de lis de couleur purpurine, & quelquefois blanche. Sa racine est composée de deux tubercules blancs.

Lieu. Elle croit sur les montagnes, & dans les prez, aux environs de Messine, & en l'Isle de Colchos aujourd'hui la Mingrelie. Elle fleurit en Septembre.

Proprietez. La racine est fort dangereuse, elle gonfle comme une éponge dans l'estomac, de sorte qu'elle suffoque celui qui en a mangé. Les remédes qu'on emploie contre les champignons sont aussi propres au colchique, & particuliérement le lait qui est plus aisé à trouver. Au reste cette racine est d'un bon goût, & elle est propre pour la goute & pour les rumatismes, si on l'applique extérieurement.

MORT aux rats. *C'est de l'arsenic, du vrai poison,* dont on se sert pour faire mourir les rats & les autres animaux qui en mangent. *Voiez* ARSENIC.

[MORTAIN, ou MORTIN. Sorte de laine de très basse qualité. Les Reglemens de la Sayetterie d'Amiens, de 1666. Art. 10. défendent aux Maîtres Houppiers de se servir de pelures procédant de mortain.

MORT-BOIS. Terme de commerce de bois.

MORTE-CHARGE. Terme de commerce de mer. Un vaisseau à morte charge, est un vaisseau qui n'a point sa charge entiére. Le droit de fret ou de 50 sols par tonneau que paient les navires étrangers qui entrent dans les Ports du Roiaume de France, se paie à morte-charge; c'est-à-dire, tant pleins, que vuides pour toute sa continence. L'Arrêt du Conseil du 6. Septembre 1701. concernant les marchandises venant d'Angleterre, porte aussi que les vaisseaux Anglois paieront à l'avenir trois livres dix sols de fret pour chaque tonneau de la continence à morte-charge desdits vaisseaux.

MORTE-SAISON. L'on nomme ainsi dans la péche du harang le tems qui n'est pas propre pour cette péche.

MORTE-SAISON. Se dit aussi du tems où le débit va mal, & qu'on vend peu de marchandises.

MORTICAL. Monnoie qui se bat à Fez, capitale du Roiaume du même nom. Il revient à 20 sols d'Hollande.

MORTIER. Vase de métail, de marbre, de pierre dure ou de bois, propre à contenir les matiéres que l'on veut broier & écraser dedans.

Les Chirurgistes, les Apoticaires, les Epiciers, les Droguistes, les Peintres, les Parfumeurs-Gantiers, Faiseurs de Poudres à poudrer les cheveux, & quantité d'autres Marchands Artistes, Ouvriers, & Artisans, se servent du mortier pour y piler, égruger, & reduire en poudre avec un pilon les diverses drogues & matiéres qui font partie de leur négoce, ou dont ils ont besoin pour les ouvrages de leur art, métier ou profession.

On observe ordinairement deux choses en se servant du mortier; l'une, que si les matiéres sont fortes, dures, ou en grande quantité, que le mortier soit grand & profond, & le pilon trop pesant, on soutient ce dernier avec une corde qui y est attachée d'un bout, & qui de l'autre prend à une perche posée au plancher au dessus du mortier, sur une espece de chevalet, afin que la perche faisant ressort, & le pilon se relevant comme de lui-même, l'Ouvrier en ait moins de peine.

L'autre observation bien autrement de conséquence que la premiére, est lorsque les matiéres sont dangereuses, ou que les esprits s'en dissipent aisément, qu'il faut envelopper le mortier par en haut d'un sac de cuir, au milieu duquel passe & soit attaché le collet du pillon; ce qui met l'Ouvrier à l'abri de la malignité des vapeurs des drogues, & leur conserve toute leur force en empéchant l'évaporation. Il y a même quelquefois des matiéres d'une qualité si mauvaise, qu'il faut que l'Artiste se serve d'une espece de capuchon en forme de masque, avec des verreries aux jeux, sans quoi il courroit risque de la perte de quelque membre, souvent même de la vie.

Les mortiers de marbre paient les droits de la Douane de Lion à raison de 2 sols la piéce.]

MORVE. C'est une maladie dangereuse des chevaux. Lorsqu'ils sont attaquez de cette maladie, ils se dechargent par leurs naseaux d'une humeur glaireuse & sanguinolente qui vient d'un poûmon gâté. La morve est un cras redhibitoire en la vente des chevaux dans les neuf jours. Il en est de même pour la pousse & la courbature.

Reméde pour la Morve des Chevaux.

Faites tremper de la pyretre dans du vinaigre bien fort pendant vingt-quatre heures, puis seringuez ce vinaigre dans les narines du cheval. Ce reméde le guérira. *Voiez* CHEVAL.

MORVE en fait de laituë, de chicorée, &c. est une pourriture qui se met à ces sortes de plantes & les fait périr; nos laitues morvent ou ont la morve, &c.

MOT.

MOTS; *sonner un ou deux mots.* C'est sonner un ou deux tons longs du cor, qui est le signal du Piqueur pour appeller ses compagnons.

MOTTE d'un arbre. C'est une certaine quantité de terre qui tient aux racines, ensorte qu'elles ne sont pas découvertes; ainsi on dit, lever un arbre en motte, comme on en enleve beaucoup sur tout des arbres de tige assez gros, ce qui se peut faire dans les terres meubles & legeres, &c. & quand on rencaisse des figuiers & des orangers, on leur retranche une partie de leur motte, &c.

MOU.

MOUCHE. C'est un petit insecte ailé dont il y a plusieurs especes; savoir, la mouche commune ou domestique, les mouches a miel ou abeilles, les guépes, les bourdons, les taons, les frelons, les éphémeres, les cousins, les cantharides & les mouches luisantes plus connuës sous le nom de vers luisans.

La mouche commune est de couleur grise, noirâtre, sa tête est armée de deux cornes, d'une petite trompe & d'un aiguillon, dont elle se sert pour tirer le suc des herbes & succer le sang des animaux. Elle a aussi deux yeux de couleur purpurine; ses ailes sont membraneuses. Son ventre est fait en forme de demi-anneaux. Elle a deux griffes ou pinces aux pieds, par le moien desquelles elle s'attache aux corps les plus polis; ses jambes sont divisées en quatre parties par des articulations.

Cette sorte de mouche produit des œufs blancs, qui éclosent en été, & font paroitre des petits vers qui deviennent mouches à mesure que leurs ailes croissent.

Vertus des mouches communes.

Elles servent à ramolir, resoudre, & à faire croître les cheveux: par la distillation on en tire une eau qui est bonne pour les maladies des yeux. Elles sont fort incommodes dans les lieux chauds & dans les Païs méridonaux.

Moïen pour chasser les Mouches qui nuisent aux hommes.

Mettez de l'ellebore avec de l'orpin dans du lait, & en arrosez le lieu occupé par les mouches, vous les chasserez toutes, ou les tuerez; ce que fait aussi l'alun broié avec l'origan & le lait, & tout ce que vous frotterez avec ce mélange ne sera point atteint de mouches.

II. Prenez telle quantité que vous voudrez de feuilles de citrouille ou de courges, pilez-les pour en exprimer le jus, lavez de ce jus les murailles ou ce que vous voudrez préserver des mouches, elles n'en approcheront pas. On peut en frotter les cuisses & le ventre des chevaux.

Pour chasser les Mouches de la maison, Araignées, Scorpions & semblables Animaux.

Allumez dans la chambre des plumes de hupes, autant que vous voudrez, pour qu'elles en sentent la fumée, car il est certain que toutes celles qui sentiront cette fumée, s'enfuiront & n'y retourneront plus.

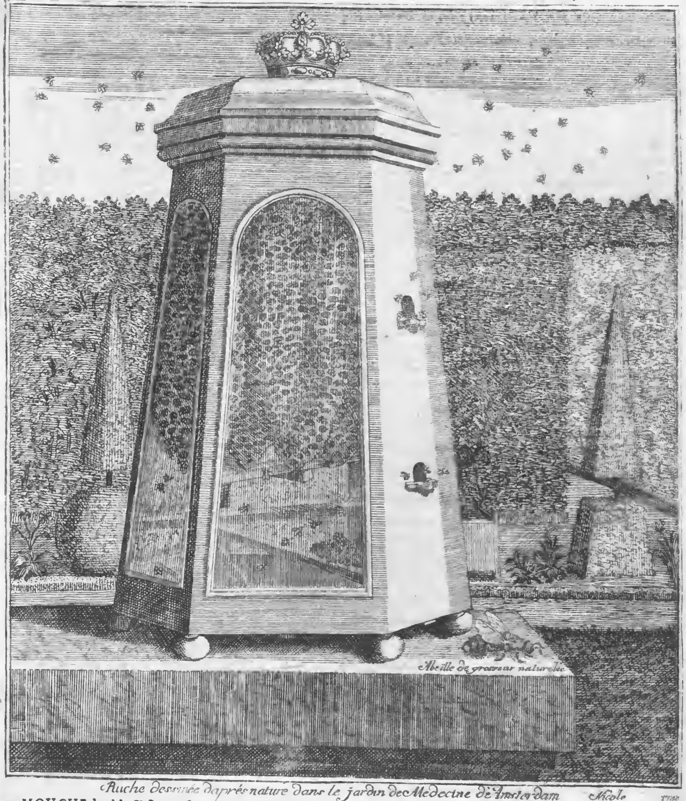
Ou bien si vous aimez mieux mettre du candisi ou herbe aux toulons, & de l'opium ou larme de Pavot parmi la chaux, puis blanchir la maison, les mouches n'y entreront plus.

Pour faire mourir les Mouches.

Mettez du tabac en feuille dans un pot & faites le infuser dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, après ajoûtez-y du miel & faites le bouillir une heure, ensuite mettez-y de la farine de froment en forme de sucre, cela attire les mouches & toutes celles qui en boivent, meurent infailliblement.

Pour faire que les Mouches ne tourmentent pas les Bœufs.

Frottez les Bœufs avec des baies de laurier, cuites dans d'huile, & ils ne seront point tourmenté des mouches, comme aussi si vous les engraissez avec de la graisse de Lion.



Ruche dessinée d'aprés nature dans le jardin de Medecine de Amsterdam Nicole

MOUCHE à miel. C'est une espece de mouche qui fait le miel & la cire. Elle a quatre aîles, sa langue est longue, [elle la porte ordinairement hors de sa bouche.] elle a de petites dents, son aiguillon est attaché à son ventre. On lui donne encore le nom [*d'abeille* ou *avette* (ce dernier nom n'est donné qu'au petites) & les Latins l'appellent *apis;* on croit que son nom vient de ce qu'il semble qu'elle n'ait point de pieds, parce que quand on la tient, elle les joint & les cache si bien contre son ventre, qu'a peine peut on les separer. Swammerdam prétend qu'on ne peut découvrir si elles sont mâles, ou femelles; mais dans le roy & les bourdons les parties qui servent à la génération sont très-perceptibles. Jean van Horne a fait voir les œufs des abeilles dans la femelle, que l'on nomme ordinairement le roy. Elles ont un tissu dont elles sont enveloppées, qui est ourdi de même que celui des vers à soie. Swammerdam montre aussi des raions de miel où l'on voit les appartemens du roy, & des autres abeilles. On découvre sensiblement les poûmons composez de deux petites vessies. Les abeilles servent d'aliment aux hydrondelles, qui ont l'adresse de les prendre en volant. C'est pourquoi lorsqu'il va pleuvoir, & qu'il y a peu de ces petits animaux dans l'air, les hydrondelles descendent vers la terre pour y chercher leur aliment: d'où est venuë l'erreur de croire qu'elles prédisent la pluie. Il y a aussi des mouches d'eau qui portent les aiguillons dans la bouche, aussi bien que tous les autres insectes aquatiques. Aldrovandus lés décrit sous le nom *d'abeilles amphybies;* & Jonston les appelle *abeilles sauvages.* Il y a une espece *d'abeilles sauvages* qu'on trouve dans les jardins & dans les bois. Swammerdam en fait voir de six sortes. Il y en a qui ont des cornes fort longues, d'autres dont le corps est velu. Mouffet appelle *abeilles solitaires*, celles dont le nid est fait de gravier, de sable & d'argille. Il fait voir aussi sept sortes de guêpes. Il y a aussi des abeilles bâtardes. Hœfnagel en a depeint de vingt-quatre sortes, entre lesquelles il y a une mouche à trois queuës. Il y a en une que Goedart appelle *gloutonne & dévorante.* Le Pere du Tertre dans *son Histoire des Antilles*, dit qu'il a fait ce qu'il a pû pour apprivoiser les abeilles sauvages ou de ce Pays-là sans qu'il ait pû en venir à bout. Il fit scier le tronc d'un arbre où il y avoit une ruche; il la mit sur une souche qu'il environna de cendres pour la garantir des formis; mais tout cela ne servir de rien. Elles ne demeurent dans la ruche qu'autant de tems qu'il leur en fallut pour enlever tout ce qui étoit dedans, & quand elles l'eurent vuidée, elles l'abandonnerent entierement. Il ajoûte que ces abeilles sont la moitié plus petites que celles de France, & qu'elles n'ont point du tout d'aiguillon. Elles font leur petit ménage dans des arbres creux, leur miel se trouve dans de petites bouteilles de cire, grosses comme des œufs de pigeon. Chacune de ces bouteilles tient un peu plus qu'une demi-once de miel fort clair & bien épuré. Sa couleur est d'ambre, & il a un goût fort aromatique. Les plus abondantes ruches ne rendent que cinq ou six livres de miel, & environ trois livres de cire noire, plus molle que celle de l'Europe, & qui ne sauroit être blanchie, quelque industrie que l'on y puisse apporter. Ceux qui ont écrit de l'Ethiopie, rapportent qu'il s'y trouve un très-grand nombre d'abeilles, sur tout de petites abeilles noires, qui font d'excellent miel, & dont la cire est d'une blancheur extraordinaire. Elles n'ont point d'aiguillon, ce qui fait que manquant d'armes pour se défendre, elles se cachent dans des creux de la terre où elles entrent par de petits trous qu'elles ont l'adresse de boucher si-tôt que quelqu'un paroît. Pour cela elles se mettent quatre ou cinq au trou, & ajustent leurs têtes en sorte qu'étant à niveau l'une de l'autre, & avec la tête, on ne les découvre point.

On voit ici representé une ruche à miel enchassée dans un petit cabinet, aiant quatre glaces au travers desquelles on voit travailler ces petits animaux. Mr. Picard a dessiné ceci d'après nature dans le Jardin de Medecine d'Amsterdam. On la mise ici en place d'une qui étoit dans l'édition de France qui representoit un Hermite fustigeant un ours qui avoit renversé ses ruches.

Vertus des Mouches à Miel.

On les fait secher pour les réduire en poudre. On méle cette poudre dans de l'huile de laisard pour faire une espece de liniment dont on

on se frotte la tête à dessein de faire croitre les cheveux.

Observations curieuses sur la nature des Abeilles, leur travail, leur origine ; & plusieurs autres particularitez.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille abeilles, & les plus grandes jusqu'à dix-huit mille. On remarque dans toutes les ruches trois sortes de mouches. 1. Celles qu'on nomme proprement *abeilles*, qui composent presque tout l'essaim, qui sont armées d'un aiguillon, & qui font tout l'ouvrage de la ruche. 2. Les *bourdons*, d'un tiers plus longs & plus gros que les abeilles, dont ils sont encore distinguez par une couleur plus obscure & par le défaut d'aiguillon. 3. Le roi des abeilles, qui est une mouche encore plus longue que les bourdons, quoique moins grosse à proportion de sa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche est la mere de toutes les autres, on n'en a point encore remarqué plus de trois de cette espece dans chaque ruche, & pour l'ordinaire il n'y en a qu'une seule; sa demarche est grave & posée. [Il a une marque au front qui lui sert de diademe & de couronne.]

L'aiguillon dont est armée l'abeille est de consistance de corne, long d'environ deux lignes, creusé en tuiau pour donner issuë à la liqueur venimeuse que lui fournit une vessie placée vers sa racine. Cet aiguillon situé à l'extremité du ventre de l'abeille, entre & sort avec beaucoup de vitesse ; [Les Naturalistes prétendent que Virgile s'est trompé, lorsqu'il dit que les piqures des abeilles leur coûtent la vie, parce qu'elle laissent leur aiguillon dans la place.] L'abeille prend également le miel & la cire sur les fleurs, mais avec differens organes. Elle succe avec sa trompe le miel, qui sortant des fleurs par la transpiration, s'amasse au fond de leur calice. A l'égard de la cire, qui n'est autre chose que la poussiere des étamines des fleurs, l'abeille la recueille en deux maniéres. Lorsque les fleurs sont humides, elle se roule dessus pour enlever avec les poils qui la couvrent les particules de cire, & s'en charger ainsi de tous côtez. Mais d'ordinaire après l'avoir prise avec ses deux pattes de devant, elle la conduit de patte en patte jusqu'aux dernieres, & la logeant dans les petites cavitez qui s'y trouvent, elle l'y foule & l'y comprime pour l'emporter.

Le rayon qui est composé par la cire est formé de deux ordres d'alvéoles ou cellules hexagones, opposées l'une à l'autre & qui ont leurs bases communes. La profondeur de chaque alvéole est d'environ cinq lignes, & sa largeur d'un peu plus de deux lignes.

Pendant qu'une partie des abeilles est occupée à élever les petits murs des alvéoles avec la cire qu'elles ont apportée, les autres travaillent à polir l'ouvrage. La diligence est extreme, un rayon d'un pied de long, de six pouces de large, & qui contient près de 4000. alvéoles, est expedié en un jour. Les rayons laissent entre eux un intervale par où peuvent passer de front deux abeilles, & sont outre cela percez en quelques endroits pour établir une communication plus facile entre les differentes parties de la ruche.

Le roy de l'essaim est le seul a qui appartienne le privilege de la génération, tout le peuple est condamné a la sterilité. Ce roi marchant avec sa gravité ordinaire, & environné de dix ou douze abeilles plus grosses, va deposer dans huit ou dix alvéoles de suite autant de petits vers blancs. Pendant qu'il fait sa ponte les abeilles qui composent son cortege, & qui ont toutes la tête tournée vers la sienne, le flattent avec leurs trompes. Après cela il se retire dans l'interieur de la ruche. Sa fecondité est telle pendant presque toute l'année, que quoi qu'il sorte d'une ruche au moins un essaim de douze ou quinze mille abeilles, quelquefois deux ou même trois, cependant elle est aussi pleine a la fin de l'Eté, qu'au commencement du Printems. Les petits sont regardez comme les enfans de l'Etat. Les abeilles fournissent à chaque ver dans son alvéole quelques goutes d'une liqueur pour sa nourriture, après quoi elles font a l'alvéole un couvercle de cire. Le ver grossit peu à peu, & enfin devenu mouche, il perce le couvercle de son alvéole, & après quelque-tems de langueur, il s'envole avec les autres.

La fecondité de ce roi est surprenante. On peut cependant conjecturer que les bourdons sont les mâles & que c'est à cause de cela qu'ils sont soufferts dans la ruche. Cette conjecture est d'autant plus vraisemblable qu'à la fin de l'Eté, où il ne s'agit plus de génération, les abeilles leur font la guerre, les tuent, & les chassent, de maniére qu'on ne sait plus ce qu'ils deviennent. Au reste ces bourdons sortent du roi, comme les abeilles, & sont pondus sous la forme de vers, dans les plus grands alvéoles avec les mêmes cérémonies, traitez ensuite par le public avec les mêmes soins.

[Quelques Auteurs anciens qui ont écrit sur l'Agriculture comme *Virgile & Varron*, prétendent qu'on peut tirer des abeilles du corps d'un jeune Lion ou bœuf qu'on auroit laissé pourrir. *Archelaus* qui est un Poëte Grec est de même sentiment; mais les expériences que plusieurs on faites à ce sujet en laissant pourrir des taureaux & des lions, ont fait voir que cette opinion n'étoit qu'une imagination de Poëte ; il se peut bien faire que ces mouches soient allechées & attirées par quelque vapeur qui sort de la chair du lion, ensorte qu'elles y accourent pour la succer; puis que nous lisons dans l'Histoire Sainte que Samson trouva dans la charogne d'un lion qu'il avoit tué quelques jours auparavant, un essaim d'abeilles & du miel, mais elles n'avoient pas été formées de la chair du lion. Il y a encore d'autres Auteurs qui ont parlé des abeilles; *Columelle* s'est assez étendu sur cette matiére; *Palladius* en a dit quelque chose, mais fort succintement; *Hygenius* en a fait une traité; on prétend qu'il a touché fort amplement cette matiére : mais ce qu'il rapporte de l'origine des abeilles tient plus du langage Poëtique que de la verité. *Euhemerus, Euthronius & Nicandre* tous trois Auteurs Grecs, ont parlé des abeilles plus par tradition de quelques mauvais Mémoires qu'on leur a fournis, que par leurs soins journaliers a gouverner ces insectes. Pline ne les a pas oubliez : mais comme cet Auteur n'a pas toûjours affecté de dire vrai dans ses ouvrages, on peut se passer de le lire la dessus, outre ce qu'il en dit en bien des endroits est très-fabuleux. Les Romains tiroient un mauvais présage lorsqu'ils voyoient quelque essaim de mouches s'arrêter en quelque part. Ceux qu'on vit s'asseoir sur un autel avant la bataille de Pharsale & s'arrêter sur les vaisseaux tandis que l'armée faisoit voile, annonça le terrible désastre qui menaçoit Pompée. Brutus changea de camp sur l'avis de Devins, aiant vû qu'un essaim de mouches a miel s'étoit arrêté dans le sien, crainte qu'il ne lui arrivât quelque chose de funeste. Quelquefois aussi les essaims pronostiquoient quelqu'évenement heureux, tel que celui qu'on vit en un peloton sur un raisin, lorsque Drusus alloit combattre contre Arbalus, qu'il défit entiérement. On rapporte qu'un essaim de mouches a miel s'étant venu reposer sur la bouche de Platon lorsqu'il étoit encore enfant, fut un présage heureux de ce que devoit être un jour ce grand personnage. Hieron, ce fameux Romain, qu'on exposa dans les bois, parce qu'il étoit né d'une femme esclave, y fut nourri par un essaim de mouches à miel qui vinrent se mettre dans sa bouche. Ce grand homme étant parvenu à un âge meur, se rendit si recommandable par son esprit & par sa valeur dans les combats, qu'il rétablit le Roiaume de Syracuse, où l'on récompensa ses belles actions de tous les titres d'honneurs imaginables. Ce fut ce même Hieron qu'il fut d'un si grand secours à la Republique, que s'étant fait par la ami du peuple Romain, il y resta toûjours attaché.

Du profit qu'il est facile de retirer des Mouches à Miel & du soin qu'on en doit prendre.

I. Il ne coûte rien pour leur nourriture, il ne leur faut ni pâturage l'Eté, ni fourrage l'Hiver, il ne leur faut qu'une ruche de paille pour logement; celle de paille est la plus commode de toutes; elle ne coûtera que trois ou quatre sols, & durera quatre ou cinq ans si on la garantit de la pluie, avec un chapeton de paille, qui ne reviendra pas a trois déniers.

[Il y aussi des Pays où on en fait de bois, de pierre, de terre cuite, & d'écorce d'arbres.]

II. Si on pouvoit avoir trois ou quatre mille brebis & plus dans chaque metairie, qui ne boiroient ni ne mangeroient aux dépens du Maitre, qu'on exempteroit de toutes maladies sans remédes, & qui donneroient deux écus ou trois de profit tous les ans, les Rois feroient ce trafic.

III. Or, si on est en Pays où il y ait des mouches, qu'on en puisse amasser une grande quantité, après le premier achat, le reste n'est presque d'aucune dépense, il ne coute que quelque chose pour les ruches quand elles sont usées, s'il y en a quantité, & quelques journées d'hommes pour ramasser les essaims, & tirer la cire & le miel.

Si on les achete, il faut acheter les essaims dès qu'ils sont ramassez, avant que d'avoir travaillé, ou les meres en Août, ou Septembre quand elles sont pleines de cire & de miel. Il ne faut point les transporter en Eté quand elles sont pleines, ou a demi-pleines ; car alors la cire est molle à cause de la chaleur; & les bouteilles où est le miel, ne sont pas toutes bouchées; de sorte que le bâtiment tomberoit, le miel couleroit & noieroit les mouches : qui voudra donc acheter quantité de mouches pourra envoyer par les Villages, & faire publier a la fin des grandes Messes, que qui voudra en vendre, ait a donner son nom pour les aller visiter en Août ou Septembre.

IV. Pour les essaims il faut que la ruche soit pleine de mouches pour faire bonne fin. Il y a eu des Paysans qui aportent des essaims châtrez; c'est-a-dire, qu'ils avoient separé de grands essaims en deux ou trois, sur une opinion fausse qui est parmi eux : ils disent, qu'un petit essaim remplit sa ruche aussi-tôt qu'un grand; parce qu'il se hâte de travailler, comme si cent Vignerons faisoient autant de besogne que mille, s'ils sont tous également laborieux, comme elles le sont; rien n'est plus actif qu'elles, elles travaillent sans cesse, vont ou viennent du fourrage chargées de cire ou de miel dans le tems de la recolte, a la reserve des faineantes, qui sont les bourdons, qu'elles tuent avant l'hiver.

V. En Août ou Septembre on achetera les ruches pleines; on saura au poids si elles le sont, en soulevant un peu la ruche de deux ou trois doigts, se mettant derriere la petite porte, qui est au devant, par où elles sortent, de crainte qu'elles ne sautent aux yeux du Marchand; car elles sont mutines alors, & gardent cherement leur tresor qui est plein, & un autre se met au devant de la ruche, bien bas à terre, qui leve un peu les yeux vers la ruche, quand on la souleve.

[VI. On doit bien prendre garde dans l'achat qu'on fait des mouches, qu'il n'y ait ni vers ni tignes dans les ruches; si cela étoit il faudroit les faire mourir avec le soufre. S'il y a plusieurs essaims dans une même ruche, ce qui se connoit par un grand gâteau qui sépare chaque essaim, on la rejettera, parce qu'elle ne produit point de jettons, n'étant pas du couvain d'Automne, & les mouches qu'elle contient étant de deux especes. La bonne maxime quand on achette des mouches est toûjours de les choisir jeunes.]

VII. Il faut observer que passé trois ans elles ne sont plus bonnes pour oriner, c'est-à-dire, pour en engendrer d'autres, la cire est trop vieille.

VIII. On connoît l'âge des mouches, ou plûtôt l'âge de la cire à sa couleur; car il y en a qui croient, & je suis de cet avis, qu'elles ne vivent qu'un an, parce qu'on en voit une grande quantité qui tombent à terre fort saines dans le mois d'Août, qui ne peuvent se relever à cause que leurs ailes sont usées; une toile plus forte que celle dont leurs ailes sont faites, s'useroit en cinq ou six mois, à voler tout les jours comme elles font : la place des mortes est remplie par les petites qu'elles font continuellement depuis le mois de Janvier jusques en Septembre. J'en ai fait l'Anatomie tous les mois, pour voir quand commençoit leur espece de ponte ou façon de freler ; ils jettent une espece de petit germe dans le fond de leurs petites cellules, qu'ils remplissent de miel en la saison, après que les petits en sont sortis.

IX.

IX. Ce germe est court & grêle comme la petite pointe d'une épingle, rempli d'une petite eau claire, dont se forme la mouche peu à peu, comme le poussin du germe de l'œuf, & sort de cette cellule quand il a pris vie & qu'il a tout les membres formez, comme les petits oiseaux de leurs coques.

X. Mais revenons à l'âge de notre cire capable de recevoir l'embrion & de contribuer à l'animer & à lui donner vie. La cire blanche par le bout qui regarde le siége sur lequel la ruche est posée, n'a qu'un an ; la jaune en a deux, & la noire en a trois, & peut-être davantage ; passé les trois années on ne peut juger de leur âge que par le petit nombre de mouches qui restent dans la ruche, comme passé sept ans on ne juge au juste de l'age des chevaux par les dents, on n'en juge que par d'autres signes qui sont peu assurez.

XI. Pour voir la cire il faut, comme il a été dit, que l'un se mette derriere la ruche, & la renverse un peu titant vers lui, & que l'acheteur se mettent vis-a-vis, baissant la tête vers la terre le plus bas qu'il pourra, de peur d'être piqué, & qu'il éleve un peu plus les yeux vers la ruche, cela se peut faire sans crainte d'être mordu, si vous fumez un peu les mouches ; pour cela il faut prendre un bouchon de foin dans un pot de terre avec un peu de feu, mettre la ruche sur cette fumée un peu de tems elle montent en haut de leur ruche ; & quand il en sortiroit quelqu'une, elle n'auroit pas la force de darder son éguillon sur cette fumée, qui ne causera aucun mal aux mouches, le lendemain elles seront aussi vives qu'auparavant.

XII. Voici un autre moïen ; la veille qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi pied avec des pierres ou des morceaux de bois, le lendemain a la pointe du jour on la regarde tout a son aise.

Je n'y faisois pas tant de mistere ; au plus fort de la chaleur j'y regardois, & je n'en ai presque jamais été piqué. Je dirai ci-après ce qu'il faut faire pour s'en garantir d'ordinaire, & faire cesser la douleur qui est très-cuisante quand on est mordu, & empêcher l'enflure : il y a de certaines chairs qui enflent extraordinairement, ensorte qu'on a le visage tout défiguré en un moment.

XIII. Un de mes amis fut contraint de les aller acheter soi-même ; il étoit dans un Païs ou le Païsan est si-sot, qu'il s'imagine que c'est une espece de péché de les vendre, qu'elles meurent de regret quand on les sépare, & que le Vendeur même meurt peu de tems après ; & cependant avec cette grande amitié qu'ils disoient porter a leurs mouches, ils les tuoient avec la fumée de souffre en l'Automne quand ils en tiroient le miel, ou qu'ils les portoient au marché pour vendre.

XIV. Il fut donc obligé de les aller haranguer pour leur faire voir leur superstition, leur persuader a vendre leurs mouches & ne les pas tuer. On leur demandoit, qui étoit le pere le plus cruel ou le plus charitable, celui qui égorgeroit son fils, ou qui le vendroit à une personne qui le cheriroit & qui en autoit grand soin ; qu'ils vendoient les ruches a des Marchands qui tuoient les mouches devant eux, & qu'on les devoient conserver cherement, &c. Cela joint a un peu de crédit qu'avoit celui qui fut envoyé pour en chercher, les persuada. Et dans la suite il n'avoit qu'a faire demander à la sortie des grand'Messes, qui vouloit en vendre, ils donnoient leurs noms en sortant a mes gens, qui les alloient visiter.

XV. Pour empêcher de changer les ruches achetées, ni les châtrer ; car il y a peu de fidélité parmi les Païsans, & comme il ne faut pas transporter les ruches pleines qu'après la Toussaints, pour les raisons qu'on dira ci-après, il faut marquer le haut de la ruche de son cachet, avec de la cire d'Espagne, & quand on l'emporte pour voir si on l'a châtiée, cela se remarque aussi d'abord en la soupesant.

Ce qu'il faut observer principalement, c'est qu'il n'en faut acheter aucune qu'elle ne soit toute pleine, dont la cire ne touche presque au siége ; car si elle n'est pas toute pleine, l'année d'après elle ne jettera pas.

XVI. Il ne faut jamais en acheter pour oriner, qu'elles ne soient pleines & pesantes, car les fortes pillent les foibles au Printems & les égorgent, & les fortes deviennent malades souvent & meurent de dissenterie pour s'être crevées du miel de ces pillées foibles, comme nous dirons ci-après parlant de leurs maladies & du moien d'y remedier & de les préserver.

Comme on peut transporter sûrement les Mouches à miel, lorsqu'on les achete au loin.

I. Si ce sont des essaims qui soient prochent du lieu où l'on veut les transporter, il faut envelopper la ruche d'une serviette de toile bien claire ; il y en a qui font mettre de cette toile de crain, dont on se sert pour passer la grosse farine.

II. Le soir ou le matin, à la fraicheur, un homme ou une femme apporteront ces ruches sur la tête, comme les femmes portent leurs potées de lait.

III. Pour donner du vent aux mouches, car autrement elles étoufferoient, on posera la ruche sur une planche ronde ou quarrée, sur deux petites tringles de bois de la hauteur d'un pouce ; on verra ci-après en quel lieu il les faut placer en arrivant, & comme il les faut conduire.

IV. Si les essaims sont éloignez, ils peuvent se passer de manger, c'est-à-dire, d'aller au fourrage pendant deux ou trois jours ; on peut les apporter sur des chevaux au petit pas, dans des paniers percez par dessous où le vent puisse entrer.

V. Pour les ruches pleines de cire & de miel, nous avons dit qu'il ne faut les transporter qu'après la Toussaints, que le froid a raffermi sa cire & le miel pendant la chaleur, le moindre choc renverseroit le tout.

[On doit choisir pour cela un tems sombre & pluvieux, & jamais quand il gele ; ce transport se fait en enveloppant les ruches dans des napes & les mettant sur une civiere, ou bien passant un baton par le haut du panier dans un nœud qu'on a fait avec la nape, & le portant à deux personnes sur les épaules ; les chevaux ni charettes ne sont point propres pour cela.]

VI. Après la Toussaints on peut apporter ces ruches pleines de cent & deux cens lieuës loin, si on veut, enveloppées comme les essaims, dans des paniers sur des chevaux, vaisseaux ou bateaux, où le vent puissent aller a la ruche. Tout l'Hiver on les peut transporter, c'est-a dire, pendant cinq mois, depuis la Toussaints jusqu'a la fin de Mars ; car elles ont de quoi vivre chez elles, ou leurs magazins sont pleins. Je dirai ci-après comme dans le Roïaume de la Chine ils les conduisent dans des bateaux pendant l'Eté même, le long des terres qui bordent les rivieres, & ou ils sement des legumes dont les fleurs fournissent une abondance nourriture aux mouches, comme sont les fleurs de féves entr'autres parmi nous, & les fleurs du blé noir, qu'on appelle froment noir, ou blé sarrazin en quelques Provinces.

De quelle maniere on doit placer les essaims.

I. On placera les essaims à l'ombre, ou au couchant, pour les raisons qu'on dira ci après ; si on ne peut ni l'un ni l'autre, pour n'avoir qu'un petit jardin, on mettra devant leur entrée une tuile, une ardoise, ou une petite planche, pour mettre leur porte a l'ombre & les garantir de l'ardeur du soleil, qui causeroit à ces enfans nouveaux nez les inconveniens dont sera parlé ci-après, l'Hiver, & après on les transportera dans un autre solage au Levant, ou au Midi, suivant le Pais froid ou chaud, comme on dira aussi ci-après.

II. Les siéges sur lesquels on doit placer les mouches doivent être ou de pierre ou de planches ou de pieds d'arbres tous élevez de terre environ d'un pied, portez sur des piquets, crainte que les souris, les crapeauds & les fourmis, n'y puissent aller. Les siéges ronds sont les meilleurs. Il ne faut pas que les siéges soient percez & s'il y paroit quelque trou on le bouchera avec du mastic ou de la fiente de vache : on fait encore des siéges avec du plâtre ou de la terre bien conroyée & mélé de tuileau. Les pierres bicornuës & inégales n'y sont point propres.

III. Quand les ruches sont transportées au lieu où on les veut mettre, on les laisse un peu reposer sans les développer qu'il ne soit nuit. Si elles paroissent mal aisées a mettre sur les siéges, on les fume doucement avec de la bouze de vache séche ou de la paille d'avoine.]

IV. Apres le Soleil couché, a la fraicheur, que toutes les mouches du lieu, s'il y en a, sont retirées, vous délierez la nappe qui les enveloppe, & la secouërez auprès sur une autre nappe ; d'abord il en sortira une grande quantité de mouches, comme si toute l'armée vouloit s'enfuir, qui ne s'enfuira pas ; elles se ramasseront toutes incontinent.

V. Quand vous les verrez toutes ramassées à quelques solâtres près qui voltigeront encore, mettez deux petits morceaux de bois, ou d'autre matiere, de l'épaisseur d'un demi pouce, a l'endroit de la porte que vous destinez pour leur entrée & sortie ; cette porte sera d'un pouce de long seulement.

VI. Ensuite vous garnirez le bas de la ruche qui donne sur le siége jusqu'a la porte, de chaux, plâtre, terre grasse ou bouze de vache, suivant la commodité du lieu ; c'est pour empêcher le pillage dans les lieux où il y a quantité de mouches, & empêcher ces nouveaux essaims de s'élever & s'enfuir, à quoi ils sont sujets où il y en a quantité, comme on dira ci-après.

VII. Pour garantir cette ruche de la pluie, & du Soleil, si elle est en plein vent, particulierement vous lui donnerez un chaperon qui sera de paille, de jonc, de genets ou autre matiere, suivant les lieux ; il sera bon que le chaperon descende jusques sur le siége la premiére année, pour empêcher le pillage.

VIII. Le siége sera de bois, ou de pierre ronde ou quatrée, suivant la commodité du lieu ; le bois vaut mieux, parce qu'il est plus sec que la pierre, les miennes sont sur des pierres, parce qu'il m'en coûte moins, & ne laissent pas de réussir, mais il les faut tenir plus élevées sur la pierre que sur le bois, afin qu'elles soient plus sechement l'Hiver.

IV. Pour les ruches pleines qu'on nous apporte l'Hiver, vous les placerez d'abord dans les lieux où vous avez dessein de les laisser toûjours, au Soleil levant dans les Pais chauds, & au Midi dans les Païs froids ou le raisin ne mûrit pas, ce n'est pas qu'elles ne réussissent placées en autre solage, comme je vois par expérience ; mais il est mieux de suivre l'usage commun, quand on peut.

X. Pour tout le reste vous en userez comme nous venons de dire pour les essaims.

XI. Si vous n'avez qu'un petit jardin, placez vos ruches sur des tablettes quatre ou cinq rangs les unes sur les autres, comme on place les livres dans les bibliotheques ; ceux qui n'ont pas cette commodité d'avoir des pierres, ne laisseront pas d'en pouvoir tirer grand profit, quand ils n'auroient qu'un petit jardin, les plaçant comme on vient de dire, les uns sur les autres.

XII. [Les ruches sont de trois grandeurs differentes : il faut qu'elles soient toujours un tiers plus hautes que larges ; le dessus en doit être vouté pour être plus commode, & leur assiette large, crainte qu'on ne les renverse. Les ruches seront de quinze pouces de large sur vingt-trois de haut. C'est pour les grandes ruches dont on parle, & dans lesquelles on met les essaims qui viennent jusqu'au dix ou douze de Juin. Les ruches moïennes auront treize pouces de largeur sur vingt de hauteur : on y met les essaims produits depuis le douziéme Juin jusqu'a la Saint Jean, & pour les petites ruches, on ne leur donne que onze pouces de large sur dix-sept de haut, & c'est dans ces ruches qu'on place les derniers essaims de l'année.

XIII. Avant que mettre les mouches dans leurs panniers, il faut, s'ils sont d'osier, les enduire en dehors, de maniére qu'on ne voie point la matiére ; cet enduit est composé de cendres de lessive ou de terre.

rouge mêlée avec de la bouze de vache. Les ruches étant enduites, on allume de la paille, & on les passe par dessus, puis on les frotte en dedans avec des feuilles de coudre ou de féves, & à la fin d'un peu de mélisse. Il est bon encore de frotter le fond des ruches d'une liqueur composée de miel & de vin, ou bien de les laver seulement avec de l'urine: on peut se servir une seconde fois des ruches, pourvû qu'elles n'aient point été attaquées du ver, & au cas qu'il y en ait quelqu'une qui sente le souffre, lavez-la avec de l'urine ou de l'eau où vous aurez détrempé de la bouze de vache, après quoi vous la passerez sur la flâme comme on a dit, l'enduisant de nouveau s'il en est besoin.

XIV. Pour nourrir les mouches à miel il faut que l'endroit où on les a placées, ne soit point exposé au vent du Septentrion, ni du couchant, non loin de l'eau; les mouches à miel se plaisant beaucoup où il y a des arbres. On peut aussi les placer au pied d'une colline remplie d'herbes sauvages odoriferantes, ou dans un jardin où il y ait du thim, de la lavande, de la marjolaine & autres plantes de cette nature. Les marecages leur sont contraires, c'est pourquoi il est bon de les en éloigner.

XV. Pour bien placer les ruches, il faut observer l'ordre que voici. On pose d'abord les vieilles, puis celles qui contiennent les mouches de l'année précedente, & ensuite on place les ruches qui n'ont point jetté. Il faut éloigner ses abeilles qui sont foibles des autres; on doit encore ne point confondre les especes des mouches à miel, & n'en mettre jamais d'autres contre celles qui ne veulent pas jetter dans la saison, sur tout à l'égard des nouveaux essaims. Il faut observer au Printems, qui est la saison où l'on taille les mouches, si elles ont beaucoup multiplié; si cela est on ne les change point de place: si au contraire les paniers sont dépeuplez, on les mettra au rang des derniers.

XVI. Quand les ruches sont transportées au lieu où on les veut mettre, on les laisse un peu reposer sans les développer qu'il ne soit nuit. Si elles paroissent mal aisées à mettre sur les siéges, on les fume doucement avec de la bouze de vache séche ou de la paille d'avoine.

XVII. Les paniers à mouches étant placez, on songe à les nourrir; car dans le tems qu'on les transporte, elles ne trouvent rien à manger par les champs; pour lors donc, & si-tôt que le mois d'Octobre est venu, on enduit le bas des ruches de bouze de vache & de terre jaune mêlées ensemble, ne laissant qu'un petit trou ouvert au Soleil de neuf heures, & au devant duquel on met une petite grille.

XVIII. Plus il fait froid moins il faut donner à manger aux mouches, parce que plus l'Hiver est rude, moins elles dépensent de miel & moins elles ont faim, demeurant toûjours la tête dans le fond de leur creuset, au lieu que si pendant ce tems rude, on leur donnoit à manger elles descendroient de leurs demeures & risqueroient par-là de mourir de froid; & pour prévenir ce danger, on fume les paniers qu'on juge les plus foibles. On laisse donc ainsi ces mouches jusqu'à la mi-Mars qu'on leur donne de la nourriture de quinze jours en quinze jours jusqu'à la mi-Mai, toujours pendant un tems doux, sans remuer les paniers que le moins qu'on peut. Pendant ce tems, les uns leur donnent de la farine de blé sarrazin, d'avoine, ou d'orge, d'autres de la farine de féves moulues, du sucre ou du miel dans quelque vaisseau plat. Il y en a qui leur donnent des figues séches ou de la rotie couverte de miel & trempée dans le vin.

XIX. On reconnoit que les mouches ont besoin de nourriture, lorsque leurs ruches sont legeres, & qu'elles ne sortent point en ce tems comme les autres, ou bien par plusieurs abeilles qu'on voit mortes autour & dessus les siéges; alors on leve doucement les paniers, & les tenant panchez, on regarde si les mouches ne sont point mortes, & si on voit qu'elles aient encore un peu de vigueur, on les arrose d'un peu de vin & de miel.

XX. Il y en a qui pour nourriture aux abeilles font cuire de grosses féves trempées long-tems dans l'eau, qui les pilent bien, & qui les font cuire après dans un pot jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, ensuite ils y mêlent du miel, puis ils en font des roulettes qu'ils mettent sur les siéges des ruches; les abeilles y accourent & s'en nourrissent très bien.

XXI. Pour bien conserver les mouches à miel pendant l'Hiver, il faut les visiter souvent, & prendre garde si les souris n'entrent point dans leurs ruches. On empéchera que ces mouches ne sortent pendant qu'il y a de la neige & qu'il gele: si l'Hiver même est trop âpre, on tâchera de les garantir de sa rigueur, mettant leurs paniers dans un endroit où le froid soit moderé, & si l'Eté précédent n'a pas permis qu'elles aient assez amassé de nourriture, on les nourrira comme on l'a dit.

XXII. Pour ce qui est de l'Eté, les mouches à miel trouvent assez de quoi se paître, & il y en a même qui pour y contribuer, sement du blé sarrazin près de leurs ruches, outre qu'elles ont pendant un long tems les herbes aromatiques qu'on cultive dans les jardins ou qui naissent dans les champs.]

Pour arrêter les essaims & les empêcher de s'enfuir.

I. On seroit trop riche, si on étoit assuré de ramasser tous les essaims; qui auroit le moindre jardin, en pourroit tirer quatre ou cinq cens livres de profit tous les ans; les bonnes ruches jettent trois essaims; quand elles n'en jetteroient qu'un, cela iroit loin dans les Païs chauds une ruche pleine vaut neuf à dix livres, au moins trois ou quatre dans des Païs froids; les riches qui auroient de grands enclos, & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles; dans la moindre maison de campagne on peut aussi en avoir grande quantité.

II. La façon ordinaire de ramasser les essaims, est au son d'un bassin, dont le bruit, dit-on, les étourdit & les oblige de s'arrêter à la première branche qu'ils trouvent dans leur chemin, & forment comme une grosse grappe de raisin; on prétend que ce bruit empéche les pacifiques d'entendre la voix des séditieuses, qui les haranguent pour les faire déserter.

III. Pour crier donc plus haut que celles qui désertent, les poëles & les chauderons, marmites & tambours serviront beaucoup; mais ce qui contribuë davantage à les arrêter, à ce que je crois, sont des branches de ces petits arbres plantez des deux côtez des allées où elles sont, pruniers, pêchers, ceriliers, &c. qui les arrêtent en sortant.

IV. Dès qu'un essaim s'y est arrêté, d'ordinaire tous les essaims des ruches voisines s'y joignent. On en voit des tas gros comme des barriques; mais il faut s'y entendre pour les savoir séparer.

V. Il y a une façon nouvelle pour arrêter les essaims, qui est plus assurée. On plante des perches au devant des ruches si elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée si elles sont à terre; on y ajoûte par en haut d'autres perches, ou cordes qui les lient; on attache une poignée ou deux de paille, de jonc, de genets, de bouleau ou d'autre matiére, liez comme les balets, ce qui arrête les essaims quand ils sortent.

VI. On peut jetter par dessus tout cela, un vieux filet à prendre du poisson, qui pendra jusqu'à terre; on couvrira tout le jardin, s'il est petit.

Pour faire entrer les essaims dans leurs ruches promptement, & les empêcher de les quitter.

I. La façon ordinaire est de les abrier de quelque linceul ou branches d'arbres, quand ils sont en lieu commode pour cela, & attendre le soir pour les ramasser, prétendant que pendant la grande chaleur, elles mordent comme des chiens; mais il n'arrive souvent qu'elles n'ont pas la patience d'attendre si long-tems, ou que le bruit des autres qui désertent, & cornent la sedition les fait deserter aussi.

II. Dès qu'elles ont jetté, on frotte le dedans de la ruche de miel, & particuliérement le fond, afin qu'elles y montent d'abord, le miel vaut mieux que toutes les herbes odoriferantes; le miel les fait ramasser incontinent, si on peut on coupe la branche où est attaché l'essaim, on le met à terre sur un linceul, & la ruche dessus, d'une façon qu'elle soit élevée au dessus de la branche de trois ou quatre doigts, de peur de les écraser.

III. Si on ne peut pas couper la branche, si elle est trop élevée, on attache la ruche à une perche qui a une pointe de fer au bout; on met la ruche au dessous de l'essaim, qu'un autre secouë dedans, frapant la branche, & quand la meilleure partie est dans la ruche, on la place au dessous de l'arbre, celles qui restent à la branche descendent & entrent dans la ruche; si elles ne descendent pas promptement, il n'y a qu'à secouër la branche.

IV. S'il y a plusieurs essaims qui se soient attachez ensemble on prend une plume, si elles sont à la portée du bras, & tout doucement on le fait tomber dans la ruche, excepté qu'elle ne soit pleine. Je dirai ci-après comme on se garantit de leur morsure, & ce qu'on faisoit auparavant qu'on eut trouvé le secret quand on étoit mordu pour faire cesser la douleur, & empécher l'enflure qui rend le visage, quand on y est piqué, tout difforme.

V. Quand tout l'essaim est entré dans la ruche, à quelques-unes près, qui voltigent encore, on enveloppe la ruche, comme il est dit ci-dessus, quand on les transporte; celles qui demeurent dehors ne sont point perduës, elles retournent sur leur mere.

VI. L'essaim ainsi enveloppé, on doit le porter en quelque lieu frais à l'ombre, pendu en l'air, ou placé sur quelque pierre qui le tienne élevé d'un côté d'un demi pied, que l'air & le frais y aille, car autrement il étoufferoit.

VII. On peut les tenir enfermez deux ou trois jours; elles emportent dequoi vivre, & commencer leur bâtiment: car elles font de la cire du jour au lendemain, quoiqu'enfermées & d'ordinaire après avoir fait de la cire, elles ne quitent point leur ruche, & c'est l'une des raisons pour lesquelles il est bon de les tenir enfermées, du moins vingt quatre heures.

VIII. Après cela vous les placerez à l'ombre comme nous avons dit ci-dessus, touchant les essaims achetez qu'on apporte de dehors.

IX Si vous avez quantité de meres ruches, vous ne mettrez jamais les essaims parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en sortant & en entrant, feroit élever les essaims qui d'ordinaire s'enfuiroient.

X. Pour la même raison si vous avez quantité d'essaims, vous ne les mettrez pas au grand Soleil; un bizarre qui s'éleveroit, seroit capable de faire élever tous les autres, il semble pourlors que ce sont autant de déserteurs, ou de galériens qui s'enfuient après avoir rompu leurs chaines, tout cela arrive souvent.

XI. Ces jeunes essaims l'Hiver d'après sont placez parmi les meres comme on a dit ci-dessus.

Tems & maniere de tailler ou châtrer les Mouches.

I. Le tems propre est le mois de Mars ou de Février; on commence par les paniers qui sont les plus forts & les plus pleins. Quand les mouches sont tailées, elles se mettent en campagne avec plus d'ardeur, épargnent par-là beaucoup de leurs provisions.

II. Il faut en taillant les mouches couper tout ce qui est noir, comme une chose où elles ne travaillent point, qui est gâtée & où les vers s'engendrent: examiner le défaut des paniers, & juger par le couvain s'il est besoin d'avoir beaucoup de ruches ou non; & pour réussir à tailler les mouches, on se sert d'un coûteau courbé; on parfume les paniers avec un linge qu'on brûle dessous, afin de se garantir de leurs aiguillons, & pour cela encore on s'enveloppe d'un capuchon de toile qui descend jusqu'à la ceinture & d'une toile à tamis dont on se fait une maniére de masque pour voir à travers, avec de bons gands, puis on prend une selle à cuvier où seront attachez deux botteaux de paille, comme on en voit à l'échelle d'un couvreur, & on met dessus la ruche qu'on veut tailler le haut en bas.

III. On ne taillera jamais les mouches que par une belle journée; il ne

ne faut pas que l'air soit froid & toujours à midi, parce qu'à cette heure les mouches sont en campagne pour chercher à vivre. Toutes les bouteilles qu'on voit scellées d'une pellicule blanche & qui sont autour du panier à la couronne, doivent être laissées, étant le couvain qui doit donner les nouvelles mouches; & pour faire que ce couvain ne périsse point, on prend garde de ne le point découvrir: mais au contraire laissez contre lui un gateau de cire pour lui aider à éclore dans le tems.

IV. Pour ne point trop diminuer les jeunes paniers qui sont pleins, on leur coupera seulement cinq ou six pouces d'ouvrage. Si les paniers ont été haussez vers la Saint Jean précédente, on coupera l'ouvrage qui est dedans & même cinq pouces plus haut. S'il n'y a point de couvain, & au cas que les ruches soient trop petites, on y laissera les haussés.

V. A l'égard des vieux paniers, on aura soin, pour les conserver de les tailler fort haut, afin d'en ôter le vieux ouvrage. Les mouches sauvages qui se trouveront avec les bonnes seront détruites crainte qu'elles ne soient cause de la mort des autres. On les distingue par leurs bouteilles qui sont bien plus grandes que celles des bonnes mouches.

VI. Quand on a achevé de châtrer les mouches, on nétoie les paniers qu'on rebouche, & les siéges sur lesquels on les place; & si le tems est encore trop froid, on remet les petites grilles, au lieu que s'il est doux on se servira de celles qui sont à larges trous. Pour obliger les mouches à se mettre en campagne, & pour empêcher qu'elles ne soient point pillées, on ne leur donne que très-peu d'ouverture devant la mi-Mars.

Si un essaim ne remplit pas une Ruche, on doit y en mettre plusieurs tant qu'elle soit pleine, le profit qui en arrive, & la perte que cela cause, si on ne le fait pas.

I. Il y a des personnes qui tiennent, comme on dit, qu'un petit essaim remplira sa ruche en un an, aussi bien qu'un grand; cela arrive quelquefois par miracle, quand l'année est extraordinairement bonne; mais cela n'arrive presque jamais.

II. Mais quand l'année seroit telle, votre ruche pleine jettera trois semaines ou un mois après deux ou trois essaims, ces deux ou trois essaims en jetteront encore d'autres avant la fin de l'Eté, ensorte que vous n'y perdez rien.

III. Mais si l'année est mauvaise, ou seulement médiocre, les petis essaims ne rempliront pas leurs ruches, ils n'amasseront pas suffisamment dequoi vivre l'Hiver; elles tomberont malades & en mourront, ou seront pillées, comme foibles au Printems par les fortes, comme on dira ci après pour empêcher le pillage.

IV. Vous remplirez donc vos ruches de mouches; si un essaim ne suffit, vous en mettrez plusieurs; ils s'entresouffrent pendant l'Eté, que la moisson est abondante; sur la fin, quand la moisson diminuë, les premieres logées dans la citadelle coupent la gorge la nuit à la nouvelle garnison que vous y avez introduit.

V. Pour que les anciennes souffrent les nouvelles, une heure ou deux après le Soleil couché, prenez, comme il a été dit ci-dessus, un bouchon de foin fumant dans un pot, fumez un peu les mouches de la ruche ou vous voulez a te entrer les nouvelles; ces nouvelles seront dans une ruche que vous secouërez sur une large serviette, & mettrez par dessus la ruche des anciennes, où elles monteront incontinent; après qu'elles seront montées, vous remettrez la ruche pleine sur son siége, & la garnirez comme il a été dit ci-dessus, parlant des ruches pleines, achetées & apportées au dehors.

Dès qu'elles ont passé une nuit ensemble, la paix est jurée, & vivent en union & bonne intelligence.

La saison que les essaims sortent des Ruches.

[I. Elle est plus ou moins retardée que l'année est plus ou moins chaude; mais c'est toujours depuis le mois de Mai jusqu'à la Saint Jean; ceux qui sortent plus tard ne réussissent guéres volontiers. On voit souvent les vielles mouches qui abandonnent leurs paniers faute d'avoir dequoi vivre, ou qui en sont chassées par de plus fortes; ces sortes d'essaims s'envolent quelquefois avant le tems: on les prend souvent pour de bons jettons & on s'y trompe.

II. On voit encore d'autres petits essaims qui n'ont pas quitté leurs paniers avant l'Hiver, & qui sortent au premier beau tems; tels essaims peuvent être utiles, si on sait le secret de les retenir dans les ruches.

III. Les marques les plus certaines que donnent les mouches lorsqu'elles veulent jetter, est lorsque vers la mi-Mai on voit les jeunes descendre sur les siéges. Il ne faut pas s'impatienter si on les voit sortir jusqu'à trois fois, parce qu'elles sont timides & n'osent s'exposer à l'air; mais enfin elles prennent leur essor bien-tôt après, & tout ce qu'il y a à craindre, & lorsque les essaims de l'année précédente s'envolent qu'ils n'en trouvent en leur chemin d'autres qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers où pour lors il s'entre-tuent les unes les autres.

IV. Les vieilles abeilles chassent quelquefois les essaims si-tôt qu'ils sont en état de pouvoir voler, & elles les tuent dès qu'elles veulent y retourner. Quand on voit à la porte des paniers certaines petites mouches qui ne travaillent point & qui y rentrent la nuit; c'est la marque d'un essaim qui va bien-tôt sortir, & lorsque les mouches sont prêtes à essaimer, on voit des bourdons sortir à la chaleur du jour & faire du bruit devant les paniers.

V. Si les mouches ne font rien pendant deux ou trois jours, & qu'elles n'aillent point chercher à vivre depuis neuf heures du matin jusqu'au soir, ou bien lorsqu'on voit de jeunes mouches courir sur terre pour pouvoir s'envoler à cause des autres mouches qui les chassent, c'est signe que l'essaim sortira bien tôt.

VI. Ce qui nous donne le meilleur présage de la bonté d'un essaim, est lorsque les mouches qui les composent ne s'écartent point, & qu'elles s'attachent au premier arbre qu'elles trouvent; au lieu que lorsqu'elles se dispersent on n'en peut rien juger de bon.

VII. Les essaims sortent quelquefois de leurs ruches fort en colere, ce qui se remarque lorsque les mouches se ruent sur les personnes; il faut alors attendre le soir pour les enfermer. Le peu de provisions que les mouches auroient faites pendant l'Eté, & qu'elles auroient consommées avant la fin de l'Hiver, est cause du peu d'essaims qu'elles donnent pendant certaines années; car manquent de vivre elles languissent, ce qui fait qu'elles ne donnent guéres de jeunes mouches.

VIII. Les paniers trop pleins empêchent les mouches de jetter. Si le Printems n'est pas assez doux, & qu'il soit mort quantité de mouches, soit hors des panniers, soit dedans, c'est encore une cause de la disette des essaims: car les mouches pour se fortifier conservent les premiers essaims qui devroient sortir & en font mourir le Roi, crainte qu'il ne les emmene avec lui.]

La façon la plus assurée pour arrêter les essaims.

I. On met une ruche vuide, & ouverte par le haut comme par le bas, avec une petite planche de sa largeur, sur laquelle vous appliquerez la mere. Dans cette planche il y a deux ou trois entailles.

II. Vous garnissez ces deux ruches coliées ensemble, de chaux, plâtre, bouze de vache ou terre grasse; ensorte que les mouches ne puissent sortir que par le bas de la ruche vuide.

III. Les ruches ne jettent presque jamais si elles ne sont pleines, de sorte que l'essaim, au lieu de quitter sa mere, travaille dans la ruche d'en bas.

IV. Quand vous voiez la ruche d'en bas pleine de cire & de miel, ou à demi pleine, il est tems de tirer la cire & le miel de mere; pour le faire à sûrement, & ne perdre pas une mouche, il faut que la ruche de la mere soit aussi ouverte par le haut; si elle ne l'est pas, il faut lui enlever une petite calotte avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on fait sous le cul des chauderons & poëles d'airain dans les Villages, & placer sur ce cercle une planche entretaillée & une ruche vuide sur la planche; le tout si bien clos que les mouches ne puissent échaper, & soient contraintes de monter dans la vuide; ce qu'elles feront dès qu'elles sentiront la fumée que vous donnerez, tenant celles d'en bas sur ladite fumée.

V. Quand elles seront dans la vuide, vous le connoîtrez frapant contre avec les doigts; car si elles sont montées, elles feront grand bruit.

VI. Pour lors vous prendrez cette vuide où il n'y aura que des mouches que vous mettrez a côté sur la terre; vous porterez la mere pleine de cire & de miel dans le pressoir, & sur cette ruche pleine de mouches vous mettrez de l'année pleine, ou demi pleine, dans sa place ordinaire, & les garnirez comme il a été dit ci-dessus.

VII. Si avant la fin de l'Eté, celle d'en bas est encore pleine, vous ferez ce que dessus, quelquefois vous pourrez en vendanger trois pleines en un an, & si l'année est fort bonne, elle jetteront encore; de cette façon on les multiplie à l'infini, ne les tuant pas l'Automne, suivant l'usage de la plûpart de nos Provinces.

Moien de connoître les Paniers qui ne jettent point.

I. Il n'y a qu'à remarquer ce qu'on a déja dit à l'égard des bourdons des abeilles, & on en juge encore par la legereté des paniers peu munis de provisions au Printems; le couvain s'en fait alors à plusieurs fois, ce qui fait qu'il y a plusieurs Rois qui détruisent le panier.

II. Les mouches adulterines qui sont autour d'un panier, est une marque qu'il ne jettera point; & si par malheur il arrivoit que quelques mouches larronnesses eussent pillé quelque panier, c'est en vain qu'on en attendroit un jetton.

III. Les jettons ne se mettent jamais sur les siéges avant le dix de Juin, & c'est pour lorsqu'elles attendent qu'elles soient en bon nombre, & quelque beau jour pour se mettre aux champs. Cet essaim qui paroit n'est quelquefois aussi que de vieilles mouches que les larronesses ont chassées de leurs paniers, & comme les dernieres n'y resteront pas long-tems, les autres attendent qu'elles en sortent pour y rentrer, & pendant ce tems-là la saison de jetter se passe.

IV. Les essaims qui sont foibles sont encore bien sujets à ce défaut, par les couvains fréquens qu'elles font où les Rois mettent la discorde.

Ce défaut de jetter peut encore provenir de quelques essaims qui s'échappent à la dérobée.

V. Et pour remedier aux défauts dont on vient de parler, il faut obliger les mouches à travailler afin qu'elles ne perdent pas leurs tems, & pour cela.

VI. On découvre les ruches pendant une heure & demie seulement durant la plus grande chaleur du jour: cet expédient fait que les mouches chassent les essaims, puis on hausse les ruches avec des tuileaux ou des petits morceaux de bois par quatre endroits; cela fait que les nouvelles mouches quittent leurs meres à cause de l'air qui y entre. Si ce qu'on vient de dire ne réussissoit pas, il faudroit les enfermer pendant un beau jour, & bien-tôt après on verroit les essaims prendre leur essor en l'air. Quelquefois il arrive que l'essaim est sur le siége; pour lors il faut porter la ruche ailleurs après Soleil couché, puis renverser le siége de haut en bas: ensuite on couvre l'essaim d'une ruche préparée & dans laquelle les mouches entrent, & les aiant transportées le lendemain ailleurs, on remet la souche en sa place.

VII. Il y en a pour obliger les mouches à jetter, qui secouent rudement le panier sur une serviette qu'ils couvrent aussi-tôt d'une autre ruche lorsqu'ils jugent qu'il y a assez de mouches pour la remplit, puis ils remettent cette ruche en sa place; cet expédient réussit au premier beau jour. Si on est dans un climat tempéré, il n'y a qu'à hausser les ruches pour obliger les mouches à rentrer: ce secret les fortifie de maniére qu'elles jettent dès le mois de Mai de l'année suivante.

VIII. Dans la saison que les abeilles doivent jetter, il faut les veiller de près, & si prêtant l'oreille on entend bourdonner plus qu'à l'ordinaire,

dinaire, c'est signe que les essaims doivent infailliblement sortir dans trois ou quatre jours. On remarque aussi que le jour que le jetton doit sortir, il y va plus matin & revient de meilleure heure, & qu'il demeure tout chargé de cire contre les paniers.

IX. Les essaims n'ont pas une heure reglée pour sortir, il n'y a que les differentes expositions de leurs ruches du côté du soleil qui les determinent. Celle qui est exposée au levant jette depuis sept a huit heures du matin jusqu'a une heure ou deux apiès midi; celle qui regarde le midi, un peu plus tard; & celle qui a le couchant pour aspect, depuis dix heures jusqu'à trois heures après midi.

X. La petite pluie douce les excitent a sortir au lieu que les orages & les vents impetueux les retiennent dans les paniers. Quant aux vieilles mouches, on ne sauroit trop veiller à leur sortie, parce qu'elle n'en avertissent point du tout, & le tems de veiller le plus aux mouches est depuis la mi-Mars jusqu'à la S. Jean.

XI. Quelquefois les abeilles s'écartent trop au sortir de leur panier, c'est pourquoi il est bon de les placer proche des arbres, pour lors il n'y a rien a craindre, parce qu'elles s'y attachent: il faut aussi qu'elles soient près des eaux, elles vont y boire, & par ce moien, elle ne s'envolent pas bien loin; & pour les y attirer il faut jetter au milieu des pierres ou quelques branches d'arbres où elles puissent se reposer. Un des meilleurs moiens encore pour obliger les mouches a ne point s'écarter bien loin au sortir de leurs paniers, est de faire du bruit avec des chaudrons ou des poëles & former avec cela comme une espece de charivari; ce bruit les fait rentrer dans leurs paniers.

XII. On se gardera bien de sonner que l'essaim ne soit tout-à fait sorti, parce qu'il pourroit rester des mouches qui craindroient quelqu'orage: c'est dans cette crainte aussi qu'elles ne sortent de leurs paniers qu'à plusieurs reprises, & comme le trop grand bruit les éleve & qu'après elles ont de la peine à se rabattre, on sonne doucement afin qu'elles volent bas, & qu'elles s'attachent au premier arbre qu'elles trouveront: on cesse de sonner quand on voit une partie du jetton.

XIII. Quand l'essaim est attaché il y a maniére de le prendre, & souvent il arrive que les jettons s'attachent a des arbres qui sont au dessus des autres paniers; c'est alors qu'il faut bien se donner de garde de les secouer, & au lieu de cet expedient, on attache une ruche au dessus de l'essaim ou bien on coupe la branche qu'on transporte pour la mettre sous un pannier proportionné a la grosseur du jetton. Les abeilles connoissent celui qui a coûtume de les gouverner, c'est pourquoi il faut que ce soit lui même qui les détache; elles ne le piqueront pas si-tôt qu'un autre. Il ne faut point que celui qui s'en méle ait l'haleine forte, cette insecte en est ennemi, de sorte qu'il en quitte souvent sa ruche.

XIV. Quand on veut détacher un essaim de quelque arbre, il faut y aller doucement afin de ne point irriter les mouches, & les obliger autrement à s'écarter. La fumée de nicotin les fait rentrer vitement, & on détache heureusement les mouches a miel, coupant la branche où elles sont attachées, la prenant a la main & la descendant doucement, puis la portant jusqu'à l'endroit préparé, après quoi on met cette branche sur un large banc ou un panier couvert de la couverture: ou bien on fait autrement secouant tout d'un coup la branche dans la ruche.

XV. Les uns prennent un pannier par la poignée qu'ils attachent au bout d'une perche, puis l'élevant en haut le mettent doucement sur l'essaim qui y entre de lui-même. Quelquefois aussi ces mouches s'opiniatrent à n'y pas vouloir entrer: mais pour les y obliger, on leur jette de l'eau fraiche avec un balai; ou bien on prend un baton au bout duquel on met un linge mouillé avec lequel on les pousse doucement dans le panier, ou bien on met un drapeau au bout de ce baton qu'on allume & qu'on approche de l'essaim, la fumée qui en sort les force à quitter la place & à rentrer dans leur ruche.

XVI. Si par hazard les mouches s'attachoient à plusieurs branches ou au gros de l'arbre, pour lors on se garnit les mains de bons gros gands ou bien on prend un balai de plumes, avec lequel on chasse doucement ces mouches, sans les irriter, & pour les faire tomber dans une ruche qu'on tend à gueule bée, puis qu'on pose sur une nape étenduë quand les mouches sont dedans, ou bien on se sert de drapeau brulé.

XVII. Lorsque les abeilles se mettent en campagne sitôt qu'elles sont rentrées, ou bien quand on s'apperçoit qu'elles nettoient leurs paniers & qu'elles les enduisent de gomme & qu'elles bourdonnent comme pour se réjouir, c'est signe qu'elles resteront dans leur panier, au lieu qu'on a tout à craindre lorsqu'elles ne donnent aucun de ces signes.

XVIII. Il arrive quelquefois que deux essaims s'attachent à une même branche jusqu'à se toucher l'un l'autre: on doit pour les démêler mettre deux ruches dessus l'ouverture en bas: les mouches y entreront séparément, si au bout d'un baton on met du chicotin entre deux. On voit aussi quelquefois les essaims en confusion; pour lors on secouë toute la branche sur la place, & les mouches formeront deux pelotons; & si un essaim retournoit à l'arbre pour s'y attacher, & que l'autre demeurât en bas, ce seroit pour le mieux; car apres cela on attendroit le Soleil couché pour les mettre dans le panier, ce qui se fait pour lors aisément.

XIX. Pour bien séparer encore les essaims mélez ensemble, on prend une grande ruche dans laquelle on fait entrer toutes les mouches qui se rangent chacune d'un côté de la ruche, & pour empécher qu'elles ne remuent on les parfume lorsque le soir est venu, puis avec un capuchon & des gros gands on fait tomber un des essaims dans un panier préparé, sans toucher aux autres mouches, & par ce moien on vient à bout de séparer ces essaims. Si on juge que la ruche qui contenoit deux essaims soit trop grande pour un seul, il faudra le changer en le renversant & en donner un plus petit à l'essaim qui y reste.

XX. Rien n'est plus embarrassant, en fait de mouches à miel, lorsque plusieurs essaims rentrez dans une ruche en sortent tous a la fois. S'ils le joignent il est difficile de les séparer; & pour les en empêcher on jette du sable & de la cendre entre deux, ou bien on emploie la fumée; & dans la crainte que cette confusion n'arrive, on ne place jamais l'une contre l'autre deux ruches qui contiennent chacune deux essaims; car il pourroit arriver que quelqu'essaim quitteroit son panier pour rentrer dans l'autre qui seroit proche de lui, ce qui causeroit une grande confusion.

XXI. On voit souvent des essaims qui s'égarent & qui se mettent dans des troncs d'Arbres ou dans les murailles. Dans le premier cas, si on veut les transporter il faut attendre aux environs de la S. Martin pour scier l'arbre au dessus & au dessous du trou où seront les mouches. Si c'est dans un mur, on les en chasse par le moien de la fumée, & on met une ruche a l'embouchure du trou, afin que les abeilles qui en sortent entrent dans cette ruche.

XXII. Souvent il se trouve en campagne un essaim qui s'envole. Si on veut l'arrêter, il faut sifler doucement en frappant des mains ou prenant deux cailloux avec lesquels on fait du bruit; pour lors on voit les mouches qui s'assemblent & qui s'arrêtent au premier endroit qu'elles trouvent & qui leur convient: souvent même on voit l'essaim s'arrêter au bras ou aux chapeau des personnes qu'elles trouvent en chemin.

XXIII. Mais si l'essaim égaré voloit trop haut, & qu'il ne pût pas entendre le bruit, il faudroit jetter de la poussiére en l'air qui les feroit abaisser, puis on le prend & on les met dans une ruche préparée pour les transporter aprés ou on veut les placer.

Secrets qui enseignent à connoitre les bons paniers à Mouches.

I. Lorsqu'on voit les abeilles sortir du grand matin pendant la rosée, & qu'elles viennent chargées de butin plus tard que de coûtume, c'est marque d'un bon panier, comme lorsqu'ils ne sortent point par le mauvais tems.

II. Si on voit aussi que les mouches emportent dans leurs serres toutes les ordures qu'elles trouvent dans les paniers, & qu'elles ne laissent jamais leur porte sans sentinelle, crainte d'être surprises, c'est une bonne marque, comme lorsque prêtant l'oreille sur la fin de Février ou au commencement de Mars, dans les jours qui sont doux, on entend un bourdonnement qui semble venir de loin: si frappant aussi contre la ruche, les mouches font bien du bruit, c'est signe d'un bon panier, qu'on distingue encore des autres par sa pesanteur.

III. Lorsque les grosses mouches sortent de leurs ruches, il faut leur donner de grands paniers & les éloigner des petites le plus qu'on peut, & quand elles auront essaimé pour la premiere fois, on chassera les vielles de leurs paniers avec la fumée de souffre; cela se fait au mois de Septembre.

IV. Les grosses mouches ne jettent que fort tard, car elles ne couvent que rarement l'Hiver, pour éclore au Printems, & quelquefois même elles ne donnent aucun jetton pendant l'année, allant de paniers en paniers pour y faire leur couvain.

V. Comme il arrive souvent qu'il se met plusieurs essaims dans une même ruche, ce qui y cause un grand désordre, on commence d'abord par lui donner un panier étroit du fond & long à proportion des mouches qu'il doit contenir, afin qu'elles puissent s'y loger: ces mouches dés le lendemain se soulevent les unes contre les autres de maniere qu'il y meure un Roi qu'on trouve à la porte de la ruche & qu'il faut ôter. Puis pour appaiser ces mouches qui sont irritées, on en fume la ruche & on jette dedans du miel & du vin pour les appaiser.

Secrets pour rendre les Ruches fécondes.

I. Il faut lorsque les mouches jettent, & qu'elles se séparent en pelotons, choisir les grosses d'avec les petites pour les séparer, afin de faire mourir celles qui ne valent rien.

II. Si on voit un panier regorger de mouches & qui ne donne point de jettons dans la saison, il faut s'en défaire. S'il arrive que les grosses mouches se soient placées dans la ruche séparément des autres, on en remarquera le côté, afin de les tailler & de les frustrer de leur provision pour les obliger a sortir de cette ruche.

III. On se sert de paniers fort étroits par le haut pour empécher que les essaims ne se séparent; cela fait aussi que les mauvaise mouches qui ne peuvent s'y accoûtumer, en sortent, & laissent la place aux bonnes.

Le tems de changer les Mouches de panier.

I. Le tems propre est ordinairement vers le Printems, & si-tôt qu'une ruche a deux ans, il faut le faire de cette maniere.

II. On met à part celles qu'on juge devoir être changées, puis on en prend une percée de cinq ou six trous, on en met une autre dessus, & qui est celle où sont les mouches qu'on veut changer, & qu'on doit boucher tout au tour; cela fait les mouches ainsi enfermées descendent peu de tems après dans le panier de dessous où on les laisse pendant dix ou douze jours qu'elles travaillent continuellement: ce tems passé on ôte la ruche de dessus, puis on bouche tous les trous de la ruche d'en bas, crainte que les mouches n'en sortent, & comme dans la ruche de dessus il y reste toûjours quelques mouches, on prend une chaise, on la renverse, on met le panier dessus, puis on le fume par dessous avec du foin étouffé dans un pot.

III. Il ne faut point changer les ruches qui ne sont pas bien garnies de mouches, ni celles qui sont trop vieilles, ou qui ont jetté deux ou trois fois: on ne change point aussi les grosses mouches; & il faut prendre garde quand on change les mouches de leur donner toujours des panniers plûtôt trop petits que trop grands.]

Il y a des ruches de differentes matiéres, d'Osiers de Planches & de Paille.

I. Elles sont differentes suivant les differens lieux; en Espagne ils ont des arbres de buis gros comme nos chaines, ils scient ces buis, de deux en deux pieds, le creusent & y mettent leurs mouches, & disent que ce bois a une vertu particuliere pour les attirer, retenir, contribuer à leur santé & fécondité; je crois que c'est que dans ce lieu-là ils n'ont pas la commodité de l'osier, planche ou paille, comme en France.

II. En

II. En Moscovie ils les mettent dans des pots de terre.
III. Aux environs de Paris on les met dans des ruches d'ozier.
IV. Provence & en beaucoup d'autres endroits, elles sont de quatre planches attachées ensemble.
V. En Normandie, Bretagne & en beaucoup d'autres Provinces, elles sont de paille.
VI. Les Curieux en font faite de verre, en croyant les voir travailler: on les voit bien remuer sans cesse; mais on ne sauroit distinguer ce qu'elles font, non-plus qu'un homme qui regarderoit fixément un quadran exposé au soleil: il voit au bout d'une heure que l'ombre a changé de place; mais il ne voit pas cette ombre marcher, ni reculer, cela se fait imperceptiblement. Cependant je dirai ci-aprés quelque-chose que j'ai remarqué au travers de ces ruches de verre.
VII. On ne doit donc avoir de ces ruches de verre qu'un petit nombre pour l'ornement; le verre de soi est froid, humide en Hiver, les mouches deviennent malades; on le voit au Printems aux marques que je dirai ci-aprés, & elles meurent toutes, ou du moins languissent l'Été, sans jetter ni achever de remplir leur ruche, si elle n'est pas pleine.
VIII. Cependant on garantira ces ruches de verre de toutes maladies, si vous les mettez l'Hiver, depuis la Toussaints jusqu'au premier d'Avril, dans un lieu où l'on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gele pas; il faudra que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, ensorte que les mouches ne puissent sortir, & par ce moyen vous pourrez tout l'Hiver, laissant le couvercle de bois qui les couvre, voir ce qu'elles feront jour & nuit. J'en ai eu comme cela dans des ruches qui étoient vitrées à Paris.
IX. Les ruches de paille sont les plus commodes de toutes, durent plus, coutent moins, sont plus chaudes, se manient plus aisément & se transportent avec moins de péril.
X. Il ne faut pas les enduire de chaux, de plâtre, ni autre matiere, comme celles d'oziers façon de Paris, qui les rend lourdes & pesantes comme si elles étoient de fer, quand elles sont pleines.
XI. On a peine à les remuer quand on veut en tirer du miel; la mouche qui garde son trésor pique alors cruellement; elle est prompte & agile; la douleur est si vive, qu'il n'y a point de soldat au Régiment des Gardes, tout vaillant qu'il soit, qui n'abandonnât prise, s'il étoit piqué: de plus, la pesanteur de ces ruches platrées, en tombant, fait couler le miel & noyer les mouches.
XII. Outre cela encore, si la pluie par mégarde tombe sur quelque endroit caché de cette enduite, elle pénétrera incontinent dedans, la rendra humide, fera pourrir la cire & le miel & tuera les mouches.
XIII. Ajoûtez que les ruches de cette matiere coûte à Paris douze & quinze sols, & celles de paille n'en coûtent que trois ou quatre.
XIV. Les ruches de planche ne sont pas si commodes non-plus que celles de paille; elles coûtent plus & sont plus difficiles à manier, la pluie y pénétre plus aisément à travers les jointures des planches, & elles s'échauffent plûtôt au soleil, qui fait coûler le miel & tuë les mouches.
XV. Celles de paille sont si bien tissuës, que le vent ni la pluie n'y pénétteront point, quand vous les laisseriez un an sans couverture, couvrant seulement le haut de la ruche où est placée la cheville, qui est la clef de la voûte par dedans tout le bâtiment de cire & de miel.
XVI. Je me suis servi de toutes ces sortes de ruches, pour voir par expérience lesquelles étoient les meilleures, & sur ce qu'on me disoit que les mouches se plaisoient plus dans les unes que dans les autres, ce qui n'est pas vrai.
I. J'ai trouvé par expérience que les petites ruches valent mieux; la mouche ne jette point si la ruche n'est pleine.
II. Quelque grand que soit l'essaim, si l'année n'est extraordinairement bonne, il ne remplira qu'en deux ans ces grandes ruches façon de Paris, & ne jettera qu'à la troisiéme.
III. Au lieu que si vous lui donnez un petit vaisseau, si l'année est bonne, cet essaim en jettera deux ou trois autres la même année.
IV. Quand il n'en jetteroit qu'un, ces deux essaims l'année d'aprés en jetteront chacun un au moins; en voila quatre, & ces quatre, la troisiéme année, quand ils ne jetteroient aussi que chacun le leur, en voilà huit contre un essaim que jettera une grande ruche: ces grandes ruches pleines, façon de Paris, se vendent dix ou douze livres au plus en trois ans; vous ne tirerez donc d'un essaim que vingt ou vingt-quatre livres, & d'un essaim placé dans une petite ruche, vous en tirerez huit essaims à raison de quatre francs, ou cent sols chacun, ce sont trente-cinq à quarante livres.
V. Ajoûtez à cela, que le changement de logis, qu'une maison neuve les excite au travail, comme le changement de viande & de pâturage excite l'appétit des hommes & des animaux.
VI. Outre cela encore, on perd courage quand on voit de la besogne taillée au-dela de ses forces; & au contraire on travaille avec plaisir, plus gaiment & plus promptement, quand on n'en a qu'à proportion de ce qu'on en peut faire.
VII. On voit cela par expérience, dans ces grandes ruches à demi-pleines, la premiere année, l'année d'aprés, elles ne commencent à faire de la cire nouvelle que fort tard; ensorte que les essaims de la même année ont presque rempli leurs ruches si elles sont petites, avant que ces grandes aient commencé la continuation de leur bâtiment; j'ai expérimenté tout ce que dessus.

Pour garantir pendant l'Hiver les ruches de la souri & du mulot.

I. Ces petits animaux cherchent leur aise, & ont raison, aussi bien que les grands; pendant le chaud ils n'osetoient approcher des mouches; mais pendant le froid, environ la Toussaints, ils tâchent de se camper dans les ruches pour y être chaudement & y trouver de quoi vivre; ils y font même leurs petits & ravagent toute la ruche.
II. Pour fermer la porte a l'ennemi, on met une petite grille de fil de fer devant le trou par où les mouches entrent: on attache cette grille contre la ruche avec de la chaux, plâtre ou autre matiere, dont on garnit aussi toute la ruche par le bas, qui donne sur le siége, que rien n'y puisse entrer, ni pluie, ni souris, ni mouches pour empêcher le pillage au Printems.

Comment on doit empêcher le pillage des Mouches à miel.

I. Au Printems que les mouches commencent à avoir de la force, & qu'elles ne trouvent pas encore de la pature en abondance, les fortes pillent les foibles, enlévent leur miel & les égorgent; les fortes deviennent malades ensuite, ce miel pris par excez, se corrompt & leur cause la dissenterie; on le voit quand elles fientent à leur porte; car en santé elles n'y fientent jamais, ni dans leurs ruches; mais en l'air seulement en volant: j'en ai tenu d'enfermées a Saint Vincent, quatre mois pendant l'Hiver, qui n'avoient point fienté dans leurs ruches, apparemment elles vivoient sobrement, étant à leurs dépens, & la chaleur de leur estomac consommoit tout.
II. Ces fortes, quand elles sont malades, deviennent foibles, & les autres fortes qui sont en santé, les pillent; ensorte que si on n'y remédioit, il en périroit des milliers.
III. Pour y remédier il faut conoître celles qui pillent & qui sont pillées. On connoit celles qui pillent à leur gros ventre plein de miel qui en sort si vous les pressez entre les doigts: quand elles rentrent dans leur ruche, dans la saison du pillage, qui est en Mars, Avril ou Mai, elles ne rapportent point de miel de la campagne.
IV. On connoit celles que l'on pille, a une quantité extraordinaire de mouches qu'on voit entrer & sortir avec brüit & tumulte, comme autant de voleurs qui entrent vuides, le ventre petit, & qui sortent le ventre gros & plein de miel. On le voit encore quand elles sortent avec leur petite charge, leur petites lentilles attachées aux jambes, qu'elles ramassent sur les fleurs dans cette saison-là: car elles ne sortent jamais chargées de leur propre ruche.
V. On le voit aussi lorsque le soir les pacifiques sont retirées, il en voltige grand nombre à l'entour des pillées, & le matin avant que les autres battent aux champs.
VI. Pour remédier donc au pillage, celui qui en a le soin, les visitera trois fois le jour, le matin, a midi & le soir quand le soleil se couche; il enlévera la ruche pillée, & la portera au pressoir, ou il tuëra ce qui y restera des mouches, avec la fumée de souffre: car je n'en ai vû aucune se sauver, quoiqu'on n'eût fait que commencer à les piller; j'en ai fait transporter en des lieux fort éloignez de l'enclos, fait mettre à l'ombre & à l'abri; cependant quand les chaleurs venoient, les fortes les pilloient encore, ou bien elles mouroient de faim; car leur donner à manger, cela ne fait qu'attirer le pillage, comme nous dirons ci-aprés, parlant de leur nourriture.
VII. Pour les fortes qui vont au pillage & qui créveroient de miel, comme il a été dit ci-dessus, si on ne l'empéchoit, on les enferme deux ou trois jours pour cela; au commencement du Printems on met à toutes les ruches une petite porte de fer blanc; ce fer blanc est percé comme une rape à sucre, afin que l'ait passe à travers: par le bas il y a trois petits trous pour le passage des mouches; de la grandeur seulement d'une mouche.
VIII. On bouche les trous avec deux ou trois pailles: quand on voit que la ruche va au pillage, on la tient bouchée deux ou trois jours pour appaiser leur colere: car elles se jetteroient sur quelqu'autre, si on avoit enlevé celle qu'elles auroient commencé à piller; & cette premiere pillée, elles en pilleroient d'autres, & il en périroit un grand nombre: le Païsan ne connoit point ce mal, ni le reméde, & cela est cause qu'il leur en périt un grand nombre. Au contraire, ils croient que les pillées sont les plus fortes, à cause qu'ils voient une grande quantité de mouches entrer & sortir avec un grand bruit; & quand ils les voient vuides, ils disent qu'elles sont allées en quelqu'autre ruche & qu'elles y ont porté leur provision.
IX. Quand le tems du pillage est passé, c'est-à-dire, qu'il y a abondance de fleurs sur la terre, on ôte à toutes ces portes le fer blanc.

Pour empêcher leur pillage, radicalement guérir leurs maladies, les en garantir, & faire que vous n'aurez point de ruches foibles.

I. Pour cela il n'y a que dans le tems des essaims, comme j'ai dit, en mettre deux ou trois en chaque ruche, si un ne la remplit, ensorte qu'ils puissent la remplir abondamment de cire & de miel avant l'Hiver: car leur foiblesse & maladie ne viennent que de froid ou de faim, quand elles n'ont pas du miel suffisamment pour vivre, & qu'elles sont en un si petit nombre, qu'elles ne peuvent pas s'échauffer les unes & les autres.
II. De dire qu'on peut les échauffer & leur donner à manger, il faudroit un fourneau pour chacune, & la nourriture qu'on leur donneroit, attireroit le pillage des fortes.
III. On ne perdra rien, comme j'ai dit ci-devant, de mettre plus d'un essaim dans chaque ruche, si un seul ne la remplit: car si l'année est bonne, cette ruche fera divers essaims le même Été, qui pourront jetter encore, & rien ne mourra l'Hiver.
IV. Par même moyen, comme j'ai dit, vous empêcherez toutes les maladies.
V. Si néanmoins quelqu'une tomboit malades par l'humidité du siege, ou par la pluie qui auroit pénetré dans la ruche par la négligence de celui qui en a soin, vous la guérirez lui donnant un jour du miel bouilli avec autant de vin.
VI. Vous mettrez cette composition sur une petite assiette sous la ruche, un linge sur cette liqueur, afin que les mouches y allant boire, ne se noyent & ne s'engluent.

De la nourriture des Mouches à miel.

I. On a déja dit que les abeilles enlevoient avec leur trompe le suc qui sort des fleurs par la transpiration; elles le renferment dans un reservoir qu'elles ont vers la gorge, & le revômissent ensuite dans les alvéoles pour en composer le miel; ce suc ou ce miel leur sert de nourriture.
II. Le tems de leur grande recolte, c'est quand les ronces sont en

en fleurs, qui portent des mures sauvages, qui sont noires & douçâtres.

III. Dans le Roiaume de la Chine, on tire un grand profit des mouches à miel; ceux qui sont le long des rivieres, les mettant dans des bateaux, sur des tablettes à divers étages, comme des livres & les menent, comme nous avons dit, vis-à-vis des campagnes semées d'herbages fleuries, & les changent de place à proportion que ces herbages ou légumes sortent de fleur, & que d'autres y entrent; & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer jusques à une certaine marque qu'ils connoissent, ils jugent que leurs ruches sont pleines, alors ils font leurs vendanges.

IV. Quoique cela ne soit pas nécessaire, puisque les fleurs leur fournissent tous les jours une nouvelle nourriture: néanmoins si on veut en France augmenter le nombre des fleurs, ceux qui auront quantité de ruches pourront semer des feves & du blé noir, qu'on appelle froment noir, ou sarrazin en quelques provinces; les fleurs de ces deux especes de légumes sont très-odoriferantes, & on les voit toutes couvertes de mouches; il n'y a point de fleurs qui leur soient plus agréables, après le thim, le serpolet & la marjolaine.

V. On peut leur semer des feves primes & tardives, & de ce blé noir prime & tardif, ensorte que les feves sortant de fleur, le blé noir prime entrera, & le tardif lui succedera; & de cette façon elles auront des fleurs abondamment jusques en Septembre dans les Pays temperez, & la recolte du miel sera bien plus grande.

VI. Outre cela ces féves & ce blé noir vous donneront autant de gain & de profit, que si vous aviez semé d'autre blé.

La façon pour empêcher d'être piqué; si on l'est, empêcher que la peau n'enfle, & faire cesser la douleur qui est très-aiguë.

I. La façon ordinaire est, quand on ramasse les essaims ou qu'on les souffle, d'être gantez, & avoir un capuchon sur la tête, avec un masque de toile de crain, bien éloigné du visage, ensorte que le piqueron n'y puisse ateindre.

II. Que si on est piqué, il faut à l'instant arracher le piqueron, presser la plaie pour en faire sortir une petite eau rousse qui s'y est glissée avec le piqueron, succer la plaie, ou la faire succer, pour attirer cette eau rousse qui brûle, & fait enfler la peau, & y appliquer de la terre grasse détrempée avec un peu de salive.

Elles connoissent leur Gouverneur & le respectent & ne le piquent pas.

L'Experience le fait voir; elles ont pour moi quelque respect, & pour un grand barbet qui me suit toûjours, quoiqu'elles soient ennemies des chiens: je les visite tous les jours de rangée en rangée, il en voltige des milliers à l'entour de moi, je les laisse passer, & elles me laissent passer, il ne faut point les chasser de la main, ni d'aucun instrument, cela les irrite & fait qu'elles vous sautent au visage; quelque fort que vous couriez, elles voleront plus vite que vous, & s'attrouperont pour vous arracher les yeux.

Diverses remarques curieuses, touchant le naturel des Mouches, & leur conduite, & qu'il y en a qui ne piquent pas.

I. Il est vrai qu'il y a un roy en chaque ruche, & plusieurs princes mêmes, ou nobles qui composent le conseil souverain de la république; car dans toutes vous trouverez plusieurs seigneurs habillez à la roiale, c'est-à-dire, qui sont plus grands, & plus beaux que les mouches communes, le corps comme doré, & sans piqueron, pour marque de la douceur avec laquelle ils gouvernent.

II. Ils ne sortent point pour aller au fourrage, aparemment ils sont toûjours occupez au conseil, pour maintenir la paix dans leur petit roiaume; cette paix est parfaite entre celles d'une même ruche, jamais elles ne se batent ni querellent, à la reserve des Bourdons fainéans qu'on étrangle, qui est une acte justice.

III. Il sort des rois avec l'essain, souvent ils tombent à terre, parce qu'ils sont plus pesans, & que leurs ailes sont plus petites, à proportion que celles des communes; pour lors l'essaim d'ordinaire revient sur la mere, ou s'il ne revient pas, parce qu'il y a plusieurs princes, comme j'ai dit, en chaque essaim, il demeure un petit peloton de mouches auprès de ce roy tombé à terre, comme autant de gardes du corps qui de le quittent point qu'il ne soit relevé; & s'il meurt, elles l'entraînent dans la ruche comme si elles vouloient l'enterrer honorablement dans le tombeau de ses ancêtres.

IV. Les mouches à miel sont toutes vierges; elles ne s'accouplent pas comme les mouches communes, la génération se fait, comme j'ai dit ci-devant, par l'éjaculation d'une petite eau cristaline dans le fond des petites cellules des gâteaux de cire, qui s'épaississent par la chaleur des mouches voisines, comme le poussin dans sa coque.

V. Il paroit qu'elles sont toutes de même sexe, ce n'est pas comme parmi les animaux, les poissons & les oiseaux, où l'on distingue les mâles d'avec les femelles.

VI. Les gros bourdons, qu'on appelle les fainéantes, n'ont point de piqueron, & ne vont point au fourrage; elles vivent du travail des menageres, se levent tard du lit, car elles ne sortent qu'environ le midi, & font grand bruit & point de besogne; c'est pour cela qu'à l'entrée de l'automne que le fourrage commence à manquer, les petites les tuënt toutes, trois ou quatre les prennent à la gorge & les étranglent.

VII. On en voit alors un grand nombre de mortes à l'entour des ruches; ces bourdons viennent du faux couvain, c'est-à-dire, du couvain qui ne vient pas bien, & il y en a plus ou moins à proportion que l année est plus ou moins pluvieuse.

VIII. J'ai vû des années extraordinairement humides, que les mouches voiant tout le premier couvain avorter, elles le tiroient avant qu'il eût pris vie, & le jettoient dehors auprès de la ruche; on y voioit les bourdons tout formez.

IX. Il n'est pas vrai que ce soit la chaleur des bourdons qui fasse éclorre le couvain, comme la chaleur de la poule fait éclorre les poussins, c'est la chaleur de toute la masse des mouches, qui se tient toûjours au lieu où est le couvain.

X. Depuis Septembre jusques en Mai, il n'y a point de bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain dès le mois de Janvier. Voiez ce qu'on a dit dès le commencement touchant la nature des *mouches à miel.*

De la resurrection des Mouches.

I. Prenez une mouche commune morte depuis long-tems, mettez-la sur de la cendre tiéde couverte de sel, elle ressuscitera & s'envolera.

II. Les mouches à miel mortes depuis trois jours, russuscitent aussi, les mettant dans un lieu chaud.

III. Il y a des Auteurs qui disent: que les abeilles gardées d'une année à l'autre, ressuscitent aussi les mettant dans un lieu tiéde, comme celui qui est propre à faire éclorre des vers à soye; cela n'est pas vrai, j'ai exprimenté le contraire: si cela se pouvoit on tireroit des millions de ce commerce, on n'auroit qu'à conserver toutes les mouches des ruches que l'on tuë d'ordinaire dans les Pays froids en Septembre qu'on en fait la vendange, & les ressusciter au mois de Mai ensuivant, comme on fait éclorre les vers à soye.

IV. Il y a d'autres Auteurs qui disent: qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au renouveau les laver dans de l'eau tiéde, & les mettre sur des linceuls, étendus sur des tables d'ozier, avec un petit feu dessous fait de bouze de vache seche, ou de mottes de Taneurs, comme on fait au grand Caire en Egypte, pour faire éclorre des poussins sans poules.

V. J'en ai gardé dans le miel douze ou treize mois, qui étoient aussi saines par dedans & par dehors, comme si elles fussent mortes sur l'heure; je n'ai point passé outre: néanmoins j'ai fait une fois éclorre des œufs sur un fourneau, pour faire voir à des chercheurs de pierre philosophale, qu'ils s'abusoient, disant qu'ils la trouveroient, s'ils pouvoient trouver un feu tempéré comme la chaleur d'une poule.

Qu'autrefois il y avoit grande quantité de mouches à miel dans le Roiaume, que cela produisoit de grands profits: d'où vient qu'il y en a si peu à present; le moyen de rétablir l'ancienne abondance, que la taille en seroit mieux payée, & les rentes des particuliers.

I. Il y en a eu si grande quantité que les Princes ont fait des Loix pour leur conduite, témoin ce qu'en disent les Coûtumes, entre'autres d'Anjou & du Maine.

II. Ce profit a toûjours paru si grand, que Solon en fit des Loix aussi pour Lacédémone, que l'on voit dans Plutarque.

III. La taille les a fait périr en France, on les a executées, venduës, & soufflées hors de saison; pour porter les ruches en sûreté, les Sergens brûlent les mouches. Depuis que les François sont taillez, dit l'ancien Poëte Gaulois, tailles les ont dépouillez de tous biens & franchises.

IV. Outre cela encore, la main de la bête Sergentine, fait périr tout ce qu'elle touche, comme la patte du loup, penduë seulement dans une étable, fait secher la brebis.

V. Pour rétablir donc l'ancienne abondance, il seroit à souhaiter qu'il plût au Roy faire defenses d'executer les mouches pour la taille, ni aucune autre dette, & permettre d'en disposer en faveur de tel parent ou ami qu'il plairoit au propriétaire.

VI. Par ce moyen on verroit l'ancienne abondance bien-tôt rétablie & le pauvre Paysan vivoteroit un peu moins miserablement qu'il ne fait, la plûpart d'eux n'ont ni beurre, ni huile, ni graisse pour faire du potage; ils mangent leur pain tout sec, noir comme du charbon, & leur potage n'est que d'eau bouillie; au lieu qu'avec ce miel ils en mangeroient avec leur pain, & en feroient du potage & du breuvage, suivant l'usage de Moscovie.

Objections. I. Que si tout le monde s'appliquoit à ce ménage, on ne trouveroit pas assez de mouches à acheter.

II. Quand on en trouveroit, si tout le monde en avoit, la cire & le miel seroient à si bon marché qu'il n'y auroit pas grand profit à s'en méler.

Réponses. I. Il ne faut point craindre que tous s'y appliquent. Tous les Israëlites furent conviez d'entrer dans la terre de promission, ou couloient les ruisseaux de lait & de miel; ils étoient persuadez de l'excellence de ses fruits; ils voyoient des grappes de raisins si grosses qu'il falloit deux hommes pour en porter une, & cependant de six cens mille combattans, il n'y en eut que deux qui y entrerent.

II. Mais quand un très-grand nombre s'appliqueroit à élever des mouches à miel, en peu de tems on en trouveroit une grande quantité a acheter les faisant multiplier comme il a été dit ci dessus, sans les tuër, comme on les tuë à present en beaucoup de Provinces, & qu'ailleurs on laisse échaper beaucoup d'essaims.

III. Quelque quantité qu'on ait de cire & de miel, on en trouvera le debit: pour le miel les Etrangers en emporteront, & les pauvres gens consommeront le reste dans le Roiaume au lieu de beurre.

IV. Pour la cire on en trouvera toûjours de l'argent pour l'Espagne, où ils ont peine, comme on a dit, à se servir de chandelles de suif, qui coulent toutes, à cause de la grande chaleur du Pays.

V. Outre cela on en trouvera encore le débit dans le Roiaume, ne vendant la livre qu'à raison du prix de deux livres de suif: car la livre de cire dure deux fois davantage; elle est plus claire, plus propre, & ne fait pas de mal aux yeux.

VI. Enfin, pour peu que l'on pût vendre la cire & le miel, ce sera autant de gagné; car la nourriture des mouches, comme il a été dit ne coûte rien, & ainsi qui en aura quantité en tirera toûjours grand profit, les premiers iront devant; on n'est pas à la veille de voir tout le monde s'appliquer à ce ménage.

Maladies

Maladies des Mouches & leurs remedes.

La mouche à miel est sujette à la peste, à laquelle il n'y a pas de plus souverain remedes que de transporter bien loin les ruches.

Elles sont molestées de flux de ventre au commencement du nouveau tems, quand le tithymale fleurit, & les ormeaux produisent leur graine, dont elles mangent avidement & de grand apetit, pour avoir enduré la faim tout l'Hiver, & elles sont passionnées de manger de ces nouvelles fleurs, d'où il arrive qu'elles en meurent, s'il n'y est promptement pourvû : de sorte qu'en certains endroits d'Italie, où les ormes viennent à plant, les mouches à miel n'y peuvent être de durée; c'est pourquoi il faut promptement remédier à ce flux de ventre, avec des écorces ou graines de pommes de grenades pilées & passées par l'étamine, puis mêler le tout avec du miel, que vous arroserez de bon vin doux, ou bien avec les raisins de damas ou de Languedoc, secs & pilez, que vous mêlerez avec du bon vin doux, ou avec l'Hydromel, dans lequel ait bouilli du romarin, ou bien avec des figues de Marseille, qui ait long-tems bouilli avec l'eau; le tout baillé dedans des augets & canaux faits de bois, afin qu'elles en piquent & boivent.

Les mouches deviennent quelquefois malades quand les années sont abondantes en fleurs, & elles s'étudient plus à faire du miel que de petites mouches, dont il en meurt plusieurs de trop grand labeur & travail; & parce que celles qui demeurent ne sont pas rafraîchies & repeuplées des jeunes, elles périssent toutes; c'est pourquoi quand au nouveau tems les prez & les champs sont couverts de fleurs, il sera bon de trois en trois jours de boucher les entrées & saillies des ruches, en y laissant seulement de petits trous, par lesquels toutefois les mouches ne puissent sortir, afin qu'elles soient détournées de faire du miel; & quand elles verront ne pouvoir remplir toutes les cires de miel, elles fassent des jeunes mouches.

Si les poux ou tignes qui sont engendrez de leur ordure les affligent, il faudra faire du parfum de rameaux de grenadier & figuier sauvage.

Elles deviennent tabides & toutes désséchées, après avoir enduré une trop grande chaleur, ou froideur, ce que l'on connoît évidemment; car on voit souvent les unes qui portent hors de leur ruche les corps des autres qui sont mortes, les autres sont dedans tristes sans faire du bruit, comme en deuil public; quand cela leur survient on fera leur pâture de miel cuit & battu avec des noix de galles ou roses séches.

Vous appaiserez le combat des jettons contre jettons, en leur jettant un peu de poudre menuë, ou du vin cuit, ou du vin emmielé, ou autre liqueur semblable, qui par leur douceur commune & familiere aux mouches, appaiseront leur fureur.

Les mouches cruelles & rigoureuses seront apprivoisées par la fréquente visitation.

Quelquefois il y a tant de raïons faits par défaut des mouches qui demeurent vuides, dont il arrive qu'ils se pourrissent & gâtent le miel par leur pourriture, qui est la cause que cela fait mourir les mouches : pour remédier à cela il faut mettre deux jettons en une ruche, ou trancher les raions corrompus avec un ferrement bien tranchant & bien affilé.

Les papillons qui quelquefois se cachent dans les ruches & tuent les mouches, seront tuez, si quand les mauves sont en fleur, & qu'on en a grande quantité, on met le soir entre les ruches un petit pot d'étain haut & étroit, & au fond une lumiere ardente : car incontinent tous les papillons voleront & accourront autour de la lumiere, & en volant à l'entour ils se brûleront; car il ne pourront facilement du bas étroit revoler en haut, ni aussi s'éloigner du feu, étant enfermées dans ce pot d'étain.

Pour tuer les bourdons ou frelons qui mangent le miel, sur le soir il faut arroser quelques couvercles de vaisseaux que vous mettrez près des ruches, les bourdons voleront tous a ces couvercles pour se rafraîchir & étancher leur soif acquise pour avoir trop mangé de miel : par ce moïen il sera facile de les tuer, & ne craignez pas qu'ils vous piquent ou assaillent, car ils n'ont point d'aiguillons.

Mais en quel tems faut-il vendanger la Cire & le Miel?

I. Cela est différent suivant les climats : dans les Pays fort chauds ils le font trois fois l'an; ils en prennent un tiers au Printems, un tiers l'Eté, & un autre tiers a la fin de l'Automne, si la ruche se trouve remplie de nouveau.

II. Dans les Pays médiocrement chauds, quand la ruche est pleine en Juillet ou au commencement d'Août, ils la renversent, ils mettent une ruche vuide dessus, l'entourent d'une nappe, ou serviette bien juste, que les mouches ne puissent sortir par le vuide, s'il y en a entre les deux ruches; frappez avec deux petits bâtonnets la ruche pleine pour faire monter les mouches : il faut faire cela tout le plus promptement qu'on peut; car les mouches voïant qu'on veut enlever leur trésor, se crevent de miel pour l'emporter avec elles, qui se corrompt en moins d'un quart d'heure dans leur ventre, & leur cause la dissenterie.

III. D'autres pour les châtrer plus promptement, si leurs ruches ne sont pas ouvertes par dessus, comme nous avons dit ci-devant, enlevent une calote & mettent de la fumée dessous, & y souflent de la fumée avec des camouflets de papier, dont l'odeur les fait fuir incontinent. Vous verrez, comme il a été dit, quand elles seront montées, par le bruit qu'elles feront, frappant du doigt contre la ruche vuide : vous transporterez incontinent la ruche pleine dans le pressoir, & mettrez la vuide, où il n'y aura que des mouches, dans la place d'où vous aurez tiré la pleine; car si vous la mettiez en un autre lieu, les mouches iroient chercher leur ancienne place, & n'y trouvant pas de ruche, elles se jetteroient sur les voisines qui les tueroient : elles se mettent deux ou trois sur une & la tuent, il n'y a point de quartiers; toutes leurs loix punissent de mort les contrevenans.

IV. Dans les Païs froids a la fin de Septembre, ils prennent tout ce qu'il y a de cire & de miel dans les ruches pleines, & tuent les mouches avec la fumée de souffre, ou les noient, trempant la ruche renversée dans l'eau; la fumée du souffre vaut mieux, supposé qu'il les faille tuer pour récompense de leur travail : pour cela on trempe un petit morceau de linge dans du souffre fondu, on y met le feu, on le met dans un trou en terre, ou dans un boisseau ou bassin, de la largeur de la ruche qu'on met dessus, & dans un instant toutes les mouches tombent à demi-mortes sans pouvoir se relever.

V. D'autres font mieux, ils font passer les mouches de la ruche que l'on veut vendanger dans une ruche vuide, en la forme qu'on a dit ci-dessus, & puis ils font entrer ces mouches dans quelques-unes bien pleines & pésantes, que l'on garde pour jetter des essaims l'année d'après; par ce moïen les essaims sont deux fois plus grands, & donnent deux fois plus de profit. On fait entrer ces mouches dans ces ruches pleines après le Soleil couché, de la maniere dont on a dit ci-dessus, qu'il faut observer exactement; car autrement la garnison du fort couperoit la gorge dès la premiere nuit a toute la nouvelle colonie : cela m'est arrivé; on empêche ce massacre, fumant la ruche pleine avant que d'y faire entrer les autres.

Le lieu pour pressurer la Cire & le Miel.

I. Le lieu destiné pour pressurer la cire & le miel sera si bien clos, que les mouches n'y puissent entrer, elles se creveroient de miel & en mourroient, & arracheroient les yeux aux ouvriers, & les piqueroient si cruellement qu'ils ne pourroient travailler.

II. Dès qu'on y aura apporté les ruches pleines, on les met sur la fumée de souffre, afin de tuer les mouches qui pourroient y être restées, qui piqueroient les ouvriers maniant les raïons de miel.

III. Si on fait vendange avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dedans, on le mettra à part, il se convertit en une eau blanchâtre, qui donne mauvais goût au miel, l'empêche de durcir, & en diminuë la vente.

IV. Ces raions où il y aura du couvain seront fondus avec la cire.

V. Le miel qui se tire sans feu est le meilleur, comme la mere goute du vin qui coule du raisin foulé sans être pressuré : pour cela le même jour que vous aurez châtré les mouches chassées ou tuées, vous arrangerez les raions qui sont encore tout chauds, debout les uns contre les autres dans un panier, & une poële dessus, dans un lieu fort chaud, vous égratignerez un peu les raions, afin que le miel coule plus promptement.

VI. Ce qui restera sera pressuré, suivant l'usage du Pays; la façon ordinaire & la meilleure, est de rompre les raions à petits morceaux avec la main, dans une poële d'airain, sur un petit feu, & quand le miel est tiéde, le mettre sous un pressoir, dans un sac d'une toile d'une espece de sangle; chaque Pays a son usage.

VII. Il faut prendre garde que le feu soit fort petit, car la cire se fonderoit, qui couleroit parmi le miel, qui le rendroit de mauvais goût; outre qu'on y perdroit beaucoup, car la livre de miel ne vaut que trois ou quatre sols d'ordinaire, & la cire en vaut vingt.

VIII. Le marc qui reste dans le sac après avoir tiré le miel, est ce dont on tire la cire : pour ne rien perdre on rompt ce marc en même-tems avec les mains, & on le jette tremper dans l'eau deux ou trois jours, & plus si l'on veut, jusqu'à ce que tout le miel se soit pressuré, mis dans des pots de terre, bariques ou barcaux, suivant la quantité qu'on en a.

IX. Cela fait, vous faites tiédir de l'eau dans un bassin, vous y jettez votre marc où est la cire, vous augmentez le feu peu à peu, que la cire ne soit fonduë, vous remuez le tout avec un bâton; vous la jettez ainsi bien chaude dans le sac dont vous vous étes servis pour tirer le miel, & la pressurez comme le miel, jettant de l'eau bouillante dans le sac de tems en tems, & pressurant ensuite, tandis que vous en voïez sortir quelque peu de cire.

X. Vous aurez un petit tonneau ou barique sciée par la moitié, sous votre pressoir, pleine à demi d'eau bien chaude, où coulera votre cire; elle sera percée, vous y mettrez un fosset a fleur de l'eau chaude; par ce trou vous ferez couler votre cire dans des bassins, de la grandeur que vous voulez faire vos pains; on en a vû de deux ou trois cens livres, qu'on vendra trois sols par livre plus que les petits pains des Paysans, qui d'ordinaire lui donnent le feu trop âpre, ce qui le desseche, & fait que la cire dure moins, éclaire moins, & ne blanchit pas si bien.

A Lion on fait du Miel blanc, on le vend beaucoup plus que l'autre.

I. Le commun est jaunâtre, il ne vaut à Paris d'ordinaire que quatre sols, & le blanc qu'on fait aux environs vaut huit ou neuf sols, & celui de Narbonne plus de vingt, à cause de la bonté des fleurs des lieux; les Landes y sont pleines de thim & de romarin, & autres herbes & plantes odoriférantes.

II. Pour faire le miel blanc aux environs de Paris, ils prennent des raïons des jeunes essaims de l'année, & en tirent le miel sans feu, comme on vient de dire.

III. Le miel blanc devient fort dur; celui de Narbonne quand il est pur, est dur presque comme du sucre candi.

Pour blanchir la Cire.

I. Les uns la laissant plusieurs jours au Soleil ou à la rosée, après l'avoir tapée en petites parties, & la passent par le filtre, & elle se blanchit ainsi. La cire grenée se blanchit plus facilement que l'autre.

II. Quelques-uns pour blanchir la cire la prennent & la font fondre dans de l'eau claire dans une chaudiere, soignant de la faire bouillir & de l'écumer; cela fait, ils la dressent dans un linge blanc d'une toile claire, ils la passent chaudement a travers pour en ôter les ordures; ensuite ils la refondent dans le même vaisseau qu'ils mettent sur un feu lent.

III. Cela fait, ils prennent une palette de bois, ils la trempent dans l'eau fraîche, & en même tems la plongent dans la cire fonduë : cette cire se durcit tout au tour, & s'attachant a la palette elle forme com-

me une peau mince & diaphane, ce qui la sépare aisément de la palette en la replongeant dans l'eau.

IV. Après cela on remet pour la seconde fois la cire sur le feu, & on fait la même chose qu'auparavant, & à la troisiéme fois tout de même encore, qui sera la derniere; ensuite on retire la cire de l'eau fraîche, on l'étend sur des claies couvertes de toiles, & on l'expose au Soleil & à la rosée, qui venant a pénétrer cette cire, achevent conjointement de la blanchir en peu de jours. Il faut prendre garde que le Soleil ne soit point trop ardent, car il feroit fondre la cire; & pour éviter cela on l'arrose sur le midi avec de l'eau fraiche.

V. Il faut d'ailleurs consulter & suivre la méthode de ceux du Mans, entre autres ceux qui la blanchissent pour Paris.

VI. Autrefois à Bourdeaux on en blanchissoit aussi quantité pour l'Espagne.

VII. En Espagne il y a de gros Marchands qui en font blanchir pour ce Royaume là & pour les Indes, où l'on ne peut se servir de chandelles de suif, a cause des chaleurs pendant l'Eté, parce qu'elles coulent toutes.

VIII. La cire pour cela y est de si grande requête, que de quelque côté qu'on y en apporte, elle se paie argent comptant, par préférence à toute autre marchandise.

IX. Les Marchands de cire, disent-ils, de fer & de toile, sont les plus assûrez, parce que telles marchandises se conservent un long-tems.

MOUCHES Cantarides. Elles font d'une médiocre grosseur, oblongues, leur couleur est verte-luisante, tirant sur le doré; mais elles sentent fort mauvais. On les trouve sur les blés, dans les prairies, sur les feuilles des rosiers, des frenes, des peupliers, &c.

Vertus des Mouches Cantarides.

C'est un poison pour ceux qui les prennent intérieurement; mais elles sont fort utiles si on les applique extérieurement: lorsqu'on en met sur la peau elles excitent des vessies, d'où il sort beaucoup de sérositez, ce qui fait que les parties malades sont soulagées & les fluxions détournées. Elles sont aussi la base des vessicatoires qu'on met derriere les oreilles, à la nuque, & entre les épaules. On s'en sert dans l'apoplexie, la paralisie, les maladies du nez, des yeux & des gencives. On les emploie encore dans les rhumatismes & la goute sciatique.

Maniere de les préparer.

On amasse les petites mouches cantarides, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les fait secher au Soleil; les meilleures sont celles qui sont entieres, nouvelles & bien sechés. Les vieilles se réduisent en poudre.

MOUÉE. C'est un mélange fait du sang de la bête que vous avez prise à force, avec du lait ou potage, selon les saisons: on y doit mettre force pain coupé par petits morceaux, que l'on donne aux chiens courans en leur faisant curée.

[MOUILLER, en terme de Jardinage, est arroser les plantes d'un Jardin; & on dit: mouillez un peu ces giroflées.]

MOUILLEURE, une bonne mouilleure, cela veut dire un ample arrosement: il faut donner une bonne mouilleure [aux orangers au sortir de la serre, ou quand il fait bien chaud; c'est ce qui signifie les] arroser amplement.

MOULE. C'est un creux fait de telle maniere qu'il sert à donner la figure des choses qu'on veut faire ou représenter, comme des canons, des chandelles, des statuës. Nous allons rapporter ici la maniere de jetter en moule des figures creuses.

Maniere de jetter en creux des figures. Pour bien réussir dans cette opération, il faut d'abord avoir un moule creux de plâtre, & jetter la piéce en cire dedans, en roulant la cire fonduë de tous côtez, aiant auparavant enduit le moule de plâtre avec de la graisse de pourceau: après avoir bien roulé la cire, vous en vuiderez ce qui sera de superflu, ce qui sera resté dans le moule étant bien refroidi, vous y jetterez encore de la cire fonduë, que vous roulerez comme auparavant en versant le reste superflu, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce que votre figure ou moule de cire ait l'épaisseur que vous désirez. Vous réparerez très-bien cette figure, comme si elle devoit être la vraie que vous désirez avoir, y mettant des broches à travers du même métail ou matiere que vous voulez jetter en fonte d'argent, si la figure doit être jettée en argent, ou de léton si elle doit être jettée en léton, ou en étain si c'est en étain; parce que ces broches ou verges s'unissent avec la fonte. Il les faut ficher à des endroits où l'on gâte moins les muscles ou parties de la figure que l'on soude après proprement.

Après on prépare du sable avec du sel armmoniac détrempé avec de l'eau gommée, mêlant un peu d'argile avec le sable pour lui donner plus de corps, mettant autant de terre grasse que de sable, & aiant laissé une grande ouverture en haut & en bas de la figure de cire pour y verser le sable fluide; ce sable jetté couvrira de tous côtez le moule de cire, allant rechercher tous les endroits du creux de la figure de cire, que vous aurez mise auparavant dans un étui de carton, ou de fer blanc pour retenir le sable en dehors de la figure, & l'eau s'écoulera par l'ouverture d'en bas, laissant seulement le sable comme une croute seche, qui fera toute l'épaisseur de la figure creuse que vous devez jetter. Cette croute étant bien seche vous ferez bien chauffer tout le moule, ensorte que le feu venant à fort chauffer le tout, fasse fondre toute la figure de cire, & que la cire fonduë sorte du moule par le trou d'en bas; & par ce moïen il restera un espace entre les parois du moule & le sable, dans lequel vous ferez couler le métail qui prendra la figure du moule. Quand le métail sera réfroidi, vous en ferez sortir la croute de sable en la brisant avec une verge de fer, ce qui fera que votre figure sera creuse en dedans.

Remarquez qu'en faisant chauffer le moule de sable qui doit être soutenu en l'air, & appuié seulement par les chevilles qui traversent la figure de cire, il doit devenir tout rouge par la force du feu, & alors toute la cire sortira fonduë par en bas, & le moule étant ainsi bien chaud vous y verserez votre fonte. Mais prenez garde qu'à côté du trou ou embouchure qui est sur la tête assez ouvert, il y doit avoir un autre trou pour soupirail, afin que l'air en puisse sortir, & pour empêcher qu'il ne se fasse point de flaches en la fonte.

Remarquez encore qu'aiant jetté votre figure en fonte, elle se trouvera remplie du noïau de sable qui étoit dans la figure de cire: il faudra donc briser peu a peu ce noïau de sable avec un petit fer, & ainsi vous vuidrez la figure de fonte qui restera creuse; & à l'endroit du jet ou embouchure vous souderez une piéce bien proprement, & en bas aussi, & vous réparerez bien ce qu'il faudra réparer.

Remarquez enfin que si vous aimez mieux mettre des chevilles de fil de fer au lieu de celles du métail que vous voulez fondre, comme nous avons dit, vous les pourrez après facilement tirer, quelle que soit la matiere dont vous vous servicz.

MOULE propre à mailler des filets. Il est fait de bois: on en voit la figure dans le lieu ou l'on donne la maniere de les faire.

MOURON, en Latin *Anagallis*. C'est une plante dont on fait deux especes; le mâle & la femelle.

Description. Le mouron mâle est une petite plante qui a sa tige quarrée & couchée par terre; ses feuilles sont petites & presque rondes, semblables à celles de l'hessine, naissant d'un rameau quarré; la graine est ronde & les fleurs rouges.

Lieu. Il naît dans les champs, dans les jardins & autre terroir gras. Il fleurit au milieu de l'Eté.

Propriétez. Il est absterſif, appaise les douleurs; il est bon contre la peste & le venin: étant pris avant le sommeil, puis se couvrant bien, il fait suer les humeurs pestilentielles: son eau ou son suc est bon contre la morsure des chiens enragez, d'où vient que les chasseurs s'en servent lorsque leurs chiens sont mordus des bêtes sauvages: le suc gargarisé purge le flegme, & il adoucit le mal des dents, mis dans la narine opposée, il empêche que les inflammations ne viennent en avant: le suc étant tiré par le nez évacuë le flegme du cerveau; la même appliquée avec du miel résout tout ce qui trouble la vuë; il consolide les plaies: une dragme dudit suc prise avec du vin, résiste au venin des serpens.

Description du Mouron femelle.

Celui-ci ne differe du precédent, qu'en ce que ses feuilles sont plus grandes & ses fleurs sont bleuës.

Lieu. Il naît comme le mâle dans le bois de l'Appenin & ailleurs, dans les chemins & fossez, & fleurit tout l'Eté jusqu'en Août.

Propriétez. Il a toutes les mêmes vertus que le mâle.

Le mouron à fleurs rouges & bleuës, pilé & appliqué sur les yeux, ou son jus instillé dedans, ôte les inflammations, obscuritez & ulceres des yeux; le mouron bleu cuit avec le sel & l'eau, est fort propre pour guérir les gratelles & cirons des mains, si on les y lave souvent.

MOUSSE. C'est une maniere de petite herbe frisée, crépuë & jaunâtre, qui ne croît guetes en hauteur, & vient sur la superficie de certaines terres incultes, ou de certains bois: elle vient sur l'écorce de quelques arbres fruitiers, & sur tout des poires, où elle fait un grand désagrément à la vuë; c'est pourquoi on recommande soigneusement d'émousser les arbres; c'est-à-dire, leur ôter la mousse, ce qui se fait en tout tems, mais surtout pendant les humiditez; & pour cela on se sert du dos d'un couteau, ou bien on fait une maniere de couteau de bois avec quoi on racle l'écorce moussuë.

Lieu. Elle naît sur les chênes, les peupliers, les cedres, le pin, le sapin & sur le meleze; cette derniere est celle qui est la plus odoriférante & la meilleure.

Propriétez. Elle est astringente, mais foiblement & médiocrement froide; on en donne une demi dragme de l'odoriférante dans du vin à ceux qui ont difficulté d'uriner; une prise de trois dragmes fait vuider l'eau aux hydropiques; le vin où l'on a infusé de la mousse blanche étant bu, fait profondément dormir; la poudre de mousse arrête le sang, ce qu'on a appris des ours, qui étant blessez arrêtent leur sang avec de la mousse.

La décoction de la mousse est bonne pour délasser; mais pour lui donner corps, on la mêle avec de l'huile. Elle arrête les vômissemens, serre le ventre. Elle est bonne contre les défaillances & bondissemens de cœur.

Maniere d'ôter la Mousse.

La mousse est une espece de maladie qui vient aux arbres, principalement à cause de l'humidité qui est trop abondante dans le terroir où ils sont plantez. Si cette maladie attaque un petit arbre, il faut en nettoier la tige en la frottant avec un morceau de gros drap. Pour les gros arbres, on peut gratter la mousse avec un couteau de bois, ou le dos de quelque instrument de fer. C'est aussi-tôt après une pluie qu'il faut faire cette opération; car pendant un tems sec la mousse est si fort attachée qu'on ne sauroit la racler sans endommager l'écorce de l'arbre.

MOUSSE terrestre, ou pied de loup, en Latin *Lycopodium*.

Description. Elle jette de longs farments faits comme des cordes, garnis de petites feuilles qui ont sept ou huit aunes de long, d'où naissent d'autres petites branches garnies de même: toute la plante est rude à toucher; elle se traine par terre, jettant de petites racines capillcuses comme fait le lierre.

Lieu. Elle croit aux montagnes sabloneuses, sortant entre les pierres chargées de mousse.

Propriétez. La décoction de cette plante cuite dans du vin est bonne pour détacher la pierre des reins & faire uriner. Mais étant pilée & cuite dans de l'eau & appliquée extérieurement, elle appaise les inflammations & douleurs chaudes, & est bonne aux goutes qui viennent d'une humeur chaude: si on la pend sur du vin qui veut tourner, il en faut mettre a proportion de la grandeur du tonneau, il se remettra à son naturel.

MOUSSERON. C'est un petit champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mousse; il n'est pas plus gros qu'un petit pois. On

On lui a donné ce nom parce qu'il croit envelôppé dans de la mousse.

Lieu. On le trouve au printems dans des lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres, entre les épines & dans les prez.

Proprietez. Il est nourrissant & réstaurant, il aide la digestion & excite la semence; il est excellent dans les ragoûts, & il y donne un grand relief; on en fait un plat particulier de cette maniére.

Maniére d'aprêter les Mousserons.

Les mousserons s'épluchent comme les champignons, & se cuisent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du sel, du poivre, du citron & quelques fines herbes; cela fait, & étant cuits on les tire & on les sert avec un peu de la sauce dans laquelle on met de la crême douce.

Les mousserons se mangent aussi en friture, ainsi que les champignons.

Mousserons en ragoûts.

Aiez des mousserons, nettoiez-les bien; lavez-les de même, secouëzles dans une serviete comme on fait la salade, faites les cuire dans une casserole avec du beutre, [ou du lard fondu,] mettez-y des fines herbes, assaisonnez-les de sel, de poivre, & de muscade, & puis avant que de les servir, liez-en la sauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chapeleures de pain. [On fait aussi de la poudre de mousserons comme celle de champignons, elle est excellente pour rehausser un ragoût.]

MOUT. [Vin doux qui n'a pas encore bouilli; on tire le moût de la cuve avant que de porter le marc sur le pressoir; on emploie le moût pour faire le cotignac; on prend aussi de ce moût pour faire du vin doux.]

Moiens pour avoir toute l'année du Moût, & pour connoitre s'il y a de l'eau dans ledit Moût.

Le moût distillé, soit même des raisins, avant qu'ils soient foulez, doit être mis le même jour dans un tonneau poissé en dedans & en dehors; ensorte que le tonneau soit plein à moitié, & mettre le couvercle dessus, & le boucher bien avec du plâtre: car le moût demeurera long tems en sa grande douceur; il se gardera encore plus long-tems si vous mettez dans un puits un petit vaisseau fermé & serré d'une petite peau, & le laissez-là trente jours: car tant qu'il n'aura point bouilli il sera toûjours moût, comme aussi si on foule les raisins doucement, le moût qui en sortira sera aussi durable que ceux ci-dessus.

Les autres mettant les tonneaux dans du sablon moite; les autres mettent le moût dans de vieux tonneaux après que le vin en est tiré; les autres mettant en vaisseau poissé dedans & dehors, dedans un puits, comme il a été dit; tellement que les bords demeurent hors de l'eau, (ce qui a été trouvé très-bon par experience;) Les autres le couvrent du marc, & puis y mettent par dessus du sablon moite; d'autres enfin, mettent le moût dans un vaisseau qui n'est pas poissé, & y ajoûtent du nitre alexandrin pilé, & puis le mettent à l'ombre.

On connoit quand il y a de l'eau dans le moût en y mettant des poires sauvages cruës; si elles vont au fond, c'est une marque qu'il y a de l'eau.

MOUTARDE en Latin *Sinapi.* Il y en a de trois sortes, la commune, la petite & la moutarde sauvage.

Description. La commune dont les Apoticaires usent, a les feuilles comme la rave, quoique plus petites, & un peu rudes; elle croit fort haut, avec quantité de branches, aiant sa graine rougeâtre dans de petits cornets dont le goût est extrêmement piquant.

Lieu. On la seme dans les champs & dans les jardins, elle fleurit en Juin.

Proprietez. On use de la graine dans les fievres quartes intermittantes; pilée & mise dans le vin, elle l'empêche de bouillir, & ainsi il conserve long-tems sa douceur; prise en breuvage, elle guérit le venin des champignons; étant mâchée elle fait cesser la douleur des dents; elle est utile aux asthmatiques; elle purge les flegmes, provoque l'urine & les mois; détrempée avec de l'eau, elle ôte toutes les ordures & les taches qui sont sur la peau, elle est fort utile aux viellards & pituiteux pendant l'hiver, elle est singuliere au scorbut, comme on le reconnût par expérience au siege de la Rochelle l'an 1628.

MOUTARDE SAUVAGE. *Description.* Cette troisiéme espece a les feuilles découpées comme la roquette; on la seme comme la premiére; sa graine est blanche, & a moins d'acrimonie que celle des deux précedentes.

Lieu. On la seme comme nous avons dit ci-devant; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Nous pouvons ajoûter aux proprietez qu'on vient de raporter, que la graine de moutarde pilée & appliquée avec du miel, ôte les marques de contusion, & guérit la teigne; la même appliquée avec du vinaigre guerit les morsures des animaux venimeux; mise parmi les viandes elle excite l'appetit, & est bonne à l'estomac.

Maniére de faire de la Moutarde.

Il faut bien monder & nettoier la graine de senevé ou moutarde, & la cribler, puis la laver en eau froide, & la laisser une nuit entiére dans l'eau, ensuite l'ôter: & quand vous l'aurez pressée avec la main, mettez-la en un mortier neuf ou bien net, & broiez-la d'un pilon avec de fort vinaigre; puis vous la couletez & la passerez: Quelques-uns en font de fort plaisante en cette maniére.

II. Aiez deux onces de graines de senevé, demi-once de canelle, broiez-les subtilement & avec miel & vinaigre faites une pâte; & de cette pâte faites-en de petits pains, que vous ferez secher au soleil ou au four: quand vous en voudrez user, faites dissoudre un pain dans du vinaigre, verjus ou liqueur.

Autre maniére de faire la Moutarde, comme la Moutarde d'Anjou, la Moutarde de Dijon.

On ôte premiérement l'acrimoine de la moutarde, en trempant la graine dans du moût durant les vendanges, & la préparant comme j'ai dit ci-dessus. Puis on la met dans de petits tonneaux, tels que ceux où on met la moutarde d'Anjou. Les Dijonnois la façonnent par petits pains, & quand ils en veulent user, ils la font dissoudre avec du vinaigre. La moutarde de Dijon a gagné le prix par dessus toutes les autres, à cause du senevé qui y croît meilleur.

Quand on veut faire de la moutarde pour durer huit jours, pour mêler dans les sauces & viandes, on peut prendre de la graine chez des Espiciers où en prennent les Moutardiers, en mettre dans un pot de confitures, ou autres pots avec du vin bien mielé; elle ne peut servir que le lendemain, deux ou trois jours après mêlez-y un peu de vin pour la rafraichir mieux, elle pourra durer huit jours.

[Elle sert de sauce à differens mets: on mange le boudin, les saucisses & le porc frais avec la moutarde; c'est aussi une sausse pour le bouilli & les autres viandes rôties à la broche ou sur le gril. La moutarde entre encore dans bien des sausses, comme dans la sausse à Robert, & plusieurs autres qui sont insipides sans moutarde.]

MOUTON. C'est un agneau qu'on a châtré afin qu'il s'engraisse. Les moutons de Berry & de Beauvais sont les plus estimez à Paris.

Les meilleures chandelles sont faites de suif de mouton. Ce suif est emploié dans les pomades, les onguents, il est bon aussi pour la dissenterie.

Remede à diverses maladies des Moutons.

Si l'ardeur du soleil fait mal aux moutons, & s'ils tombent continuellement & ne mangent pas, prenez le suc de la bete sauvage, & le leur faites boire, contraignez les aussi de manger les betes.

S'ils ont difficilement leur haleine, coupez leur les oreilles & les transportés ailleurs.

Si le ventre leur enfle pour avoir mangé quelque chose nuisible, vous les guérirez en leur tirant du sang des veines sur les levres, & de celles qui sont sous la queuë près du siege; mais il faut leur faire prendre aussi le quart d'un septier de l'urine d'homme.

S'ils ont mangé des vers avec l'herbe, il en faut faire autant.

S'ils ont dévoré une sangsuë, faites leur avaler du vinaigre & de l'huile chaud.

S'il y a un abscez ou apposteme en sa superficie, coupez-le, & mettez dans la plaie du sel menu, brûlé avec poix liquide.

S'il est mordu de quelque reptile ou piqué, donnez lui le même reméde que nous avons dit qu'il faut faire & donner aux bœufs.

Les loups ne courent point sur le troupeau, si vous liez un esquille ou oignon marin au mouton qui est appellé le conducteur du troupeau.

La maniére d'apprêter les parties du mouton. Langues de mouton.

Il n'y a rien de si délicat que la langue de mouton à la grillade; lorsqu'on les sert grillées avec de la mie de pain & du sel, & que pour sauce on fait bouillir ensemble du verjus, du bouillon, des champignons, du sel, du poivre & de la farine frite, de la muscade & du citron, & après on sert ce ragoût bien proprement.

Langues de mouton à la sauce douce.

Lorsqu'on veut manger les langues de mouton à la sauce douce, il faut non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre; étant frites on les arrange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici. On prend du vinaigre, du sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous de gérofle, de canelle & un peu de citron, qu'on fait bouillir ensemble; lorsque cette sauce est cuite on y met un peu de poivre blanc & du jus de citron, puis on la sert.

Les pieds de mouton.

Il n'est pas difficile d'accommoder les pieds de mouton, on les mange cuits dans un pot à part avec eau, sel, poivre, clous de gérofle & un peu de thim; & si-tôt qu'ils sont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'est-à-dire, du vinaigre assaisonné de sel & fort peu de poivre, le tout garni de persil. En second lieu, on en met en fricassée, dont la composition est telle. Aiez des pieds de mouton cuits au pot, coupezles par morceaux, passez-les à la poële avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, assaisonnez-les de sel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices, & lorsque la cuisson vous paroitra achevée, mettez-y des jaunes d'œfs délaiez au verjus, puis tirez-les & servez-les.

Autre. On prend des pieds de mouton bien échaudez, qu'on fait cuire dans du bouillon avec un peu de persil & de ciboulettes, observant qu'ils ne soient point trop cuits, puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend sur une table, après cela on se sert d'une certaine farce composée de ri de veau hachez, de blanc de chapon & de champignons, le tout bien assaisonné, qu'on étend sur chacune de ces peaux qu'on roule pour être mises ensuite dans un plat, d'une maniére à ne point fondre au feu; cela fait on les saupoudre de mie de pain, après les avoir arrosez d'un peu de graisse & les mettant ainsi dans un four, on leur fait prendre couleur; les pieds de mouton étant jusques-là comme on les souhaite, on en fait égoûter ce qu'il y peut avoir de graisse, puis avant de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite dequoi on mange ce ragoût chaudement.

Le col de Mouton.

La partie du mouton qu'on appelle le col est aussi celle qui est dite le bout saigneux; elle se mange pour l'ordinaire bouille au pot, elle est excellente; on en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délaiez avec du verjus.

La queuë de Mouton.

Il est dangereux que la queuë de mouton ne donne un goût de suif

suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse; & lorsqu'elle est ainsi dégraissée, on la met au pot pour la faire cuire, afin d'être mangée bouillie, ou rôtie sur le gril, après avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel; & avant de la servir, on y met un filet de vinaigre d'ail, avec un peu de poivre blanc.

Autre maniére de manger la queuë de Mouton.

Aiez une queuë de mouton, faites-la bien cuire, ôtez-en la peau, trempez la dans la pâte claire faite avec de la farine & des jaunes d'œufs, du sel, du poivre & du bouillon, passez-la a la poële avec du bon beurre, & lorsqu'elle sera assez cuite, servez-la avec du poivre blanc, du persil frit & du verjus.

Le collet de Mouton.

On sert un collet de mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, après qu'on l'a dépecé en cotellettes, observant en l'une & l'autre maniére, avant de le faire rôtir, de la saupoudrer avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

Epaule de Mouton.

L'Épaule de mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agréable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de la cuisson d'y jetter de mie de pain & du sel.

On accommode encore l'épaule de mouton d'une autre maniére qui est bien plus du goût des gens délicats que la précédente, & ce que j'en vais dire en fera aisément tomber d'accord: on prend une épaule de mouton à moitié rôtie, qu'on écorche jusqu'au manche, on en ôte la chair qu'on hache, après on la passe à la poële avec des fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du bouillon pour cuire le tout ensemble; cela fait on met le hachis dans la peau dont on l'a tiré, & on colore au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on soigne que le tout soit proprement fait, puis on la sert. *Voiez* BREBIS.

MOUVER la terre dans un pot, ou dans une caisse. C'est y faire une maniére de petit labour avec quelque petit outil de fer ou bien de bois, afin que cette terre étant ainsi mouvée & renduë meuble, l'eau des arrosemens y puisse facilement entrer.

M U E.

MUE. C'est un changement de poil ou de plumes qui arrive tous les ans aux animaux ou en certains âges de leur vie. On le dit encore du changement de cornes, de voix des bêtes, ou des hommes même.

MUE. C'est aussi un côté de la tête d'un cerf, d'un dain & d'un chevreuil, qu'il met bas lorsqu'il muë en Fevrier & Mars; ce qu'ils font tous les ans: mais le chevreuil ne muë pas réguliérement dans cette saison.

M U F.

MUFFLE. C'est le bout du nez des bêtes fauves.

MUFFLE *de Bœuf ou Gorge de Lion.* Cette plante grossit comme un buisson, & porte fort long-tems des fleurs; il y en a de deux couleurs, du blanc, & de couleur de chair; il resiste à l'Hiver, particuliérement s'il est petit, & de la hauteur de la main; car quand il est déja vieux, il gêle par les pointes, lesquelles étant coupées au printems, il rejette dans trois ou quatre années; il a la graine noire, fort petite, & qui vient dans un bouton, elle est menuë quand dans le bouton il y paroit comme des yeux aux deux côtez, avec une petite languette au devant; elle demeure long-tems sur la plante.

M U G.

MUGUET, en Latin *Lilium Convallium.*

Description. Il a les feuilles presque comme le plantain, quoique plus unies & plus minces; ses tiges sont menuës, unies, sans feuilles comme le jonc; elles ont à la cime quantité de petites fleurs blanches d'une odeur agréable, qui se fait sentir de fort loin, & qui ont presque la figure du fruit du buis; ses racines sont molles, couvertes de quantité de filamens ou cheveux, & n'ont ni côte ni bulbe.

Lieu. Il vient de lui-même dans les bois, & on en plante encore dans les jardins & fleurit en Mai.

Proprietez. Sa senteur fortifie le cœur & la tête, & est fort bonne à ceux qui tombent en défaillance; il est singulier pour guérir les inflammations des yeux; on l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

Il y a encore deux autres especes de muguet dont la premiére ne différe de celle qu'on vient de décrire qu'en ce que ses fleurs sont plus grandes, plus odorantes, presque rondes. Les fleurs de la seconde espece sont moins odorantes, & d'une couleur rouge-blanchâtre, ou incarnate. C'est ce qui lui a fait donner le nom de muguet rouge ou incarnat.

MUGUET petit, ou caille lait, en Latin *Gallium.*

Description. Cette plante pousse des tiges longues de quatre pieds, mais elles sont si foibles qu'elles se couchent à terre si elles ne sont soûtenuës par des arbrisseaux ou des haies, parmi lesquelles elles ont coûtume de croitre. Ses feuilles sont vertes, lisses, sans poil & disposées en raion autour de la tige à peu près comme celles du grateron.

Lieu. Le muguet petit croit dans les haies & dans les buissons.

Proprietez. Cette plante est dessicative & astringente; on la fait infuser dans l'eau froide & on en donne à boire l'infusion à ceux qui sont attaquez de l'Epilepsie; la décoction en eau chaude ne produit pas les mêmes effets: elle est bonne pour arrêter le saignement de nez, pour la gratelle & pour les cancers des mammelles. Quand on le met trempet dans le lait, elle le fait cailler, d'où lui est venu le nom de *Caille-lait.*

M U L.

MULES *aux talons.* C'est une espece d'engelure, ou une maladie qui vient aux talons quand on a enduré le grand froid.

Remédes pour les Mules aux talons.

Faites bouillir de la sauge avec du vin du plus gros, & trempez dedans soir & matin (s'il se peut) les talons ou les parties engelées, ou bien étuvez-vous-en l'espace de demi heure aussi chaudement que vous pourrez.

Ce vin peut servir quatre ou cinq fois; si les engelures sont entamées, mettez-y de l'onguent ou emplâtre noir.

Autre remède. Les figues brûlées & réduites en poudre, mêlees avec un peu de cire, font un onguent souverain pour les mules aux talons. *Voiez.* ENGELURES.

MULET. Le gouvernement des mulets est pareil à celui des chevaux, tant pour la nourriture, pâture, harnois, que guérison des maladies ausquelles ils sont sujets; & nous laisserons l'entiere connoissance de la nourriture & traitement de ce bêtail aux Auvergnats: néanmoins pour en dire quelque chose, le Mulerier ne doit point seulement être soigneux de la bonne nourriture de ses mulets; mais aussi d'en tirer du profit; donc il choisira un bon mâle, âne ou cheval, & pareillement une femelle, jument ou anesse, pour porter; car s'ils ne sont tous deux bien dispos, ce qui en viendra ne sera rien qui vaille; & bien que les mules & mulets soient engendrez d'âne en jument, ou de cheval en anesse, toutefois les meilleurs sont ceux de l'âne en la jument; car ceux qui sont de cheval en anesse, bien qu'ils portent le nom de leur pere, c'est à savoir mulets, les chevalines ressemblent du tout à leurs meres, c'est pourquoi le meilleur est, pour avoir de beaux mulets, de faire étalon d'un âne qui soit beau, de bonne race, & bien expérimenté; il le faut âgé de trois âns au plus, grand de corpulence, le col puissant, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnuës, les jambes troussées, noir de couleur ou moucheté de rouge, tirant sur le vif, & de gris argenté ou marqueté de couleur obscure, car les ânes sont de poil de souris; mais ceux qui sont de ce poil ne sont pas si vigoureux que les autres, & s'il en vient mule ou mulet portant ce manteau, ils en sont moins agréables; la jument doit être au dessous de dix ans, grande & belle, & bien membruë, afin qu'elle reçoive & porte facilement la semence discordante à son ventre, & donne à son fruit le don du corps, mais aussi l'esprit; le petit demeure au ventre de la mere douze mois, à raison dequoi la jument doit être saillie depuis la mi-Mars, jusques a la mi-Juin, afin que la portée vienne au tems que les herbes sont en force pour leur fournir du lait en abondance; le petit sorti doit être traité à la façon des petits poulains, sauf que les six premiers mois passez, la mere ne le peut pas alaiter à raison de la douleur des mammelles; mais il le faut faire têter à une autre jument, afin qu'il devienne plus gaillard, ou le faire aller avec la mere, afin qu'il s'accoûtume à paitre étant sevré.

La mule pour être choisie bonne, doit être grosse & ronde de corsage, aïant les pieds petits & les jambes menuës & seches, la croupe pleine & large, la poitrine ample & molle, le col long & vouté, la tête seche & petite; au contraire le mulet doit avoir les jambes grossettes & rondes, le corps étroit, la croupe pendant vers la queuë. Les mulets sont plus forts, puissans, agiles & vivent plus long-tems que les mules; mais les mules sont plus faciles a traiter, & plus aisées à conduire que les mulets: tous deux sont lunatiques, mais pour leur ôter ce vice, il leur faut faire boire souvent du vin; s'ils sont difficiles à seller, liez leur un pied de devant à la cuisse, afin qu'ils ne puissent ruër du derriere; s'ils sont difficiles à ferrer du pied droit le derriére, il leur faut lier le gauche de devant.

Le mulet est sujet aux mêmes maladies que le chevaval, il y en a pourtant quelques-unes particulieres, dont voici les remédes.

Remédes pour les maladies du Mulet.

Quand il a la fiévre, il lui faut bailler des choux cruds; quand il souffle souvent & a l'haleine courte, il le faut saigner, puis lui faire avaler trois demi septiers de vin avec demi once d'huile, & autant d'encens, & trois possons de jus de marrube: s'il a les mules & gales aux paturons, appellées grapes, il faudra mettre de la farine d'orge & ouvrir l'apostême, s'il y en a: on lui ôte de la langueur par des breuvages frequens faits d'une demi once de soufre battu, d'un œuf crud, & d'une drachme de myrrhe avec du vin; ce reméde est bon à la douleur de ventre & à la toux; s'il est lassé & échauffé, on lui jette de la graisse dans la gorge, & du vin.

La fumée de l'ongle du mulet mise sur les braises enflammées, est si contraire & odieuse aux rats & aux souris qui sont à la maison, qu'aussi-tôt qu'ils en sentent l'odeur, ils s'enfuient. *Voiez* CHEVAL & HARAS.

MULOT. C'est un petit animal semblable à une souris qui gâte les terres & les jardins, qui ronge les racines des blés, & les oignons des plantes.

Pour faire mourir les Mulots.

Faites une petite huté de paille semblable à la couverture d'une ruche, mettez dessous une terrine pleine d'eau jusqu'à quatre doigts près du bord, & jettez dessus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher. Les mulots viendront y chercher quelques grains, & s'y noieront.

MULTIPLICATION *des Blés. Voiez* BLÉS.

M U R.

MURAILLE. *Pour blanchir les murailles de plâtre.* Il faut supposer que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite de plâtre bien fin & bien unimenr, après quoi on la blanchira avec du lait de chaux fort clair, tel qu'on va le décrire. Il faut avoir mouillé la muraille avec beaucoup d'eau: car tout le secret consiste à faire ensorte que le blanc ne se seche point avec précipitation, mais fort lentement.

lentement. Ce qui donne lieu à la chaux de faire sa prise sechant à loisir. Par ce moïen les murailles ne blanchissent ni les mains ni les habits. S'il y avoit quelque chose de sale à la muraille il le faudroit racler, de meme sur la pierre de taille, & y passer le riflar deux ou trois fois également. Il faut une heure ou deux après y passer la paume de la main pour faire prendre le poliment comme le marbre.

Le lait de chaux le meilleur est fait après que la chaux a été éteinte depuis long-tems, dans laquelle aiant mis une suffisante quantité d'eau, on l'agitte & remuë tant qu'il se soit fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement, & la garder pour votre usage. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

Autre façon. Il faut que l'enduit soit à chaux & à sable bien dressé avec la regle & le plomb, & que le bouclier ait passé par dessus: puis blanchir deux ou trois fois de lait de chaux tout de suite. Que le premier blanc soit fort clair, le second un peu plus épais, & le troisiéme encore davantage, y ajoutant plus ou moins d'eau à discretion. Cette maniére de blanchir se peut dire blanchir à froid, la meilleure, & la plus prompte de toutes.

MUS.

MUSC. C'est une liqueur d'un genre particulier, qui se trouve dans une vessie ou capsule située près des aines dans le ventre de l'animal qui le porte, où il se filtre apparemment par des glandes émonctoires.

Les Marchands falsifient le musc en joignant à cette liqueur le sang en grumeaux qui se rencontre sous la peau de l'animal quand on l'écorche.

Vertus de Musc.

Il fortifie le cœur & rétablit les forces abatuës, il resiste au venin & rarefie les humeurs grossieres. Il excite la semence & chasse les vents. La dose est depuis un demi grain jusqu'à quatre grains: Il est bon pour la surdité étant mis dans l'oreille avec un peu de coton; on en applique aussi vers la matrice pour abattre les vapeurs, quoi qu'il soit très nuisible aux femmes histériques délicates.

La meilleure maniére d'emploier le musc est de le piler avec le double ou le triple de sucre, ce mélange est très-odorant. Pour mieux faire on le fera dissoudre avec une huile distillée qui augmentera extraordinairement son odeur & son efficacité.

Lorsque le musc perd son odeur, on le suspend pendant quelques jours au haut de la chausse d'un aisement, alors il se répare & reprend son odeur.

Pour contrefaire du Musc qui sera jugé aussi exquis que le naturel Oriental.

Vous aurez une voliere ou petit colombier bien exposé au soleil levant, dans un lieu gai, vous mettrez six pigeons patus, des plus noirs que vous pourrez avoir, & tous mâles. Vous commencerez aux trois derniers jours de la lune, à leur donner de la semence d'aspic, au lieu d'autre graine qu'on donne ordinairement aux pigeons, & au lieu d'eau commune vous leur donnerez à boire de l'eau rose; puis au prémier jour de la nouvelle lune, vous les nourrirez en la maniére suivante; vous aurez une pâte composée de fine farine de fèves, environ du poids de six livres, que vous paitrirez avec de l'eau rose & les poudres ci-dessous specifiées; savoir, des fleurs du *Spica nardi*, de *Calami aromatici*, de chacun six drachmes, de bonne canelle, de bons clous de gérofles, noix muscade & gingembre, de chacun six drachmes, le tout réduit en fine poudre; vous formerez de cette pâte des grains de la grosseur d'un pois chiche, & vous les ferez secher au soleil de peur qu'ils ne se moisissent, vous leur en donnerez quatre fois par jour, six à chaque fois, & continuerez l'espace de dix-huit jours & les abreuverez d'eau rose, & vous aurez grand soin de les tenir proprement, en nétoiant bien leur fiente; au bout de ce tems vous aurez un vaisseau de terre vernissé, & coupant le col à chacun de vos pigeons, vous ferez couler le sang dans ce vaisseau que vous aurez pesé auparavant, afin que vous puissiez savoir au juste combien il y aura d'onces de sang dans le vaisseau; & après que vous aurez ôté avec une plume l'écume qui se trouvera sur le sang, vous y joindrez de bon musc oriental dissout dans un peu de bonne eau rose; il en faut au moins une drachme pour trois onces de sang, avec six goutes de fiel de bœuf sur le total; puis vous mettrez cette mixtion dans un matras à col long bien bouché, & la ferez digerer durant quinze jours dans du fumier de cheval bien chaud. Il sera pourtant meilleur de faire cette digestion au gros soleil d'Été, & quand on verra que la matiére sera bien dessechée dans le matras, on l'en tirera pour la mettre avec du coton dans une boëte de plomb neuf; ce musc se trouvera si fort & si bon, qu'il pourra aussi bien servir à en faire d'autre que si c'étoit de vrai musc d'Orient; & par ce moien on peut faire un gain considérable en faisant frequemment cette opération, puisque la multiplication ira à plus de trente onces pour une.

MUSCADE. *Voiez* NOIX MUSCADE.

MUSCAT *Raisin.* Il ne vient jamais bien en treille fort élevée, il est toûjours serré, menu & molasse; voila pourquoi je ne conseille point d'y en avoir, il ne faut pas aussi, particuliérement en espalier, le tenir si bas que les grappes puissent toucher à terre ou que l'eau des égoûts y puissent faire rejaillir du gravier, c'est la raison pourquoi j'affecte une hauteur de trois, quatre ou cinq pieds au plus, & cela particuliérement pour le muscat; ensorte que le fruit à l'espalier ne se trouve ni guere plus haut, ni guere plus bas.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les chasse'as, le corinthe, le raisin précoce, &c. mais elle n'est pas si nécessaire, on peut bien véritablement, & on le doit aussi, tenir beaucoup plus bas que le raisin qui n'est pas en espalier tel qu'il soit; mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime de ceux qui disent, qu'un raisin qui est pour manger cru, ne touche pas à terre. La longueur de la taille de chaque branche étant réglée, il est presentement question d'examiner plus à fond la charge qu'il faut laisser à chaque pied, & ceci est le plus difficile & le plus important.

Or quand de l'année précédente il en est venu trois ou quatre branches, comme cela se peut & arrive souvent, pour lors, suppose que la vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entiérement celles qui sont foibles; & à l'égard des autres, si la mere branche n'est extrémement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parce qu'elles sont les meilleures, choisissant toûjours, autant que faire se peut, les plus basses, pourvû que la grosseur s'y trouve, car faute de cela je m'en tiens aux plus hautes; ensuite je les taille toutes deux, non pas véritablement pour les laisser toutes deux d'une égale longueur, c'est-à-dire, à quatre yeux, ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & cela se nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse, je ne lui laisse que deux yeux, & se nomme courson, & je fais mon compte d'ôter entiérement l'année d'après cette haute branche & toutes celles qui en seront venuës, pour me réduire uniquement sur les deux qui doivent venir du courson; mais cela s'entend en cas que, selon mes souhaits & les apparences, ce courson ait bien réüssi; car s'il lui étoit arrivé quelque accident, ensorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut être n'en veut faire qu'une belle, je m'en tiens encore aux plus belles & plus basses de la taille soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une qui puisse servir de courson pour l'anné d'après; voila donc la maniére que je continuë tous les jours, pour ne pas m'écarter de la hauteur que j'affecte comme bonne & nécessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours & façons ordinaires de branches couchées de tems en tems, pour le mettre en jeune bois quand l'œil commence de paroitre usé, c'est-à-dire, aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plûtôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'aperçoit de quelque diminution de vigueur, je répons, dis je, qu'avec une telle conduite on a réglément toûjours chaque pied de vigne en bon état, on l'a vigoureux & sans aucune plaie, on a de belles grapes, & par conséquent si la saison, & le climat contribuënt à la maturité nécessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de muscat, est extraordinairement vigoureux, comme on trouve assez souvent, si bien que ces trois ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille sont extrêmement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur ci-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que les plus basses pour le courson, afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles-la, j'arrache quelque pied rompu qui pourroit m'embarrasser, j'affecte aussi quelquefois pour mes tailles, celle de ces branches qui est la plus médiocre, faisant toûjours mon courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil près les plus grosses voisines de cette médiocre qui s'y pourra tailler, cela fait que sur ces maniéres de moignon il se perd un peu de la fune du pied, ainsi la branche médiocre que j'ai choisie pour la meilleure n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné si elle avoit reçû la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas je ne ravale point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais quand le pied est médiocrement vigoureux; lorsque vos muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est la pluie pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient être encore trop drus, comme aussi seroient ils trop menus & peut être trop molasses; c'est pourquoi quand la nature ne me donne pas cette pluie que je voudrois, je tâche de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien; véritablement l'embarras en est grand & incommode à qui a beaucoup de pieds de muscats; mais au moins on peut l'essaier sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement seche au tems de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose amplement le pied de mon raisin, & sur tout comme le fruit commence à tourner; un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'Août, contribuë certainement à faire le raisin mieux nourri & par conséquent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est-à-dire, la branche nouvelle de l'année, quand, dis-je, cette branche n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelqu'une, je la taille au mois de Juillet jusqu'au pres du fruit, prenant cependant garde que par le moien de quelques feuilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi mûr; car approchant de la maturité (& ceci doit passer comme une regle générale) il est bon que la raisin soit un peu découvert pour lui faire prendre le coloris jaune qui lui sied si bien; le ravalement dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit & contribuë assez souvent à le faire plus gros & plus croquant; mais cela n'est pas toûjours sûr & infaillible, aussi ne ne le faut-il point pratiquer quand les branches sont fort grosses, car autrement comme elles font sans cesse autant des petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par conséquent feroient une grande confusion; car quoique les branches n'aient point été racourcies, elles ne laissent pas néanmoins de pousser pendant l'Été beaucoup de ces sottes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher, comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des situations où tous les ans le muscat murit bien, je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune: heureux ceux aussi qui aiant du muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fond, y sont favorisez d'un tel Été, que celui que nous cûmes en l'année *1676.* car assûrément cette année nous avons eu du muscat assez bon pour nous en contenter.

Pour empêcher les Oiseaux, & détruire les Mouches.

Ce n'est pas assez que vos pieds de raisins aient beaucoup de belles grapes,

grapes, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien mûrir; nous avons encore de grands ennemis a craindre pour ces mêmes raisins, aussi bien que pour les figuiers, & ce sont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelque pluie, qui étant longues & froides pourrissent les grains, ce sont, dis je, outre cela les oiseaux & les mouches de plusieurs façons.

A l'égard des premiers, pour se défendre de leurs insultes, rien n'est meilleur qu'un raiseau qu'on éleve au devant de ce raisin, par ce moien ces oiseaux n'y sauroient approcher; mais le reméde n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de muscat a mettre en sûreté.

A l'égard des mouches, on a le reméde des fioles qu'on remplit à moitié d'eau mélée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre, c'est un expédient connu à tout le monde; on met au col de ces fioles un peu de ficelle avec quoi on les attache en differens endroits du voisinage du raisin, ces insectes ne manquent guéres d'y entrer, attirez quelquefois par la douceur du miel ou du sucre, & seurement ils y perissent dés qu'ils y sont entré, parce qu'ils ne peuvent pas retrouver le chemin pour en sortir; il est certain que tout au moins on en détruit par ce moien une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui est une chose qu'on ne peut gueres prétendre, mais toûjours il ne faut pas manquer de vuider ces fioles dés qu'il y paroit beaucoup de ces mouches prises, car autrement il ne s'en prend plus, la corruption & la puanteur qui s'y fait empéche les autres d'y venir: en même-tems on renouvelle ces fioles d'eau, qui doit être composée comme la première, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles. On se sert aussi de sacs de papier ou de toile pour envelopper chaque grape; mais outre que la sujettion en est assez grande & assez importune, si d'un côté elles sont pour sauver les grapes encloses contre les oiseaux & contre les mouches, de l'autre coté elle empéche que le soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agréable à voir, & qui contribuë a le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa maturité: car de croire que ces raisins se conservent long-tems mûrs, j'ai éprouvé que non, & la raison en est, que tout fruit commence à pourrir dés qu'il est parfaitement mûr; assez souvent même avant qu'il le soit, & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, & ce voisin en gâte un autre, & ainsi des autres; inconvenient trés-facheux, & qui n'est pas si-tôt-découvert à des grapes renfermées, qu'en celles qui ne le sont pas; car dès qu'un grain paroit pourri en celles-ci, on l'épluche, & par là on empéche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir que les années qu'il y a un nombre infini de grapes, comme l'année 1677. il est bon d'en ôter une partie aux endroits où il en paroit trop; il est bon même d'éclaircir les grains aux grapes trop serrées, & de parcourir par l'extremité d'en bas celles qui sont trop longues; car cette extrémité est toûjours l'endroit qui murit le moins bien, comme le haut est l'endroit qui mûrit toûjours le mieux.

Je devrois avertir qu'on ne cueille point de raisin, & sur tout de muscat, a moins qu'il ne soit entiérement mûr; en effet, la parfaite maturité est nécessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquels rien n'est moins agréable que ce muscat.

Muscats confits au sucre.

Les raisins muscats seront fendus comme le verjus, pour leur ôter les pepins, & en même tems jettez-les dans la poële sur le sucre en poudre: on en pressera quelques grapes pour en tirer du moût, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour se fondre; car si vous en donnez trop peu, le sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux se maintiendroient en forme de conserve: c'est pourquoi en ce fruit ici, & en tout autre, vous y mettrez du dessuit, c'est-à-dire, de l'eau, ou du jus, une suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra en peu de tems; car aussi d'y en mettre par excez, il faudroit que vos confitures fussent plus long-tems sur le feu pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les dépeceroit par trop de cuisson, & gâteroit la couleur.

Pour les rendre beaux il faut cinq quarterons de sucre à la livre de muscar, afin qu'il y ait quantité de sirop, qui est la grande beauté en ces confitures-là: vous les confirez, puis les dresserez dans des tasses, n'y mettant qu'un lit de muscar, & au bout de deux jours vous verserez le sirop de dessus, & les couvrirez & gouvernerez comme les cerises.

Les autres raisins seront confits sans autre façon que de les faire un peu amortir au soleil ou au four, & les égrener sans les fendre, & y mettre livre a livre de sucre & de fruit, puis vous les ferez cuire en bonne consistance, & vous les dresserez dans des pots & tasses, les gouvernant comme les muscats.

M U Z.

MUZER. C'est lorsque les cerfs commencent à sentir leur chaleur venir pour entrer en rut, qu'ils vont pour quelques jours la tête baisse le long des chemins & des campagnes; ont dit les cerfs commencent a *muzer*.

M Y R.

MYRRHE. C'est une gomme résine qui sort d'un grand arbre, par les incisions qu'on lui fait. On nous l'apporte de l'Arabie & de l'Ethiopie, mais celle qui vient du Païs des Troglodytes, est la meilleure de toutes. Pour la faire entrer dans le Mitridat & dans la Thériaque, on se contente sans autre préparation de la choisir récente, un peu verdâtre tirant sur le rouge, grasse, odorante, âcre, piquante, amere, legere, pure, nette & en quelque façon transparante, lorsqu'elle est rompuë. Elle a au dedans des marques blanchatres comme des coups d'ongles, & néanmoins elle est fort égale dans sa couleur; mais celle qui est comme de la poix ou tout-à-fait noire & d'ailleurs pesante, est entiérement a rejetter, car ce n'est autre chose que l'Animé *d'Amatus Lusitanus*.

Proprietez de la myrrhe. Elle désopile, ramollit, consolide & ouvre tellement la matrice, qu'elle provoque les mois, & fait sortir promptement l'enfant hors du ventre de la mere. Etant máchée, elle rend l'haleine agréable.

Huile de Myrrhe.

On en fait une huile qui est excellente pour conserver le teint, & pour éfacer les taches & rides du visage, pour conglutiner les plaies & pour preserver de pourriture. Pour faire cette huile on fait cuire des œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, on les coupe en deux parties égales après en avoir ôté les jaunes, on remplit les blancs de myrrhe pulverisée. Les deux parties de l'œuf étant bien rejointes on les pend à un fil dans la cave, ou dans un autre lieu humide, & on met dessous un petit pot pour recevoir l'huile qui distillera. Il y en a qui tirent celle de camphre de même façon.

La myrrhe *Stacté* est aussi recommandable pour ses bons éfets, qu'elle l'est par son odeur qui est très agréable. On la peut substituer en la place de l'Opobalsame, mais elle est plus rare. Elle est stomachale & fortifie les parties nobles; elle empéche la pourriture, elle recrée les esprits, & est merveilleuse à plusieurs maladies qui proviennent du cerveau & de la matrice.

MYRTE. C'est un petit arbrisseau verdoyant qui ne porte pas des fleurs considérables; mais elles sont fort odoriferantes. On en distingue de deux sortes, le myrte domestique & le myrte étranger.

Description du Myrthe domestique.

Il a l'écorce rouge, ses feuilles sont longuettes & toûjours vertes, approchant du grenadier: ses fleurs sont petites, blanches & fort odoriferantes.

Lieu. Il aime les Païs chauds & arrosez.

Proprietez. Il est fort dessicatif. On tire un suc des feuilles & du fruit, qui est astringent pris par dedans ou par dehors: il est bon à ceux qui crachent le sang, & pour faire uriner; la graine prise avant que de boire, empéche de s'enyvrer: la décoction des feuilles noircit les cheveux, & on en fait un bain pour remettre les membres disloquez, en fomentent les os rompus: le fruit mangé fortifie admirablement le cœur; l'huile est bonne pour les contusions.

Description du Myrte étranger.

Il n'est point different du commun quant à la feuille, si ce n'est qu'elle est plus claire & plus pointuë, outre qu'elle est extrémement épaisse, & garnit beaucoup les branches, ce qui est la cause qu'on s'en sert particuliérement dans les jardins pour faire de l'ombrage: son fruit est long, & presque semblable au commun, aussi bien que ses fleurs.

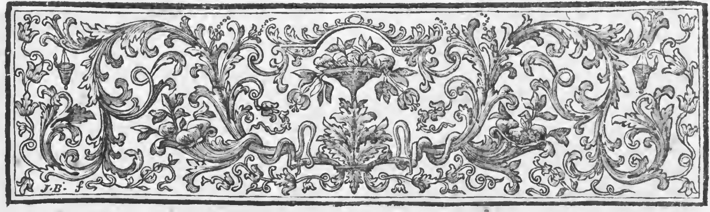
Lieu. On ne le trouve qu'aux Païs chauds, dans les jardins.

Proprietez. Il a les mêmes vertus que les autres: l'eau distillée des fleurs de myrthe a une odeur fort agréable, qui réjouit le cœur & le cerveau. Il y a grande amitié entre le myrte & le grenadier, ensorte qu'ils se rendent feconds l'un auprès de l'autre. L'huile de myrte fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac.

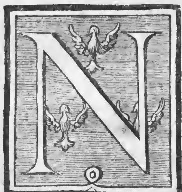
Culture des Myrtes.

Les myrtes se marcotent, & le véritable tems est un peu auparavant la seve d'Août. Pour y réussir on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche & environ trois ou quatre doigts de longueur. En six semaines ils jettent un chevelu suffisant pour les sevrer & transplanter; ils poussent aussi du pied des petits rameaux qu'on separe de la mere branche & qui viennent bien. Ils viennent encore de graine. Quand ils sont un peu grands on les taille, & on leur donne la figure que l'on veut: on estime sur tout les grands quand ils sont droits, bien traitez & ajustez. Voiez ce qu'on en a dit sous le nom de MEURTE.

N



N.



AIN, Terme de Jardinage. C'est un arbre fruitier qui ne croît pas beaucoup, que l'on met en buisson ou en espalier. Les arbres nains portent de beaux fruits, mais ils ne durent pas longtems: on ne leur donne de tige que cinq ou six pouces.

N A L.

N'ALLER *plus de tems.* C'est quand il y a un jour ou deux ou plus qu'une bête est passée.

N A P.

NAPHTE. C'est une sorte de bitume qui est mou comme de la poix liquide, noir & de mauvaise odeur. Il se trouve en plusieurs Provinces de France; mais principalement en Auvergne où il y en a grande quantité, vers le *Puit de pege.*

Le Naphte d'Italie est une espece de pétrole qui découle d'un rocher du Duché de Modene; sa couleur n'est pas toûjours la même: en certains tems cette sorte de naphte se trouve rouge ou jaune, en d'autres on la ramasse blanche, quelquefois elle est noire ou verte. La blanche est celle qui est la plus estimée.

Le Naphte des Anciens se tiroit du lieu où étoit l'ancienne Babilone, des environs de Raguse, de la Comagene, & de plusieurs autres endroits. On ne se sert plus à present que de celui qui vient de France ou d'Italie.

Propriétez du Naphte. Le naphte de quelque endroit qu'il vienne est vulnéraire, résolutif, & fortifie. Il est encore pénétrant, détersif & incisif.

NAPPE. Terme de vénerie. C'est la peau des bêtes fauves, & principalement celle du cerf qu'on étend quand on veut donner la curée aux chiens.

Nappe, Terme de chasse. C'est la partie la plus déliée d'un filet.

Nappe d'eau. Terme hydraulique. C'est une cascade d'eau qui tombe de dessus une pierre unie & large.

Nappe. C'est un grand linge quarré ou oblong dont on se sert pour couvrir la table lorsqu'on veut manger.

N A R.

NARCISSE. Les narcisses sont de plusieurs sortes & de différentes couleurs; car il s'en trouve de blancs, de jaunes, de couleur de citron, de simples, de doubles, de grands, de petits, de hâtifs, de méd ocres & de tardifs.

Les plus communs sont les Constantinopolitains, le boncore, celui de Raguse, le crenellé, le jaune, le sauvage étoilé, le petit & le grand rosal, le montagnard tardif, celui de Narbonne, l'Anglois, la troisiéme espece rapportée par Mathiole, l'émérocale de Valence.

Celui de Constantinople ou de Bisance, que l'on appelle encore Calcedonien, produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs, qui ont les feuilles blanches & épaisses; mais il y vient au milieu de certaines petites feuillettes jaunes avec le godet.

Le boncore ne differe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches il a le godet crépu & plissé. On lui a donné le nom de boncore, parce que celui qui l'a trouvé le premier s'appelloit ainsi.

Celui de Raguse, au lieu des petites feuilles blanches qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec plusieurs tours qui le remplissent; & parce qu'il est venu de Raguse le nom lui en est demeuré.

Le crenellé est de deux sortes: il y a le grand & le petit.

Le grand produit des fleurs en quantité, mais il en avorte plusieurs; les feuilles en sont blanches, & au milieu de quelques-unes il s'étend une petite ligne jaune fort élevée à l'extrémité, dont la figure est d'un petit cornet.

Le petit n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont six petites feuilles blanches, du milieu desquelles sort le godet de couleur jaune crépu; il est rempli de six petits cornets qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont plusieurs différences, néanmoins toutes leurs fleurs ont les feuilles & le godet d'un jaune doré, & different seulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le sauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le petit en forme de rose est d'un jaune clair & tout plein de feuilles: on l'appelle aussi narcisse frisé, parce qu'il a les feuilles crépuës & ridées comme un choux & une laituë; mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de rose, que l'on nomme aussi silvestre ultramontain, ne produit qu'une fleur. Il pousse dans le milieu, au lieu de godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & les autres verdoiantes: quand elles s'ouvrent & qu'elles se développent peu à peu, il semble que ce soit une rose jaune; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du narcisse commun; mais elles sont rompuës & disposées en étoile: ces fleurs ont le godet large, de couleur de citron, quelquefois orangées.

Le Narcisse *de Narbonne* jette une ou plusieurs fleurs, incomparablement plus petites que celles des autres narcisses; il a le godet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que la précédente; il a aussi le godet jaune, mais égal par tout.

Le tiers de Mathiole, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites, séparées les unes des autres, & partagées en étoiles, au milieu desquelles s'élevent le godet; mais comme ces feuilles sont extrémement foibles, principalement au bord, elles sont de peu de durée: les fleurs s'ouvrent les unes après les autres, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres se passent les autres fleurissent.

Le Narcisse *Emérocalle* de Valence fait sortir du haut de sa tige huit ou dix fleurs semblables à celles dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries commencent à flétrir quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, aiant les feuilles de même couleur, longues, étroites, séparées, & faisant la figure d'une étoile, au milieu desquelles s'éleve un godet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette. Cette fleur est si foible qu'à peine dure-t'elle un jour entier: aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Emerocalle, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Leur culture. Toutes les especes de narcisses qu'on vient de nommer veulent être cultivées de la même maniere; c'est-à-dire, bien exposées au Soleil, & avoir une terre pareille à celle des Jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Le Narcisse *de Constantinople* ne s'épanouit pas aisément, le froid & le brouillard flétrissent l'enveloppe qui couvre sa fleur. C'est ce qui fait qu'on ne la plante que vers la fin du mois de Janvier. Quand sa tige est sortie de terre, il faut avoir soin de le couvrir pendant la nuit & de le découvrir le matin lorsqu'il y a apparence de beau tems; si l'on veut aider la fleur à éclorre, il faut fendre son envelope avec adresse.

Au bout de trois ans il les faut lever pour en ôter les caïeux qui y sont multipliez.

Grand Narcisse, nommé le nompareil.

Outre les especes de narcisses dont nous avons déja fait le détail, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus ont été nommez les incomparables ou les nompareils.

Ce sont le jaune doré, le jaune pâle, & la couleur d'un citron bordé d'orangé; le grand blanc, le petit blanc, & le couleur de citron double.

Le jaune doré a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes, avec le godet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le jaune pâle ne differe du précédent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, séparées & frisées, & que sa couleur qui est jaune en naissant changeant peu à peu, devient pâle & blancharre.

Le couleur de citron bordé d'orangé, ressemble mieux au jaune doré; parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il se maintient toûjours dans la même couleur. Il a le godet plus grand, & bordé d'une couleur orangée, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le grand blanc répand ses feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies: ainsi le grand narcisse blanc, qui a le godet jaune, ne differe en rien du petit, sinon que celui-ci a les feuilles plus courtes & le godet d'une couleur plus vive.

Le couleur de citron double jette jusqu'à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours croissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plenitude & sa bonne grace, que c'est à juste titre qu'on peut lui donner le nom du grand narcisse & de l'incomparable, parce qu'elle renferme elle seule les beautez qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Leur culture. Cette sorte de narcisse demande une situation exposée médiocrement au Soleil, & une terre semblable à celle des potagers: elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans pour les décharger de la nombreuse quantité de tailles qui se feroient.

Narcisses d'Inde. Il y a encore six autres sortes de narcisses, que l'on appelle narcisses d'Inde, parce qu'ils ont été apportez de ce Pays-là, comprenant dans ce nombre celui de Virginie; comme ceux-ci sont différens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversément cultivez.

Voici le dénombrement de ces narcisses: le premier est le narcisse de Virginie: le second le narcisse de Jacob: le troisiéme le narcisse

tirant au lis vineux: le quatriéme le narcisse tirant au lis sphérique: le cinquiéme & dernier le narcisse écaillé à double fleur.

NARCISSE *de Virginie.* Cette fleur porte le nom d'une Isle de laquelle elle est venuë: elle est, d'abord qu'elle fleurit, d'un blanc sâle; mais peu à peu changeant de couleur, elle devient enfin d'un beau rouge clair: elle répand ses feuilles comme une tulippe de Perse; mais un peu plus grandes, & elle ne les ouvre jamais.

Sa culture. Elle vient mieux dans les pots qu'en pleine terre: elle ne veut pas être enfoncée plus avant que de deux doigts; il lui faut donner peu de Soleil & ne la pas lever souvent.

NARCISSE *de Jacob.* Le narcisse de Jacob jette jusqu'à quatre fleurs de six feuilles chacune, de couleur de pourpre languissante par le haut, chaque fleur dans sa forme ressemble au lis blanc; elle a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres tire au rouge: cette fleur au contraire de toutes les autres paroît d'abord avec sa tige, & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jetter son verd & ses feuilles.

Sa culture. Le narcisse de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sablonneuse; on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le Soleil, jusqu'à ce que les premiers froids aient séché les feuilles, & alors il le faut serrer dans un lieu ouvert & bien airé, dans lequel il le faut laisser sans lui rien faire, jusqu'au milieu du mois de Mai, auquel tems il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusqu'à ce que l'oignon soit découvert, prenant garde de n'en point offenser les racines. Cela fait on détache délicatement les caïeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre; on l'arrose jusqu'à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. J'ai néanmoins plusieurs fois expérimenté, que quand on lui donne la culture ordinaire ci-dessus enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

NARCISSE *Rouge.* Le narcisse rouge, tirant au lis, qui est autrement appellé narcisse madame, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre; elles s'ouvrent l'une apres l'autre; elles sont pendantes, droites, serrées & fort druës. Elles ont la figure du lis blanc, & la même grandeur; mais les feuilles en sont plus pressées & moins renversées. Elles sont dans le commencement d'un blanc mélé de rouge, & plus elles vieillissent plus elles deviennent colorées: le fond du dedans est blanchâtre, dans le pied il est rougeâtre par le haut, qui se termine en une petite cime ronde qui semble à un petit bouchon. Celui du milieu n'a point de boutons, mais il est plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement du mois de Septembre.

NARCISSE *vineux clair.* Ce narcisse, auquel on donne aussi le sobriquet de fausse madame, ne differe du précédent qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortuë: il pousse moins de fleurs, & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Leur culture. Ces deux especes de narcisses sont mieux dans des grands pots qu'en pleine terre. Elles veulent le grand Soleil, une terre maigre & légere: il les faut enfoncer de trois doigts dans la terre, & point davantage; on les leve très-rarement.

NARCISSE. *Sphérique, dit la Girandole.* Le narcisse sphérique s'appelle aussi ornitogal sphérique, il est plus communément appellé l'Indien; mais les Jardiniers modernes le connoissent encore mieux par le nom de girandole: il pousse sa fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre plusieurs, qui s'élargissant de tous côtez, font comme une sphere; au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de tulippes. Quelques-unes de ses tiges sont pendantes, & d'autres se tiennent droites: de leur extrémité sort une fleur de cinq feuilles, de couleur cramoisi, retroussées par dessus & annelées: la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu de même couleur, & fort agréables à la vuë, qui sont couverts de petits chapeaux mouvans & assez grandelets, qui tous ensemble se diminuënt en une couleur de jaune brun; le septiéme est plus long que les autres se grossit & se retord par le bout d'en haut pour faire un bouton de couleur de pourpre: ces fleurs sont éloignées les unes des autres l'espace de trois doigts, ou un peu davantage: elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanouit qu'il n'en fleurisse une autre à sa place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

Sa culture. On lui doit donner la même culture qu'au précédentes, prenant seulement garde qu'il faut plus de chaleur & moins d'humidité; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

NARCISSE *Ecaillé.* Outre le nom d'écaillé il s'appelle encore Suetio, Colchique, & plus souvent Indien: il jette de sa robe une fleur semblable à une grenade, qui a six feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ses feuilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate, à demi ouvertes; de chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges qui ont un chapeau jaunâtre: quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser & ne viennent point que la fleur ne soit tombée: il fleurit rarement; mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Sa culture. Il doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur: quand les feuilles en seront séchées, s'il est dans une planche, il faudra laisser sécher la terre tout autour, en ajoûter de nouvelles par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort. Et s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, qui soit pourtant bien airé.

Propriétez & vertus médecinales du Narcisse.

La racine cuite du narcisse, soit qu'on la mange, soit qu'on la boive, la décoction fait vômir. Elle est excellente à la brûlure, pourvû qu'on l'applique promptement avec du miel.

Elle guérit la coupure des nerfs en la mettant dessus la partie affligée: la mélant avec du miel on en fait un emplâtre souverain pour rétablir les entorses & les dislocations, comme aussi les douleurs invetérées que l'on ressent dans les jointures.

Mélée avec du vinaigre & de la graine d'ortie elle efface les taches & les rougeurs du visage: elle purge la pourriture des ulceres, fait crever les apostemes; en la pétrissant avec du miel & de la farine d'ivraie, elle fera sortir toutes les mauvaises humeurs qui se sont amassées dans le corps. Et outre cela elle a quantité d'autres vertus, pour l'intelligence desquelles voïez Matthiole & les autres Auteurs.

NARCISSE, *Violier blanc, bulbeux.*

Description. Ce second narcisse, selon Matthiole, a quantité de feuilles assez longues & épaisses; il n'a qu'une seule tige mince, au bout de laquelle d'un seul endroit sortent cinq ou six fleurs fort belles, qui ont une couronne jaune au milieu & une couleur fort éclatante.

Lieu. Il vient ordinairement en Italie, d'où il été envoïé aux autres Pays, & fleurit en Mars & Avril.

NARCISSE *à plusieurs fleurs.*

Description. Cette espece a l'oignon assez gros, peu de feuilles & courtes, la tige fort haute, au bout de laquelle viennent cinq ou six fleurs, qui ont six ou sept feuilles blanches pour la plûpart, aïant chacune à sa naissance une petite feuille qui l'accompagne.

Lieu. Il est assez commun en Italie, & fleurit en Mai & Juin.

NARCISSE, *ou Campanette.*

Description. Cette espece a l'oignon presque rond, accompagné de quantité de fibres menuës; elle a peu de feuilles assez étroites & un peu courbées; elle n'a qu'une tige toute droite, de laquelle sortent trois ou quatre fleurs, qui ont six feuilles fort grandes, de couleur jaune ou blanche; il y a des filets jaunes au dedans.

Lieu & tems. On cultive ordinairement cette sorte de narcisse dans les Jardins, & fleurit au mois d'Avril.

Propriétez. La racine est déséchante & aglutinative; étant mangée ou buë elle fait vômir, étant pilée & buë, ou seulement mâchée, comme Clusius l'a expérimenté, elle consolide les plaies & sert extérieurement aux hernies.

NARCISSE, *Totus albus.* Cette fleur est plus rare que les autres, & plus agréable par sa forme & par son odeur. Il sort de son oignon une tige qui se garnit au-dessus d'un grand nombre de petites fleurs blanches en paquets faites comme les narcisses, à la réserve qu'ils sont plus petits, qu'ils ont leur petit godet blanc, (dont on les appelle *Totus albus*) & qu'ils sentent extraordinairement bon. On les fait venir de Provence. Les oignons se doivent planter dans la pleine Lune de Septembre, comme tous les autres oignons à fleurs, à quatre doigts l'un de l'autre, dans des trous faits avec un petit bâton, de quatre doigts de profondeur, & recouvrir de deux doigts de bonne terre: quand cette fleur est à l'abri de la gelée elle porte tout l'hiver; mais il la faut couvrir avec des paillassons ou autrement, pour la conserver.

NARD *de Montagne.*

Description. Le nard de montagne fait une tige d'une coudée de haut, & quelquefois plus, menuë, droite, ronde: à la cime il sort des fleurs rouges, purpurines & blaffardes, & ensuite une graine comme à la valerienne; ses feuilles sont au pied de la tige, celles d'en bas sont plus grandes, longues & pointuës comme des fers de pique, & les autres attachées à de petites queuës deux à deux: il a deux racines disposées comme des testicules de chien, noires & odorantes, où sont attachez divers petits filamens.

Lieu. Il croît en Syrie & Cilicie, & sur les montagnes: il fleurit en Mai.

Propriétez. La racine comme étant aromatique est seulement en usage, & non pas les autres parties de la plante, lesquelles étant sans aucune odeur, sont aussi estimées inutiles en Médecine.

NARD *bâtard de Languedoc.*

Description. Ses racines sont menuës, courtes, rares & dures, sur lesquelles il y a des houppes de cheveux rangées en épi, de la grosseur du petit doigt, d'un pâle brun, de la hauteur d'une palme, qui semblent coupées par le bout, quantité de feuilles qui viennent de la racine & passent par l'épi; elles sont vertes, fermes comme des jones, de la hauteur d'un pied ou environ; toute la plante est sans odeur, si ce n'est l'épi, qui a la senteur de la mousse des chênes.

Lieu. Il vient dans le Languedoc, & sur une montagne nommée Paradis de Dieu, en un endroit humide, proche d'un Bourg appellé Ganges.

Propriétez. Les Auteurs qui en parlent, comme Pena & Dalechamp après lui, n'en marquent aucune propriété que celle des autres especes, laquelle pourtant n'aïant pas une si bonne & puissante odeur, il n'en peut avoir probablement, & aussi n'en use-t'on pas en Médecine ordinairement.

NARD *bâtard mâle.* *Voïez* LAVANDE.

N A S.

NASSE. C'est un filet qui sert à prendre du poisson. Il est fait de brins d'osier, qui sont soutenus par des cerceaux qui vont toûjours en diminuant; sa figure est ronde, son ouverture est d'une certaine grandeur, son autre extrémité qui est fermée se termine en pointe. Il est formé de telle maniere que le poisson étant entré il n'en peut sortir, à cause des brins d'osier qui avancent en dedans à l'endroit des cerceaux & qui ferment le passage, n'y laissant qu'une médiocre ouverture, par laquelle il est très-difficile, ou plûtôt impossible au poisson de s'échaper. On le jette dans la riviere, on le laisse aller au gré de l'eau; mais on l'arrête avec une corde qui est attachée sur le bord, & qui sert à le retirer quand on veut voir s'il y a du poisson pris.

N A V.

NAVEAU, *ou plûtôt* NAVET, en Latin *Napus.* Il y en a de deux sortes, le sauvage & le cultivé.

LE NAVET sauvage ne differe du cultivé qu'en ce que sa racine est beaucoup plus petite que celle du domestique, que sa fleur est jaune, & qu'il croît dans les blés. On préfere encore sa graine dans la Médecine.

Description. Le navet cultivé est une plante assez connuë, qui a la fleur, la tige, la racine & les fleurs presque comme les raves; mais sa

sa racine est plus ramassée en haut & d'un goût plus délicat.

Lieu. On les seme dans les champs comme les raves.

Proprietez. On peut dire en général que cette plante est venteuse, qu'elle enfle l'estomac, & qu'elle nourrit peu, quoiqu'elle échauffe assez : elle entre dans la thériaque, à cause qu'elle est bonne contre les venins : étant bûë dans du jus d'orange ou de limon, elle fait mourir les vers; étant bûë dans l'oximel & de l'eau chaude, elle fait vômir les cruditez de l'estomac. Les navets cuits & appliquez par dehors, diminuent les douleurs de la goutte; la graine bûë en décoction faite avec le capillus veneris, les figues & lentilles, est un préservatif dans la vérole, chasse la gale & les pustules; & enfin, une cuillerée de cette décoction dans du vin, y ajoûtant une dragme de graine de lin, est propre à faire uriner; on en donne à manger au bétail. *Voyez* BÉTAIL.

Il y a plusieurs espéces de navets que je ne particulariserai point, je dirai seulement que les petits sont les meilleurs & les plus agréables au goût, les autres étant mollasses & ayant moins de saveur.

Culture des Navets.

On les seme en deux tems, au renouveau & au commencement d'Août; toute la difficulté qu'il y a, c'est de bien prendre son tems; car s'il est trop pluvieux, la graine creve & ne germe point; c'est pourquoi voyant qu'une semaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le resemera tout de nouveau : quand ils sont levez, même quand ils ont deux ou quatre feuilles, si le tems est trop sec; les tiquets & pucerons les mangent, & c'est a recommencer comme je viens de dire; pour être bons il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans terre; autrement ils deviennent verreux, se dessêchent & sont desagréables à manger, étant pleins de filets.

On les serre pour l'Hiver dans la cave ou autre lieu exempt de la gelée, sans autre soin que de les mettre en monceau ou par bottes.

Les navets ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu près à la graine de choux.

Pour avoir de la graine il faut choisir les navets les plus beaux, les plus longs & les plus clairs, qu'on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante quand on verra les premieres gousses s'ouvrir, la mettant sécher, & on la brisera entre les mains sur un drap, lui laissant passer le reste du jour au grand soleil pour en dessécher toute l'humidité, puis on la nettoyera & serrera en lieu tempéré.

Les navets sont un légume qui s'emploie en bien des sauces; car, premierement, ils se mangent comme les salsifix communs, & s'apprêtent de même; en second lieu, on les mange fricassez à la poële avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, assaisonnez de sel, de poivre & de moutarde; troisiémement, on les sert en potages maigres, & en potages gras, & enfin ils se préparent en différens ragoûts.

Maniere de faire l'huile de navet bonne pour les playes.

Il faut prendre le navet avec sa queuë, & le mettre dans un pot de terre neuf vernissé, dans lequel il y a trois trous au fond de la grosseur du petit doigt, que vous mettrez dans un autre pour les enterrer assez profond; il faut luter bien celui de dessus afin que l'eau n'y entre pas, vous les laisserez comme cela un an, & vous trouverez dans le pot de dessous une huile très-précieuse & de grande valeur.

II Si vous pilez le navet vous aurez de l'huile, mais elle ne sera pas si bonne; on la peut affiner en la laissant reposer, & puis la couler : de cette huile on en peut oindre tous les membres, les reins, en frottant toûjours; & si c'est une maladie froide il faut frotter devant le feu.

Le navet est admirable pour toutes sortes de playes.

III. Faites secher un navet à l'ombre jusqu'à ce que la moitié superfluë soit dehors, pilez-le ensuite & pressez-le au travers d'un linge : on peut se frotter de cette huile dans toutes sortes de gouttes froides & chaudes, & boire le jus de l'oignon avec du vin. L'eau de la lessive des cendres du navet seché & brûlé fortifie la tête & guérit le mal de tête.

Pour en faire un bain, prenez le navet avec une bonne quatité de genêt, & faites-le bien cuire en eau chaude : faites prendre ce bain au malade.

NAVETTE, on la nomme *colsa* en Flandre, & *rabette* en Normandie. C'est une espece de chou dont la graine qui est aussi appellée navette, sert à faire de l'huile qu'on tire par expression, & qui sert à brûler : elle est aussi employée par les Bonnetiers. Son odeur n'est point desagréable.

La graine de navette sert de nourriture à quelques petits oiseaux & principalement au linotes. On seme cette graine dans la campagne dans une terre labourée; on la couvre de terre avec une herse, & on l'abandonne ensuite aux soins de la nature.

HUILE DE NAVETTE. La navette est une graine à-peu-près comme celle des raves qui se cultive dans la Bourgogne de la maniere que l'on cultive les raves, c'est-à-dire, qu'après avoir coupé le blé on donne un labour à la terre le plus profond qu'on peut, & on reseme ensuite sur cette terre labourée la graine de navets; en la semant on la prend avec les trois doigts, & on a seme le plus loin qu'on peut jusqu'à la moisson faite, afin que la racine soit assez forte pour résister aux plus grandes gelées, & après l'Hiver elle fleurit & monte en graine, qui mûrit comme les raves en ce Pays : on coupe la tige, on la bat sur des draps qu'on étend sur terre, afin que la graine ne se perde en terre, on la vane avec le vent, ou bien on la passe avec des cribles faits de crins pour en ôter la paille; il est bon cependant qu'il y demeure un peu de paille ou gousse pour nourrir ce grain. Et afin que le grain ne se diminuë & ne ride point, on met cette graine ensuite dans des tonneaux, où on la laisse jusqu'à ce qu'on en veuille tirer l'huile. Avant que faire l'huile, il faut de rechef la vanet pour en tirer toute la poussiere.

Et pour en tirer l'huile on la porte chez ceux qui font les huiles, & aux pressoirs, où elle est broyée sur la meule le plus qu'on peut : on la chauffe ensuite dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierre ou de brique, & on verse dessus, à mesure qu'elle chauffe, une écuellée d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle; pour en faire mieux rendre l'huile, il faut avoir soin de remuer cette graine en la chauffant, & de n'y pas mettre trop d'eau, ce qui la rendroit moindre pour l'usage de la lampe. Cette huile est en usage, non-seulement pour éclairer, mais aussi pour le ménage, si on le veut; de cette maniere la plus fraiche & la plus récente est la meilleure pour manger.

On la met dans une poële a frire, dans laquelle on la fait cuire avec un oignon & une croute de pain, jusqu'à ce que l'oignon & l'huile ne petille plus, &c.

NAVRER une perche ou un échalas. C'est leur donner un coup de serpe à l'endroit qui n'est pas assez droit : ce coup de serpe entrant un peu avant dans la perche ou l'échalas, fait qu'ils obéissent au Jardinier pour les planter de la maniere qu'il veut, soit en long, soit en ovale ou en rond.

NEF.

NEFFLE. C'est le fruit que produit le nefflier; il est rougeâtre & presque rond; il renferme quatre ou cinq osselets très-durs. Sa peau est tendre, sa chair est dure & d'un goût acerbe; mais elle s'amolit en mûrissant. *Voyez* NEFFLIER.

NEFFLIER, en Latin *mespilus*.

Description. C'est un arbre de médiocre grandeur, qui ressemble fort à l'aucepin; ses feuilles sont découpées tout de même : il est aussi épineux & a des fleurs blanches qui viennent en tous ses fruits, qui sont longuets, rougeâtres, faits comme une petite neffle, n'ayant que trois noyaux au dedans.

On compte trois espéces de neffliers : la premiere & la plus estimée, est celle qui a ses feuilles larges, qui croit plus que les deux autres, & qui produit son fruit plus gros & de meilleur goût.

La seconde espece n'est pas si prisée, parce qu'elle n'a ni sa feuille si belle, ni son fruit si gros; joint à cela qu'il est sec, ce qui ne le rend pas si agréable à manger.

Et la troisiéme enfin est plus rare, mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle est plus curieuse que bonne; son fruit est fort petit, & vient naturellement sans noyaux.

Lieu. Il s'en trouve en Italie & en toute la France; son fruit mûrit en Automne sur la fin de Septembre.

Proprietez. Les neffles sont bonnes à manger aux cœliaques, & à ceux qui ont le flux de ventre; leur décoction arrête les défluxions qui tombent sur la gorge, sur le gosier, sur les dents & sur les gencives, si on s'en lave la bouche; si les femmes se tiennent quelque-tems assises dans cette décoction, cela arrête la trop grande abondance de menstruës : étant séches, incorporées avec du suc de roses, en y ajoûtant des clous de gérofle, du corail rouge & un peu de noix muscade, on en fait un cataplâme excellent, étant appliqué sur l'orifice de l'estomac pour appaiser le vômissement.

Culture du Nefflier.

Le nefflier est un arbre fort estimé & recherché de plusieurs, il y a peu de maisons de campagne qui n'en soient fournies; il est long-tems a venir, & il est d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems, à cause de l'extrême dureté de son bois, qui tient toûjours de la séve de l'épine blanche sur laquelle on le greffe ordinairement.

Les sujets qui conviennent le mieux à recevoir les neffliers, sont l'épine blanche & le poirier sauvage, & ils se greffent même encore sur leur propre trone; là-dessus ils produisent differens effets, & conformément a la nature du sujet auquel ils sont appliquez : Et c'est ce qui fait, dit-on, que si l'on entoit des neffles sur du poirier franc, elles deviendroient bien plus grosses, & de meilleur goût que si on les greffoit sur le sauvageon, ou sur l'aubepin; l'expérience nous peut faire parler avec certitude là-dessus.

Comme les neffliers ne se greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette opération, dans laquelle on sera pleinement instruit si l'on veut avoir recours à l'Article qui traite de la greffe en fente.

Les greffes de neffliers se cueillent dans l'extrémité de leurs branches, d'une ou de deux séves; mais celles de deux sont toûjours les meilleures, sur tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere séve.

Ces anneaux sont des marques de certaines fibres transversées, dans lesquelles il se fait lentement une circulation de séve, qui oblige les greffes de produire bien plûtôt du fruit, que lorsqu'elles sont toutes unies, où la séve pour lors portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pousser que du bois pendant bien du tems avant que de donner les productions qu'on espere.

Trois ans après que les neffliers ont été greffez, on les arrache de la pepiniere pour les mettre en place, & le véritable tems est le mois de Novembre.

Je trouve qu'en plantant le nefflier il y a des observations à faire : la premiere est, que si cette espece d'arbre est greffée sur le sauvageon ou poirier sauvage, il faut avoir soin avant que de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croissant toûjours au bas, ne reçoive une partie de la substance de la terre qui devroit servir a l'entretien des branches & à la nourriture du fruit, ce qui fait aussi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fond des trous, pour ne point obliger ces sauvageons d'agir avec tant de dommage.

Et la seconde est, qu'au contraire, si les neffliers sont greffez sur l'aubepin ou sur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, ce qui se pratique une fois pour toûjours, de les traiter le mieux qu'il sera possible, après cela ils viendront très-bien.

Les neffliers sont comme les autres arbres, qui mieux ont leur fait, plus ils rendent de profit; aussi plus on les labourera, plus ils apporteront des neffles; & pendant les trois premieres années il est fort nécessaire de leur donner trois labours par chacune, si l'on veut avoir le plaisir de jouir bien-tôt du fruit de ses peines.

Ce fruit n'est pas comme la plûpart des autres fruits qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures; au contraire, les neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en sépareroient pas, si l'on ne prenoit le soin de le faire lorsqu'on juge qu'elles sont presque parvenuës à une maturité parfaite, qu'elles acquierent sur la paille, où on les met pendant quelque-tems.

Ce fruit se mange ou crud, ou mis en compote avec du beurre frais, du vin & du sucre, & se sert comme un mêts délicat.

H E L.

NÉGOCIANT. *Pour augmenter son bien il faut faire quatre choses. La qualité que doit avoir un Marchand à la vente de sa marchandise, est d'être honnête homme; c'est le moyen de faire son salut & acquérir la réputation des gens de bien, si nécessaire aux Négocians, & sans laquelle ils ne feront jamais leur fortune.*

1. L'homme de bien consiste à être de bonne foi. 2. A ne tromper personne, c'est-à-dire, de ne point vendre à faux poids & à fausse mesure, qui soient moins pésans, ou plus courtes que ceux & celles portées par les Ordonnances; en aunant la marchandise, de bien conduire l'étoffe bois à bois, sans la tirer pour l'étendre davantage, afin d'en donner moins que ce qu'on est convenu; en la pesant, ne point par artifice & subtilité de la main, faire pencher la balance du côté où est la marchandise, afin qu'il s'y trouve davantage de poids. 3. A observer la justice, de donner plûtôt plus d'aunage & de poids, que moins. 4. Enfin, à ne point vendre la marchandise l'une pour l'autre; par exemple, une personne demandera un velours de Gennes, dont elle n'a aucune connoissance, on lui en donnera un de Lion: un drap façon d'Espagne pour un véritable Espagne: un drap de Satte pour un d'Hollande: une serge façon de Seigneur pour une vraie; ainsi de toutes marchandises, quand même elles seroient aussi bonnes, même meilleures que celles que l'on demande: car c'est une tromperie qui ne se doit pas faire dans le négoce. Si l'on demande une étoffe de soie cuite, n'en pas donner une qui soit mêlée de soie crue: dans la boutonnerie d'or & d'argent, ne pas faire le moule de bois de gaïac ou de bouis, pour le faire peser davantage: pour les teintures, ne pas vendre du rouge & du violet commun pour du cramoisi; en un mot, de quelque sorte & qualité de marchandises que ce puisse être, ne les jamais vendre pour autre que pour ce qu'elles sont.

A l'égard du profit qui se peut faire sur la marchandise, il est impossible d'en donner des régles; car si c'est marchandise de soie, draperie, sergerie & autres qui ne soient point sujettes à la mode, comme les noires, & celles qui se manufacturent dans le Royaume, où il n'y a point de risque à les faire venir, & qui sont communes, les Marchands n'y peuvent pas faire de grands profits, parce que ce sont marchandises connuës; mais à l'égard des étoffes façonnées & de couleur dont les modes changent d'une année à l'autre, & de celles qui ne servent que pour le luxe, on y peut gagner considérablement, les Marchands se ruineroient s'ils faisoient autrement: ce que j'ai dit ci-dessus, doit servir aussi pour toutes sortes de Marchandises sujettes à la mode, & aux risques que l'on court pour les faire venir; tout cela dépend du jugement & de la conduite des Négocians.

Les causes du bonheur d'un Négociant.

Le bonheur & la fortune des Négocians procédent ordinairement de la connoissance parfaite qu'ils ont du commerce, de la grande expérience qu'ils ont acquise en servant d'autres Marchands auparavant que de faire leur établissement: du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs livres; de la prévoyance & prudence qu'ils ont de ne se point charger de trop de marchandises, & de ne point prêter au-dessus de leurs forces; du soin & de la vigilance qu'ils ont de solliciter leurs dettes, & de l'assiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs magasins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs & de leurs domestiques: de l'épargne & de l'œconomie de leurs maisons, & de la réputation qu'ils s'acquiérent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole l'ayant une fois donnée, quand même ils devroient perdre sur les marchez qu'ils ont faits; de la fermeté & du courage qu'ils ont pour surmonter toutes les difficultez & disgraces qui leurs arrivent & qu'ils n'ont pû prévoir.

Il est certain que si un Négociant a toutes les qualitez ci-dessus représentées, il fera assurément une bonne maison, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amasse de grands biens, il se maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce.

De la maniere que les Négocians en gros doivent se conduire dans la vente de leurs marchandises, tant dans la Ville de leur résidence, que dans les Provinces & dans les Foires.

Il y a grande différence entre les maximes qui se pratiquent pour la vente des marchandises en gros, & celles qu'il faut avoir pour le détail: car dans le gros la vente est sommaire, & les marchez se concluent dans le oüi ou le non; il n'est pas de même dans le détail, car il faut une grande abondance de paroles pour persuader les Acheteurs; la raison en est, que ceux à qui les Détailleurs vendent leurs marchandises, n'en connoissent pas le plus souvent la bonté & la valeur; au contraire les Grossiers n'ont affaire qu'aux Marchands en détail, qui s'y connoissent quelquefois mieux que les Marchands en gros, à cause de la grande habitude qu'ils ont de voir la marchandise, de sorte que toute la science d'un Grossier en la vente de ses marchandises, consiste: A observer d'abord ce qui est dit dans l'Article des Commis & Facteurs pour leur instruction. Ces maximes qui sont communes pour les Maîtres & Facteurs serviront aussi pour les Négocians en gros; mais il y en a d'autres qui sont reservées aux Maîtres seuls, parce qu'ils peuvent disposer de leurs affaires de la maniere qu'il leur plaît, ce qui n'est pas permis aux Facteurs: car ils doivent suivre en toute chose la volonté de leurs Maîtres.

Outre ces maximes, les Négocians en gros doivent encore, dans la vente de leurs marchandises qu'ils feront tant dans la Ville de leur résidence, qu'en toutes celles des Provinces du Royaume, & dans les foires qui s'y tiennent, observer celles qui seront marquées dans cet article-ci, & dans le suivant: je parlerai aussi de ceux qui font le commerce de proche en proche, dans les Pays étrangers, voisins, & par les voyages de long cours, qui sont les trois sortes des Négocians en gros; ce sont des maximes différentes qu'il faut avoir pour l'une & l'autre négociation.

Les Négocians en gros qui vendent seulement leurs marchandises aux Marchands en détail des Villes où ils sont demeurans, font leurs affaires avec plus de sureté que ceux qui vendent aux Marchands des autres Provinces du Royaume, & dans les foires ou marchez, pour quatre raisons.

La premiere, parce qu'ils ont toûjours leurs Débiteurs devant les yeux, & qu'ils voyent tous les jours les Marchands en détail, ausquels ils vendent leurs marchandises, de sorte qu'ils connoissent leur bonne ou mauvaise conduite, sur laquelle ils se réglent en leur négociation.

La seconde, la sollicitation de leurs dettes leur est plus aisée, parce qu'ils conversent continuellement avec leurs Débiteurs.

La troisiéme, quand leurs Débiteurs viennent à faire faillite, ils donnent plus facilement ordre a leurs affaires.

Et la quatriéme, s'il arrive quelques différends entre eux & les Marchands en détail pour raison de leur négociation, & qu'ils soient obligez de les terminer par les voies de la Justice, ils plaident par devant leurs Juges naturels, sans sortir de leur Ville.

Enfin ils font leur commerce avec plus de tranquilité d'esprit, moins de fatigue, & plus surement que ceux qui vendent dans les Provinces, dans les foires & marchez.

Ils doivent sur tout s'appliquer à bien connoître les sujets sur lesquels ils veulent agir pour la sureté des marchandises qu'ils vendront à crédit, car c'est d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de leurs affaires, ce qui leur sera fort facile de savoir, pour peu qu'ils s'appliquent a voir & à examiner la conduite de ceux avec qui ils voudront négocier: car il est bien difficile a un Marchand de cacher ses actions, parce qu'elles sont connuës de tout le public; & d'ailleurs comme les Négocians en gros en ont déja servi d'autres auparavant que de s'établir dans le commerce, ils auront acquis chez eux cette connoissance pour avoir eu affaire aux Marchands en détail; quoiqu'il en soit, ils doivent prendre garde à neuf choses.

La premiere, que les Marchands ausquels ils vendront leurs marchandises à crédit, soient gens de probité & de bonne foi; parce que jamais ils ne leur feront de mauvais incidens que si par hazard ils s'abusoient, soit au prix ou à l'aunage des marchandises qu'ils leur auront venduës, ils ne leur feront rien perdre; s'ils sont gens de bien & d'honneur, ils tiendront leur parole lorsqu'on leur commettra des marchandises, quand même ils seroient assurez de perdre sur icelles.

La seconde, que ce soient personnes capables du commerce, & assidus a leurs affaires; parce qu'ils seront assurez qu'ils s'y conduiront sagement, & qu'ils ne consommeront point leur bien en débauches; car il est certain qu'un Marchand assidu à sa boutique n'en trouve pas si facilement les occasions.

La troisiéme est de connoitre, s'il se peut, s'ils ne s'engagent point inconsidérement dans les prêts avec la Noblesse, ou s'ils ne prêtent point à tous venans; parce que l'engagement où ils se trouveroient avec des personnes qui ne les payeroient pas, feroient qu'ils ne pourroient aussi les payer de ce qui leur seroit dû.

La quatriéme est, de ne point s'engager trop à prêter des sommes considérables a un seul Marchand en détail, parce que s'il venoit a manquer & à faire faillite, cela seroit capable de l'entrainer après lui & lui causer la même chose; c'est une des plus grandes maximes que doivent avoir les Grossiers: car il y a un nombre infini d'exemples de Négocians en gros, qui, pour avoir vendu presque toute leur marchandise à un ou deux Marchands qui sont venus à faire faillite, ont été accablez tout d'un coup & ont perdu tout leur bien dans un jour, de sorte qu'ils ont été contraints aussi de la faire a leur tour; c'est pourquoi, comme dit le Proverbe, il ne faut pas mettre tous ses œufs dans un panier: c'est-à-dire, qu'il vaut mieux disperser son bien & le mettre entre les mains de plusieurs Marchands en détail, que prêter à un ou deux; parce que l'on est plus assuré, & que quand on perd une petit partie on en supporte plus facilement la perte, que si elle étoit plus considérable.

La cinquiéme est, de ne point s'engager inconsidérement avec les jeunes Marchands en détail, sur la croyance que l'on pourroit avoir, qu'étant enfans de famille, de peres & de meres très-riches, qu'ils en seront plus assurez: c'est une fausse maxime, parce que s'ils viennent à faire mal leurs affaires, rarement les peres & les meres payent-ils pour leurs enfans; & en effet, seroit-il raisonnable que les peres & les meres, pour soûtenir le crédit de leurs enfans, qui se sont ruinez par leur imprudence, & le plus souvent par le jeu & les débauches, s'embarrassassent eux-mêmes dans leurs méchantes affaires pour ruiner par ce moyen leur fortune & celle de leurs autres enfans?

La sixiéme, s'il arrive que leurs Débiteurs ne payent pas ce qui leur est dû a jour nommé, c'est-à-dire, à l'échéance du tems convenu entre eux, de ne leur pas tenir le pied sur la gorge, & ne leur pas faire payer des dix pour cent d'intérêt pour le retardement: car outre que c'est une usure effroyable, c'est ce qui cause leur ruine & ce qui leur fait faire bien souvent faillite; & il arrive qu'ils perdent tout leur bien avec eux.

La septiéme est, de ne point prêter sur gage à quelque sorte de personnes que ce soit, pour la plus grande sureté de leur dû & n'en point tirer de gros intérêts: car c'est une usure détestable devant Dieu & devant les hommes, qui attire la malédiction de Dieu sur eux.

Néanmoins s'ils prêtoient à leurs amis pour leur faire plaisir, ils peuvent prendre des gages ou nantissemens pour la sureté de leur dû, cela est naturel; mais ils ne doivent prendre aucun intérêt: car ce seroit imiter les Juifs, cela n'est pas permis aux Chrétiens, aussi les usures sont-elles deffenduës par toutes les Ordonnances; & si ceux qui en usent ainsi étoient reconnus, ils seroient punis très-sévérement.

Il est encore permis aux Négocians de prendre des nantissemens ou des gages de leurs Débiteurs, pour la sureté des sommes des deniers qui leur sont dûës; mais ils doivent prendre garde quels seront ces gages: car si c'est des marchandises elles deviennent à rien, parce que la mode s'en passe, tant pour les couleurs que pour les façons; ainsi l'on pense bien souvent être en sureté & retirer tout son dû; mais quelquefois on n'en retire pas la moitié.

Les Négocians qui prendront des gages, ou nantissemens pour la sureté

ûretez des sommes qu'ils prêteront, ou de ce qu'il leur sera dû, doivent prendre leurs précautions.

Maximes différentes des Négocians dans la conduite de leurs affaires & dans les achats.

Les Négocians doivent avoir differentes maximes & considérations pour la conduite de leurs affaires. Ceux qui le font des marchandises qui s'achetent dans les Manufactures de France, ou qui en font manufacturer pour en faire la vente dans une seule Ville aux Marchands en détail, comme il se pratique particulierement à Paris, courent moins de risque, & le font plus facilement que ceux qui vendent leurs marchandises, non-seulement dans la Ville de leur résidence; mais encore aux Marchands des autres Villes du Royaume, & dans les Foires & Marchez; & pour cela il faut savoir que dans les lieux où il y a des Manufactures considérables, comme à Paris, Lion, Saint Chaumont, Tours, Sedan, Amiens, Châlons, Rheims, Roüen, Laval, & autres Villes du Royaume, il y a plusieurs Négocians associez qui font le commerce des matieres qui y sont nécessaires, qu'ils vendent aux ouvriers, & qui achetent d'eux les marchandises qu'ils ont manufacturées pour les vendre ensuite à ceux des autres Villes qui les vont acheter sur les lieux, ou qui leur en donnent la commission: il y a aussi des ouvriers qui sont assez puissans pour maintenir leurs Manufactures, qui achetent & qui font venir les matieres propres à leurs Manufactures de la premiere main: il y a encore des petits ouvriers qui entretiennent chez eux trois ou quatre métiers, qui vendent leurs ouvrages aux premiers qui leur en demandent.

Or les Négocians en gros doivent se conduire en l'achat des marchandises qu'ils feront de ces trois sortes de personnes, selon le tems & les saisons; car dans ceux où la marchandise est rare & en réputation, ils doivent l'acheter des uns & des autres comme ils pourront, & selon les avantages qu'ils y trouveront; mais dans ceux où le commerce est mort & sans mouvement, & qu'il y a abondance de marchandises fabriquées dans les Manufactures, ils doivent se conduire en cela avec beaucoup de circonspection.

Achat des marchandises, si les Négocians y veulent faire du profit, ils doivent observer les maximes suivantes.

La premiere maxime, est quand la marchandise commence à hausser de prix, ce qui vient ordinairement de deux choses. La premiere, de ce que les matieres qui la composent augmentent aussi de prix à cause de leur rareté. La seconde, de ce qu'il y a peu de marchandises fabriquées, & que la demande s'en fait avec chaleur; alors il est certain que ce qui se trouve de fabriqué augmente quelquefois considérablement: or il est de la prudence de celui qui veut acheter, de savoir les causes qui produisent l'augmentation du prix des marchandises. Et pour cela par exemple: si c'est marchandise de draperie de soie, il doit s'enquerir si la recolte des soïes a été bonne ou mauvaise; car si l'année a été humide & pluvieuse, il y en aura assûrément peu; ainsi la rareté fait qu'il en vient peu des lieux d'où on la tire, & c'est cette rareté qui produit cette cherté & l'augmentation du prix de la marchandise fabriquée.

Il en est de même des Manufactures de draperie & sergerie de laines, quand les laines sont rares, & qu'elles sont augmentées de prix; & encore de toiles, quand il n'y a pas eu grande recolte de chanvre & de lin; ainsi de toutes sortes de matieres qui composent les Manufactures des marchandises dont l'on fait commerce; parce que la rareté, comme il a déja été dit, en augmente le prix, & par consequent celui des marchandises qui sont fabriquées.

Il n'y a pas de doute que quand l'augmentation du prix des marchandises provient de la rareté des matieres, non-seulement elle se maintient long-tems, mais encore elle se hausse toûjours petit à petit; c'est pourquoi il n'y a pas à déliberer par les Négocians en gros d'en acheter promptement, & faire des marchez pour en recevoir encore ensuite pendant un certain tems le nombre qu'ils jugeront pouvoir vendre.

Si l'augmentation des marchandises vient du peu qu'il y en a de fabriquées, & par la grande demande qui s'en fait, & non par faute de matieres qui les composent, il faut agir prudemment dans l'achat; parce que c'est quelquefois un feu qui passe en peu de tems, & cette augmentation ne dure qu'autant de tems que cette chaleur dure pour deux raisons: la premiere, parce que ce peut être un effet du hazard qui fait que plusieurs Négocians de differens lieux peuvent avoir commis en même-tems des marchandises, ou qu'ils se trouvent ensemble dans les lieux où se font les Manufactures, cela fait tenir les ouvriers sur le pied de leurs ouvrages, par la grande demande qui leur en est faite; & quand ces Négocians en sont suffisamment fournis, les choses retournent au même état qu'elles étoient auparavant, & c'est ce qui fait quelquesfois diminuer notablement les prix des marchandises; parce que les ouvriers voiant qu'elles sont recherchées ils en veulent tous manufacturer, ce qui fait l'abondance qui produit le bon marché, de même que la rareté avoit produit la cherté; de sorte que ces considérations sont très-importantes pour bien réussir dans les achats.

La seconde maxime qu'il faut observer dans l'achat des marchandises, c'est d'être extrémement retenu dans ses paroles, de ne point faire paroitre que l'on prise la marchandise que l'on voudroit bien avoir, de ne la pas mépriser non plus pour faire croire que l'on en n'a pas besoin; ce sont des finesses qui ne produisent autre chose que d'embarrasser l'esprit de l'ouvrier, qui le fait tenir plus ferme, dans l'incertitude qu'il a si c'est une feinte ou non; ce qui est cause qu'il n'est pas si prompt à se résoudre à donner ses ouvrages au prix qu'on lui en donne, de crainte d'être surpris. Au contraire, il faut agir avec sincerité & franchise, accompagnée pourtant de prudence; les ouvriers aiment mieux avoir affaire avec telles sortes de Négocians, que non pas à ceux qui usent de finesses & de ruses.

La troisiéme, est de considérer si la marchandise diminuë de prix du plus haut dégré où elle étoit montée auparavant, ou si elle augmente de prix de plus bas où elle étoit, à cause de la cessation de commerce, ou par la trop grande abondance qu'il y en avoit dans la Manufacture; c'est là le plus fin des acheteurs.

Car si elle est au plus haut dégré de sa cherté, & qu'elle vienne à diminuer, c'est alors qu'il n'en faut point acheter; parce qu'il est certain que si la cause qui l'avoit fait monter à si haut prix cesse, elle diminuera toûjours jusqu'à ce qu'elle soit revenuë au point de sa juste valeur.

Au contraire, si la marchandise étoit au plus bas prix de sa valeur, & qu'elle vint à augmenter de prix, c'est alors qu'il fait bon acheter, parce qu'il est certain qu'elle augmentera toûjours, tant que la cause qui a donné lieu à l'augmentation durera.

Il semble que ce qui a été dit ci-dessus soit un paradoxe; cela est pourtant véritable, & fondé sur l'expérience qu'en ont les habiles Négocians, qui ont beaucoup gagné ou perdu dans des tems pour avoir bien ou mal pris leurs mesures.

Au contraire, si les Négocians achetent pour vendre en gros dans les autres Villes du Royaume & dans les Pays étrangers, il ne faut pas acheter de celles dont la mode ne fait que commencer; parce qu'elle ne se trouveroit pas encore dans les lieux où ils les envoieroient, & ils ne pourroient les y vendre, parce qu'elle seroit trop chere; car la mode donne plus souvent cours aux marchandises, & c'est ce qui cause ainsi leur cherté.

La cinquiéme, est d'acheter si l'on peut les marchandises de soïe à la livre, & particulierement celles qui sont légeres & de bas compte, parce que l'on y trouve plus d'avantage: au contraire, il faut acheter les hauts comptes à la main & non pas à la livre; parce que quelquefois elles sont manufacturées de grosses soies, qui ne sont pas si cheres que les autres, qui doivent avoir plus de lustre, & qui par consequent sont manufacturées de soïe plus fine, & aussi parce qu'il n'y a pas tant de façons à paier aux ouvriers; car il faut remarquer qu'une panne, par comparaison, qui ne reviendra qu'à dix livres l'aune en l'achetant au poids, coûtera un tiers moins de façon qu'une autre qui reviendroit à quinze livres: la raison en est, que supposé qu'un Manufacturier donne à l'ouvrier trois livres pour une aune de façon, la panne que l'on acheteroit au poids, qui reviendroit à quinze livres, il y auroit quatre livres pour aune de façon, & celle qui ne reviendroit qu'à dix livres, il n'y auroit que trois livres, supposé qu'elle s'achetasse l'une & l'autre le même prix au poids.

La sixiéme maxime, est dans le tems où la marchandise n'est pas de demande, d'acheter chez les petits ouvriers, parce que n'aiant pas le moien de garder leurs ouvrages, ils en font meilleur marché que les plus puissans qui ont le moien d'attendre le tems de la vente.

La septiéme, est d'auner toutes les marchandises que l'on achetera, & particulierement dans la Ville de Lion, où l'aune est plus petite d'un pour cent que celle de Paris, pour deux raisons. La premiere, parce que s'il y trouve encore de la tare, les ouvriers n'en veulent point faire raison quand ils les ont une fois délivrées. La seconde, parce qu'en repliant les ouvrages, l'on voit s'il n'y a point de défauts considérables qui peuvent avoir été cachez par des demis plis lorsque l'ouvrier les a pliez.

La huitiéme, est sous prétexte que la marchandise est à bon marché, de n'en pas acheter au dessus de ses forces, & que l'on ne juge bien les pouvoir paier dans le tems que l'on a convenu en l'achetant; car si elle n'étoit paiée au jour nommé, on perdroit son crédit parmi les ouvriers, & une autrefois ils n'en voudroient plus faire.

La neuviéme, est de ne point prendre pour faire les achats dans les lieux des Manufactures des Commissionnaires qui soient Marchands, & qui vendent les matieres aux ouvriers pour manufacturer, car ils achetent toûjours les marchandises plus cheres que d'autres qui n'en vendent point, parce qu'ils leur en donnent une partie en paiement, & bien souvent pour se paier de ce qui leur est dû par les ouvriers, ils prennent d'eux des marchandises en paiement, qui ne sont jamais si bonnes ni si belles que celles qu'ils achetent argent comptant.

La dixiéme & derniere maxime qu'il faut avoir pour les achats des marchandises, est qu'il y ait toûjours un des Associez actuellement dans les lieux des Manufactures pour deux raisons. La premiere, parce qu'étant interessé dans le commerce, il est plus soigneux & prend mieux garde à ce qu'il fait qu'un Commissionnaire, qui ne regarde bien souvent que son interêt particulier, & qui aiant des commissions de plusieurs Marchands & Négocians, favorise ceux qu'il lui plaît. La seconde, parce que les affaires se font toûjours plus secretement, & que l'on trouve quelquefois de bonnes occasions d'acheter; ce qu'un Commissionnaire n'oseroit faire, & que sur ces achats il peut y avoir beaucoup à profiter. Toutes les maximes ci-dessus representées sont les principales que les Négocians en gros doivent observer en achetant leurs marchandises: elles peuvent servir pour toutes sortes de marchandises, de quelque nature elles puissent être, à ceux qui acheteront dans les Manufactures, & qui voudront s'y conduire sagement & avec prudence. *Voiez* MARCHAND.

N E N.

NÉNUPHAR, en Latin *Nymphæa*. Il y en a de deux sortes, le blanc & le jaune.

Description du Nénuphar blanc.

C'est une plante qui croit dans les eaux; ses feuilles sont larges, presque rondes, de couleur verte-brun en dessous & vertes-blanches en dessus; elles nagent toûjours sur la surface de l'eau, quoi qu'attachées au pied par des queuës qui sont longues & rondes. Ses fleurs sont grandes, disposées en rose, blanches comme celles des lys, mais sans odeur. Sa racine est longue & grosse comme le bras, elle est blanche au dedans & brune au dehors.

LE NÉNUPHAR jaune est different du blanc, en ce que ses feuilles ne sont pas si rondes; ses fleurs sont jaunes, & l'écorce de sa racine est verte.

Propriétez. On emploie souvent en Médecine le nenuphar blanc, dont la fleur est rafraichissante & humectante aussi bien que la racine. On fait prendre intérieurement leur décoction dans le rhume & dans les fiévres ardentes: elle est aussi propre pour les âcretez d'urine, & pour adoucir

adoucir le sang. Enfin on l'emploie extérieurement dans les inflammations & pour décrasser & adoucir la peau.

N E R.

NERF. Les nerfs sont des corps longs, ronds & blancs, formez de l'assemblage de plusieurs tuïaux, qui ne sont qu'une production de ceux qui viennent de la moëlle allongée, ou de celle qui est renfermée dans le canal de l'épine, & que l'on nomme pour ce sujet moëlle de l'épine.

L'usage des nerfs est de porter à toutes les parties les esprits nécessaires pour le mouvement, le sentiment & leur nourriture.

Tous les nerfs naissent par paires, ceux qui partent de la moëlle allongée sont au nombre de neuf, quoique quelques-uns en comptent dix. Ceux qui ont leur principe dans la moëlle de l'épine sont au nombre de trente.

Receptes contre les nerfs racourcis, ou endurcis, pour les ramollir.

I. Prenez deux pieds de bœuf, deux poignées de sauge, faites bouillir cela ensemble à perfection; c'est-à-dire, jusqu'à ce que la chair se sépare des os; ensuite coulez-le avec expression, battez ce jus coulé avec demi livre de beurre frais, conservez cette gélée dans un vase de terre; frottez-en chaudement les jointures des parties racourcies ou endurcies deux fois le jour.

II. Prenez une chopine d'huile d'olives, une chopine de vin clairet, faites bouillir cela jusqu'à l'entiere consomption du vin, frottez-en les parties malades chaudement soir & matin; enveloppez-les ensuite avec des linges chauds.

III. Prenez une chopine d'huile d'olives, une demi chopine de vin clairet; faites bouillir cela jusqu'à ce que le vin soit consommé, après ajoûtez-y d'herbe à la Reine & des feuilles d'armoise, de chacune une bonne poignée; faites bouillir encore le tout pendant long-tems; passez-le à travers un linge blanc avec expression; gardez ce baume pour le besoin pour vous en servir; mettez de ce baume sur une feuille de choux rouge ou autre; appliquez-le sur la partie chaudement deux fois le jour, & continuez jusqu'à la guérison.

Pour fortifier les nerfs des jambes d'un enfant, qui ne peut pas, ou qui demeure trop à marcher.

Prenez des feuilles d'hieble, de marjolaine & de sauge une quantité suffisante, & autant de l'une que de l'autre; pilez le tout ensemle, tirez-en du jus ce qu'il en faut pour remplir une bouteille de verre, bouchez bien cette bouteille avec de la pâte, enveloppez même toute la bouteille avec ladite pâte assez épais; mettez cette bouteille ainsi disposée à cuire dans un four aussi long-tems qu'il faudroit pour cuire un gros pain: tirez ensuite la bouteille du four, laissez-la réfroidir, rompez la pâte dont elle est environnée, cassez la bouteille, & tirez la matiere qui sera dedans, qui aura forme d'onguent, que vous conserverez pour vous en servir en la maniere suivante.

Prenez de cette onguent & de la moëlle de jarret de bœuf, autant de l'un que de l'autre, faites-les fondre ensemble, frottez-en chaudement & souvent le derriere des cuisses & des jambes de l'enfant, il marchera bien-tôt. Notez que ce remède est bon aussi pour les adultes qui ont les nerfs racourcis ou endurcis, ce qui les fait boiter.

Pour rejoindre les nerfs, prenez les yeux d'écrevisse mis en poudre, délié sur un petit linge; mettez de cette poudre sur les nerfs, & liez bien le lieu avec des bandes toutes séches, de peur que quelque humidité n'y pénétre; laissez-y la ligature l'espace de vingt-quatre heures, & puis qu'il voie si le nerf est rejoint, & qu'il le relie derechef avec des liens chauds, comme si c'étoit quelqu'autre plaie récente, & un jour ou deux après qu'il ôte la ligature.

Le même guérit l'extorsion des nerfs appliqué médiocrement chaud: c'est un souverain remède pour la difficulté d'urine, si on l'applique chaud depuis les reins le long des vertebres avec du linge chaud, & qu'on boive ensuite du vin blanc.

Il est excellent pour la sciatique, appliqué chaud sur la partie, guérit la morsure envenimmée des chiens enragez, serpens ou autres bêtes; mais avant que d'y mettre de ce baume il faut faire saigner la plaie, & la laver avec du vin & de la charpie, & y mettre de ce baume.

Contraction de nerfs, spasme ou retirement des nerfs.

La spasme est pris en général pour toute convulsion; mais on l'applique particulierement à cette contraction qui arrive à certaines personnes qui ont le nez, & quelquefois la moitié du visage de travers; mais ce qui les rend plus ou moins difformes, c'est suivant que les muscles & les nerfs ont souffert dans leur principe: cette convulsion se traite comme la paralisie; c'est pourquoi dès le commencement l'on y remédiera, de peur qu'elle ne dégenere à une plus fâcheuse maladie.

Pour la piqueure des nerfs.

Prenez deux poignées d'ers cuits dans la lessive de sarment de vigne, de vinaigre, de miel, de farine d'orge, de farine de féves, un peu de chacun. Mêlez tout cela ensemble, mettez-le sur le feu dans un pot, & faites-en un onguent dont vous vous servirez en l'appliquant sur le mal.

Pour les nerfs foulez.

Prenez des fleurs de bouillon blanc, de millepertuis, de camomille, de chacun une poignée. Faites bouillir toutes ces fleurs dans une chopine de vin blanc jusqu'à la réduction de la moitié; après avoir coulé cette décoction vous y tremperez un linge que vous appliquerez sur le mal.

Lorsque la foulure des nerfs est accompagnée de quelque plaie, & que la peau est écorchée ou emportée, prenez des blancs d'œufs & de l'huile rosat, vous les battrez ensemble, vous en étuverez la partie foulée, ensuite vous mettrez par dessus un linge que vous aurez fait tremper dans cette liqueur.

Lorsque la douleur sera appaisée vous la laverez avec du gros vin chaud, & vous y mettrez une compresse trempée dans ce vin.

Mais si le nerf est froissé & que la peau ne soit point entamée, vous la bassinerez souvent avec de l'huile chaude & diaphoretique, telle que sont les huiles de sauge, de lavande, de romarin, &c.

NERF de cerf. C'est son membre.

NERPRUN ou BOUR EPINE, en Latin *Rhamnus Catharticus*.

Description. C'est un arbrisseau dont l'écorce ressemble à celle du cerisier, son bois est jaunâtre, & ses branches sont armées de quelques épines. Les baies qui succedent à ses fleurs sont vertes dans leur naissance, mais elles deviennent noires en mûrissant; elles sont remplies d'un jus noir tirant sur le verd, & de quelques graines arondies sur le dos qui ont l'écorce cartilagineuse.

Lieu. Cet arbrisseau qui devient quelquefois un arbre, croît dans les haies, dans les bois, le long des ruisseaux, & dans les lieux humides & incultes. Son fruit est mûr en Automne.

Propriétez. Les baies de nerprun sont bonnes pour la goutte, pour les rhumatismes & pour l'hydropisie, parce qu'elles servent à purger les sérositez. Quand on en a pris on doit manger aussi-tôt. La dose est depuis six baies jusqu'à vingt.

Ces baies servent à faire ce qu'on appelle *Vert de Vessie*, qui est une couleur qu'on emploie dans la mignature. *Voiez* MIGNATURE, ou VERT DE VESSIE.

N E Z.

NEZ. C'est une partie éminente du visage de l'homme, dans laquelle est renfermée l'organe de l'odorat. On prétend que cet organe consiste dans une membrane qui couvre toutes les anfractuositez des narines. Cette membrane est composée d'un grand nombre de fibres, qui prennent leur origine de la Dure & de la Pie Mere, & de plusieurs rameraux de nerfs, qui par des chemins détournez viennent du cerveau. Elle a beaucoup d'étenduë dans un petit espace, parce qu'elle enveloppe toutes les lames osseuses attachées à l'os cribreux.

Mr. Vieussens croit que les nerfs olfactoires n'ont point de communication avec cette membrane, & qu'ils se terminent à la chair papillaire qui tient à la partie cribreuse de l'os ethmoïde, & qui est couverte d'une production de la membrane pituitaire, qui se trouve percée de plusieurs petits trous.

Le nez est composé de chairs ou muscles, d'os & de cartilages; le tout est revêtu de la peau au dehors, & au dedans d'une membrane dont on vient de parler. On appelle racine du nez sa partie supérieure qui se trouve entre les deux yeux: dos du nez celle qui est osseuse & immobile, dont la partie la plus pointuë se nomme l'épine; on donne le nom de globe du nez à sa partie inférieure, qui est mobile & cartilagineuse; celui d'ailes aux parties laterales: enfin cette partie charnuë qui sépare les deux narines s'appelle colomne du nez.

Les narines sont dilatées par six muscles, trois de chaque côté; savoir, le pyramidal, l'oblique ascendant ou myrtiforme, & l'oblique descendant. La figure de chacun des deux os du nez est plûtôt quarrée que triangulaire, leurs connexions entr'eux est par suture, aussi bien qu'avec le coronal, les os maxillaires supérieurs & l'ethmoïde.

Personne n'ignore que le nez ne serve à la respiration, & ne donne passage à une sorte d'excrément qu'on nomme la morve.

Le nez est exposé à quelques incommoditez, comme sont les ulceres, les chancres, la puanteur, l'hemorragie, ou saignement & le polipe. Ceux qui ont un ulcere ou polipe sont insuportables aux autres par leur mauvaise odeur; c'est pour cela que pour y remédier ils pratiqueront les remédes suivans.

Ulcere au nez, ou odorat perdu.

Prenez du jus de poirée quatre à cinq cuillerées, avec autant de bouillon du pot avant qu'il soit salé; & tous les matins versez-en dans le creux de la main & le tirez par le nez.

Ou bien prenez de la décoction de gaïac, ou de celle du buis, ou d'eau de fleurs d'orange, ou du jus de feuilles de lierre, ou de la décoction de romarin, ou du jus de feuilles de tabac verd ou sec infusé dans du vin blanc, & tirez-en par le nez; ou bien prenez de la noix de galle, de la ceruse de Venise, de chacun une once, de l'amidon, de la gomme adragant, de chacun demi once; réduisez le tout en poudre, & faites-en un liniment avec trois onces de graisse de poule.

Odorat perdu.

Quant à l'odorat perdu, prenez une once de graine de nielle, pilez-la bien, mêlez-la avec deux onces de vieille huile d'olives, & tirez-en par le nez tous les matins. Lorsqu'on usera de ces remédes on aura soin de se purger de tems en tems avec deux onces de manne, ou avec une once & demie de sirop de roses délaié dans une infusion de trois gros de séné.

Ulceres externes au nez.

Pilez des pommes de cyprès, avec autant de figues, & appliquez-les sur le nez; ou bien prenez demi once de cire blanche, une once de moëlle d'os de veau, demi once d'huile d'amandes douces, trois à quatre cuillerées de mussilage de semence de coins ou de gomme adragant; faites fondre le tout ensemble jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité, & frottez-en l'ulcere deux ou trois fois le jour: ou bien mêlez dix grains d'orpiment avec deux onces d'huile rosat, & vous en frottez deux fois le jour; mais il faut que l'ulcere soit bien malin pour appliquer ce remède; si non prenez du suc de tabac, faites-le bouillir avec autant d'huile d'olives, après que l'humidité sera consommée, qu'il n'y restera que l'huile, alors frottez-vous-en soir & matin.

On purgera assez souvent avec de la confection hamec, ou avec le diaphœnic, ou de la rhubarbe, ou des tamarins.

Pour la puanteur du nez.

Prenez du jus de menthe une once, du jus de rhuë deux onces, mêlez-les ensemble, & tirez-en deux à trois fois le jour par le nez.

Ou bien faites sécher des feuilles de marrube, & usez-en au lieu de tabac en poudre.

Inflammation externe du nez.

Prenez une once d'aloës, faites-la fondre dans quatre onces d'eau; & bassinez souvent la partie malade.

Pour l'enchifrenement.

On tirera la vapeur du vinaigre étant sur le feu, ou bien la fumée des fleurs de stecas par le nez.

Saignement

Saignement de nez.

Le sang qui vient d'une crise, c'est-à-dire, dans les accès de fiévres continuës, il ne faut pas inconsidérément l'arrêter, si l'on ne voit à peu près que le malade tombe en défaillance.

Il y a un saignement de nez qui est externe causé par l'ardeur du Soleil, ou de quelque chute, ou de quelque coup, ou de trop boire, ou de trop danser ou crier, ou de quelque exercice ou action violente.

Il y en a un autre interne qui vient d'une veine, ou d'une artere rompuë, ou ouverte, ou rongée.

S'il vient d'une artere, il est subtil & jaune, & petille en sortant.

S'il vient d'une veine, il est plus épais & plus rouge, & sort sans sautiller.

Si l'hémorragie dure long-tems, elle ménace d'une longue ou mortelle maladie.

Les femmes qui ont perdu leurs ordinaires, s'il leur arrive un saignement par le nez, elles en sont soulagées.

Tant au saignement externe qu'interne, les jeunes gens qui y seront sujets se feront ouvrir la veine tous les trois mois au commencement de la Lune, ils boiront peu de vin, fuïront les exercices immodérez, dormiront plus long-tems que les autres, mangeront de la salade, des fruits & du potage assaisonné de bonnes herbes rafraichissantes, comme oseille, pourpier, laituës, chicorée, cerfeuil & verjus; leur boisson sera de cidre, ou petite biere, ou de tisanne, ou de limonade.

Aux filles qui passeront quinze ans on leur procurera leurs ordinaires, & useront d'alimens un peu moins rafraichissans.

Aux personnes d'âge on leur fera revenir les hémorroïdes si elles étoient supprimées, & aux femmes on les saignera du pied.

Que si ces remédes, tant aux uns qu'aux autres, n'arrêtoient pas le saignement, on leur appliquera pour le plus sûr un cautere sous la plante des pieds, ou on leur fera prendre par le nez de la poudre d'encens, ou de mastic, ou de poil de lievre brûlé, ou du vitriol pulverisé, ou du jus d'orties, ou de menthe, ou du bol, ou du corail, ou de la coque d'œuf brûlée en poudre, ou ils tremperont les pieds & les mains dans de l'eau de plantain, ou d'oseille; si-non ils mettront une poignée de sel grillé entre deux linges, & l'appliqueront autour du front & de leur tête, en même tems ils baigneront leurs pieds dans de l'eau tiéde, se faisant faire des frictions depuis les genouils jusqu'à la cheville, ou bien ils se feront distiller dans l'oreille opposée au côté qui ne saignera pas deux ou trois goutes de vinaigre.

Nez *fin.* Terme de chasse. C'est quand un chien a le sentiment bon, & qu'il chasse bien dans la poussiere & pendant la chaleur.

Nez *dur.* C'est lorsque le chien entre malaisément dans la voie.

Nez *haut ou Chien de haut nez.* C'est lorsque le chien va requerir sur le haut du jour.

On remarque que plusieurs animaux, comme les chiens, les lievres, les renards, les porcs-épis, &c. ont plus de lames osseuses que les hommes qui en ont le moins de tous; c'est ce qui fait croire que c'est pour cela qu'ils ont aussi meilleur odorat, à cause que cette membrane, dont nous avons parlé au commencement de cet Article, aiant beaucoup d'étenduë dans un petit espace, elle reçoit en plusieurs parties une impression des particules écoulées des corps odorans.

N I C.

NICOTIANE, en Latin *Nicotiana.* Quoique cette plante soit nouvelle en France, on peut dire néanmoins qu'elle tient la premiere place parmi les herbes médicinales, à cause de ses vertus singulieres dont on rapportera quelques-unes dans cet Article. Et parce qu'aucun de ceux qui ont écrit de la nature des plantes n'en ont point fait mention, je vais en raporter l'histoire.

Cette herbe est appellée nicotiane du nom de Monsieur le Président Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui est le premier qui en ait envoïé dans ce Roïaume, & qui en ait fait connoître les propriétez. Les Grecs & les Romains en avoient usé de la même maniere à l'égard des plantes étrangeres, ausquelles ils avoient donné le nom de ceux qui les avoient apportées des Pays étrangers. Les François les ont encore imité en cela dans ces derniers tems. Monsieur Nicot aiant d'abord envoié cette plante à la Reine Catherine de Médicis, on la nomma *l'Herbe à la Reine*, elle-même voulut la faire appeller *l'Herbe Médicée.* Les Espagnols lui donnent le nom de *Petun* [à cause de la grandeur des feuilles de la premiere espece,] & de *Tabaco*, [parce qu'il croît abondamment de cette plante en un Isle de l'Amérique appellée *Tabaco*] dont nous avons fait celui de *Tabac* que nous lui donnons; on l'appelle encore *l'Herbe sainte* à cause de ses effets surprenans, *Herbe de l'Ambassadeur*, & *Herbe du Grand Prieur*; enfin *l'Herbe de sainte Croix*, du nom du Cardinal de sainte Croix, qui étant Ambassadeur en Portugal en envoia en l'année 1585. Elle est à présent plus connuë sous le nom de *Tabac* que de *Nicotiane.*

Jean Nicot, Ambassadeur en Portugal en 1559. 1560. & 1561. allant voir les Chartres du Roi de Portugal, un Gentilhomme qui en étoit le garde, lui fit present de cette plante étrangere qui avoit été apportée de la Floride par un Flamand. Cet Ambassadeur la fit cultiver dans son Jardin où elle multiplia beaucoup. Un de ses Pages lui dit un jour qu'aiant pilé de cette herbe il en avoit mis le marc & le jus ensemble sur un ulcere qu'un jeune homme de ses parens avoit sur la jouë auprès du nez, & qui commençoit à s'attacher au cartilage, & que ce jeune homme s'en trouvoit bien: cela donna occasion à Monsieur Nicot d'examiner de près la vertu de cette herbe; il fit venir le malade, & fit continuer ce reméde pendant huit ou dix jours, au bout desquels cet ulcere fut entiérement guéri.

Quelque tems après l'un des cuisiniers de cet Ambassadeur se coupa presque tout le pouce avec un grand coûteau de cuisine, le Maitre d'Hôtel eût recours à la nicotiane, & le cuisinier se trouva guéri après cinq ou six appareils. Ce fut alors qu'on publia les vertus de cette plante, & qu'elle commença à avoir de la réputation à Lisbonne & à la Cour du Roi de Portugal, le peuple la nomma *l'Herbe de l'Ambassadeur.* Un Gentilhomme pere d'un Page de l'Ambassadeur qui faisoit sa demeure à la campagne, & qui avoit depuis deux ans un ulcere à la jambe, fut attiré par la renommée; il ne se trouva point trompé dans ses espérances, il obtint de cette herbe, il en fit usage de la maniere dont on vient de dire, & sa guérison se fit en dix ou douze jours.

La réputation de cette plante augmentoit de jour en jour, plusieurs personnes accourroient de toutes parts. Il y vint entre autres une femme dont le visage étoit entiérement couvert d'une dartre enracinée comme d'un masque; l'Ambassadeur lui fit donner de la nicotiane, & lui fit dire la maniere de l'appliquer, huit ou dix jours après elle vint remercier l'Ambassadeur qui la trouva parfaitement guérie. Un Capitaine vint présenter son fils qui avoit les écrouelles, & qu'il vouloit pour ce sujet envoier en France. L'Ambassadeur ne voulut point le laisser partir sans faire l'essai de son herbe: quelques jours après on eût des marques de sa guérison; enfin il fut absolument guéri.

Monsieur Nicot voiant de si grands effets de cette herbe, & aiant oüi dire que feu Madame de Montigni étoit morte à S. Germain en Laie d'un ulcere aux mammelles, qui avoit dégénéré à un *noli me tangere*, auquel on n'avoit pû trouver de reméde, & que la Comtesse de Ruffé avoit cherché tous les fameux Médecins du Royaume pour la guérir d'une dartre qu'elle avoit au visage, lesquels n'y avoient pû donner remede; il s'avisa de la communiquer en France, & l'envoia au Roi François II, à la Reine Mere, & à plusieurs Seigneurs de la Cour, avec la maniere de la cultiver & de l'appliquer ausdites maladies, comme il l'avoit éprouvé, même à l'égard de Monsieur de Jarnac Gouverneur de la Rochelle. Monsieur de Jarnac dit un jour à la table de la Reine Mere, qu'il avoit fait distiller de la nicotiane, & en avoit fait boire de l'eau mêlée avec de l'eau de fraise à un asthmatique, qui en avoit été guéri.

Description. Cette herbe ressemble en figure, en port & faculté, à la grande consoude, tellement qu'on la soupçonneroit être une espece de grande consoude plûtôt que de jusquiame jaunâtre, ainsi que quelques-uns ont pensé. Elle a la tige fort droite, ne penchant ni çà ni là, grosse, barbuë ou veluë & visqueuse, les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, barbuës ou veluës, douces, visqueuses, filandrées, non crenées ni découpées, plus grandes en bas & près sa racine qu'en haut: étant petite elle a ses feuilles comme couchées par terre; mais lorsqu'elle monte en tige & qu'elle croît, elle se décharge de beaucoup de feuilles par le bas, jette des branches de demi pied, qui s'élevent à la hauteur de quatre à cinq pieds, & quelquefois de trois à quatre & cinq coudées, selon qu'elle est semée en terre chaude, grasse & bien cultivée: ses branches & rameaux sortent des nœuds, lesquels distinguent la tige par intervalle de demi pied en demi pied: du sommet de ses branches elle jette sa fleur presque semblable à celle de la nielle, de couleur blanchâtre & incarnate, aiant la forme d'une petite clochette, sortant d'une silique ou gusse en forme de petit gobelet; cette silique devient ronde, semblable à une petite pomme; si-tôt que la fleur est passée elle est remplie de graines fort menuës, & semblables à celle de la jusquiame jaunâtre; elles sont noires quand elles sont mûres, vertes quand elles ne sont pas encore mûres: dans les Pays chauds elle porte ses feuilles, fleurs & graines en même tems pendant neuf ou dix mois de l'année; elle jette fort par le pied & se renouvelle par quantité de jettons & près de boutures, & ses racines sont quelques petits filets déliés, d'autres plus grossets assez courts par la hauteur de la plante: ses feuilles & racines rendent un jus gluant & tirent sur le jaune, d'une odeur résineuse, assez agréable, d'une saveur aiguë, âcre & mordicante.

[*Des diverses sortes de Tabac qui se cultivent dans l'Amérique.*

On ne connoît en Amérique que quatre sortes de tabac que l'on distingue par la figure de leurs feuilles, & point du tout par leurs genres, n'y en aiant point de mâle ni de femelle & de petit tabac, comme quelques Auteurs se sont avisez de le dire, mais sans fondement. Ces quatre especes fleurissent & portent toutes de la graine bonne pour se reproduire, ce qu'elles font sans aucune altération ou diminution que celle qui leur peut arriver par la différence du terrain ou de la culture.

Ces quatre tabacs sont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & le tabac de vérine.

Le petun que l'on nomme aussi tabac verd, & que les habitans des Isles nomment grand petun, pousse ordinairement des feuilles de vingt-quatre à vingt-six pouces de longueur, & depuis douze jusqu'à quatorze pouces de largeur.

Elles sont épaisses, charnuës; cotonées, maniables, & d'un très-beau verd; mais comme elles sont délicates & remplies de beaucoup de suc, elles diminuent considérablement en séchant, & comme on dit aux Isles à la pente: cette diminution est cause qu'on en cultive moins de cette espece que de la suivante.

Le tabac à la langue, qu'on nomme ainsi à cause qu'il a quelque rapport à une langue de bœuf par sa figure, a ses feuilles à peu près de même longueur que le petun; mais elles ne passent pas à sept huit pouces de larges. Elles sont charnuës, épaisses, fortes, liantes, grosses & douces au toucher. Comme elles ont moins de suc & d'humidité que celles du grand petun, elles se conservent mieux & ont moins de déchet à la pente: c'est cette espece qu'on cultive sur tout aux Isles du Vent, c'est-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, Marie Galande, Saint Christophe.

Le tabac d'amazone porte ce nom, parce que la graine en a été apportée des environs de la riviere des amazones, qui sépare le Bresil de l'Isle de Cayenne. Sa feuille est aussi longue que celle des deux especes précédentes; mais beaucoup plus large & ronde à son extrémité: ce qu'elle a encore de particulier, & qui la distingue des autres, est que les petites nervures ou côtes qui soûtiennent la feuille, tombent perpendiculairement sur la grosse côte du milieu, au lieu que dans les autres especes elles suivent le contour de la feuille. Les feuilles de ce troisiéme tabac sont charnuës, bien nourries; & quoiqu'elles paroissent remplies de beaucoup de suc, elles ne diminuent presque point à la pente. Ce tabac a une odeur si forte & désagréable lorsqu'il est nouveau, qu'il n'est gueres possible de s'y accoûtumer; il s'adoucit cependant à la garde, & au bout de douze ou quinze mois il est excellent.

 On

On pourroit cependant le rendre doux & agréable sans attendre si long-tems, & l'on sait par expérience qu'il suffit pour cela de le laisser ressuier pendant sept ou huit jours aprés qu'il a été à la pente le tems ordinaire pour sécher, & de l'exposer de nouveau à l'air seulement une couple de jours.

Le vérine qui est la quatriéme espece de tabac est le plus petit de tous, les feuilles arrivent rarement à la longueur de dix pouces, elles sont étroites, rudes, ridées & fort pointuës. Comme elles ne laissent pas d'être assez bien nourries & charnuës, & qu'elles ont beaucoup de suc, elles diminuent beaucoup à la pente, & par consequent sont d'un très-modique rapport. Ce tabac est le meilleur de tous les tabacs en corde, du moins il en a la réputation, quoique d'habiles Artistes le croient moins bon pour l'usage qu'on en fait quelquefois en Médecine. Il est appellé de Vérine du nom d'un Village situé sur la côte de Terre-ferme de l'Amérique Espagnole, auprès de la Ville de Comana, à l'entrée d'un Lac, ou bras de Mer, qu'on nomme la Laguna de Venezuela.

Les fleurs de ces quatre sortes de tabac sont les mêmes quand à la forme & à la couleur, & seulement differentes pour la grandeur qui est proportionnée à celle de la tige de la plante qui l'a produit. Leurs graines sont pareillement semblables, c'est-à-dire, toutes également noires & fermes, & de la figure & consistence de celle de pavot.

Ces tabacs, au moins les plus forts, peuvent croître au delà de cinq à six pieds de haut & durer plusieurs années; mais ordinairement on les arrête à la hauteur de deux pieds, & on les coupe tous les ans.

Lieu. Cette plante croit en terre grasse dans les Jardins. Elle se cultive en plusieurs endroits de l'Amérique; mais sur tout dans les Isles Antilles. La culture en étoit autrefois très-commune dans quantité de Province de France, & l'on en cultive encore dans plusieurs, particulierement en Guienne du côté de Bourdeaux & de Clerac; en Bearn vers Pau; en Normandie aux environs de Léry, du Vandreuil & de Pont de l'Arche; & en Artois près S. Paul: mais les particuliers ne le peuvent vendre qu'aux Fermiers Généraux du Tabac, ou à leurs Sous-Fermiers. Cette Ferme est d'un produit très-considérable, quoiqu'il s'achete à assez bas prix.]



Nicotiane ou Tabac dessiné d'apres nature — Nicole

Culture de la Nicotiane.

La Nicotiane demande une terre grasse bien remuée, & en un Pays froid bien fumée, c'est-à-dire, une terre en laquelle le fumier ait été si bien mêlé & incorporé qu'elle soit devenuë un terreau, c'est-à-dire, toute tournée en terre, & n'ait plus apparence de fumier; qui soit ombrageuse & humide, qui soit large & spacieuse; car en lieu étroit ne viendroit pas haute, droite & grande & bien branchuë: elle veut le Soleil du Midi, & une muraille à dos qui lui fasse épaule contre la bise, & lui reverbere la chaleur du Soleil: elle veut être garantie des vents à cause de sa foiblesse & de sa hauteur; il est vrai qu'elle sera hors de danger par rapport aux vents, si sa racine est fort enfoncée en terre: elle vient mieux lorsqu'elle est souvent arrosée, & se plaît en l'eau quand le tems est un peu sec; elle haït le froid, voilà pourquoi pour la conserver en Hiver il faut la tenir dans des caves bien voutées, ou faites à propos dans le même Jardin, ou bien la couvrir d'une double nate, & couvrir en appentis de la muraille d'osier d'une bonne couverture de chaume; & quand le Soleil de Midi luit, ouvrir la porte de la cabane de ladite herbe faite à l'endroit qui regarde le midi.

Pour la semer il faut faire un trou avec le doigt en terre de telle profondeur qu'est la longueur du doigt, puis jetter dans ce trou dix ou douze grains de ladite graine ensemble & recouvrir le trou; car elle est si menuë, que n'y mettant que trois ou quatre grains la terre la suffoqueroit, & si le tems est sec il faut arroser légerement le lieu quinze jours après: on la peut aussi semer de même que la laituë & autres herbes, mélant fort bien la graine avec la terre & la couvrant bien; quelques-uns mélent avec la terre des cendres fort pures,

res, nettes & déliées; mais en petite quantité : elle demeure longtems à sortir de terre, & après qu'elle en sera sortie il la faut garantir du froid & de la gelée, la couvrant la nuit quand elle est encore petite; ainsi elle s'entretiendra toûjours en verdure & beauté quand l'herbe sera sortie; parce que chaque grain aura produit sa tige : les petits filets des racines sont envelopez les uns avec les autres; il faut avec un grand couteau faire un grand cercle dans la terre autour de cette motte, & enlever la terre & la jetter dans un seau, afin que la terre se sépare & les petites tiges nagent sur l'eau; ainsi vous les prendrez sans les rompre l'une après l'autre, & envelopperez chacune dans ladite terre mere, & les transplanterez auprès de ladite muraille, à trois pieds loin d'icelle en distance de quatre pieds l'une de l'autre; & si la terre qui est près de cette muraille n'est pas bonne, vous la préparerez par amendement, & secouerez lesdites tiges replantées pour les arroser souvent.

[Quand il est replanté il faut sans cesse arracher les mauvaises herbes qui partageant le suc & l'humidité de la terre avec le tabac, l'empêcheroient de profiter. Lorsque la plante est prête à fleurir, on l'arrête par en haut, & l'on émonde sa tige souvent & avec exactitude, en ôtant les feuilles les plus basses & les rejettons qu'elle pousse; ensorte que les douze ou quinze feuilles les plus belles qu'on reserve, puissent attirer toute la nourriture.

Ces feuilles reservées étant mûres, ce qui se voit quand en les pliant elles se cassent; on coupe les tiges qu'on laisse essorer deux ou trois heures au soleil, & qu'on attache ensuite deux à deux pour les mettre plus aisément secher sur de longues perches disposées dans des loges qui n'ont qu'un toit & point de murailles: ce qu'on fait pour empêcher la pluie de les mouiller, & pour laisser néanmoins le passage libre au vent & à l'air, sans quoi le tabac s'échaufferoit & se pourriroit.

Enfin, quand les feuilles sont assez seches, on les sépare de la tige, on les met en paquets que l'on appelle magnottes ou manoques, & après les avoit trempées dans de l'eau de la mer, si l'on en a la commodité, ou dans de l'eau commune, on les tord en façon de cordes pour en faire des rouleaux, que l'on nomme communément rôles, qui se forment autour d'un bâton, par le moyen d'un espéce de moulinet.]

Le tems de la semer est à la mi-Avril, & même plûtôt si le Printems commence plûtôt : Les Indiens & Espagnols la sement en Automne.

Proprietez de la nicotianne. Quant à sa vertu, puisqu'elle est chaude & seche, ainsi que montre son acrimonie & mordacité, qui est représentée au goût par sa saveur, il ne faut pas douter qu'elle ne soit propre pour mondifier & resoudre; mais aussi pour les effets ausquels on l'a expérimenté; savoir, pour guérir le *noli me tangere*, toutes vielles playes & ulceres chancreux, blessure, dartre & gale ouverte, quelque malignité qui soit en elle, écrouelles, nuées des yeux, contusions, apostemes, piqueures, de vives, rougeurs du visage, & plusieurs autres accidens, dont nous parlerons ci-après en particulier. Or pour cet effet, le meilleur & le plus estimé de la plante, sont les feuilles, & au deffaut d'icelles la semence, quoiqu'elles n'a pas tant de vertu que les feuilles, ou étant vertes au tems de leur maturité, ou gardées seches en tems d'Hiver, ou de la poudre d'icelle desséchée & redigée en poudre: nous dirons ci-après la maniere de les garder.

Et pour parler en particulier des effets de la nicotiane. La douleur froide & venteuse de tête, de bras, de jambes, s'appaisera si vous mettez sur le mal par plusieurs fois une feuille de nicotiane amortie sur le feu; la douleur des dents est appaisée en les frottant d'un linge trempé dans son jus, & en mettant dans la dent une pillule des feuilles de l'herbe même; les plaies des bras, jambes & autres parties du corps, tant vieilles qu'elles soient, seront entierement cicatrisées, si vous les lavez premierement avec du vin blanc ou de l'urine, puis si vous les essuyez bien avec un linge, & si aussi-tôt vous y mettez une ou deux feuilles vertes bien pilées avec du jus, ou le jus seulement, & par dessus de la charpie bien blanche, ou un linge blanc, en continuant tous les jours jusqu'à la fin de la guérison; & si vous n'avez des feuilles vertes, prenez des seches & les pulvérisez; mettez de cette poudre dans la playe, après l'avoir lavée, comme il est dit, & nettoyée avec un linge blanc. Les Indiens s'en servent pour conforter l'estomac foible ou indigeste, le frottant premierement d'huile d'olive, appliquant par-dessus une ou deux feuilles de petun amortie sur le feu : elle sert aussi aux Indiens Cannibales, contre le poison, duquel ils oignent leurs fleches pour tirer; ce poison tuë incontinent en pénétrant jusqu'au sang : car quand ils vont à la guerre, ils portent en un pied de cerf du poison, & en un autre du jus de l'herbe verte du petun, pour obvier au danger; & s'ils n'ont pas de la verte, ils portent de la seche; & si-tôt qu'ils en ont appliqué sur la playe, ils sont hors de danger, quelque grande que soit la playe. Ce reméde fut expérimenté par les Indiens Cannibales, en une bataille où ils furent blessez en la Province appellée Savinan, & comme leur coûtume étoit de guérir leurs playes venimeuses avec du sublimé, & lors en trouvant à suffisance, ils firent appliquer sur leurs playes du jus tiré des feuilles de cette herbe, aussi-tôt la douleur fut appaisée, & ils furent guéris; la preuve aussi en a été faite en Espagne plusieurs fois, entr'autre par le Roi Catholique, lequel pour expérimenter de cette herbe, fit frotter la playe d'un chien de sublimé, puis y appliqua de l'herbe de petun pilée, avec le marc & le jus.

Ce même reméde peut servir pour la morsure des chiens enragez, pourvû qu'on en use dans un quart d'heure; les feuilles ou leur jus avec le marc appliquez, guérissent toutes foulures de bêtes, ôte les porreaux & provins aux chevaux, appaise la douleur de la sciatique, si on frotte le mal premierement avec de l'huile d'olive, & si on applique une feuille de petun amortie sur le feu : ce reméde calme aussi toutes douleurs dans quelque partie du corps que ce soit. La décoction de ses feuilles cuites en eau, & avec du sucre convertie en sirop, julep ou apozeme, prise tous les matins la quantité de deux ou trois onces, appaise la difficulté d'haleine, vieille toux; fait cracher les humeurs crasses & visqueuses, moyennant que le malade avant que d'user de cette décoction, ait été purgé universellement par quelque médicament purgatif; le jus & le marc desdites feuilles pilées en un mortier, desopile la rate & amollit sa dureté, appliquée sur la région de la rate au matin; au deffaut desdites feuilles on pourra appliquer la poudre mêlée parmi quelque onguent propre à tels maux.

Ce même reméde sert aux douleurs d'estomac, de ventre, à la colique & autres procédens de froid, & ventositez, si on l'applique chaudement, & qu'on en use souvent jusqu'à ce que les douleurs soient appaisées.

On tient pour un singulier reméde des gouttes, de mâcher tous les matins à jeun des feuilles de petun, parce qu'elles attirent grande quantité de pituite dans la bouche, ce qui empêche qu'elle ne tombe sur les jointures, dont la goûte est excitée; si vous mettez les feuilles entre les cendres chaudes quelque petit espace de tems, puis si vous les tirez & les appliquez sans secouer la cendre, sur le ventre de celui qui a trop bû & mangé, vous diminuerez sa trop grande replétion d'yvresse; le jus des feuilles de Nicotiane pilée, clarifiée & mêlée avec du sucre fondu en forme de sirop, pris au matin, fait mourir & chasse dehors les vers; mais aussi il ne faut mettre sur le nombril du malade, que des feuilles concassées & pilées dans un mortier avec un linge, & lui faire prendre après un clistere, fait de lait & de sucre; toutes douleurs de jointures provenant de causes froides, toute enflure, humeur & aposteme causées de froid & de ventosité, les enflures & mules aux talons des petits enfans, avec démangeaison extrême, sont guéries par l'application des feuilles de Nicotiane; son jus mis sur un charbon quelque pestilentiel & venimeux qu'il soit, le guérit promptement, il fait le même effet aux vieilles ulceres, encore qu'il penetre jusques aux os, le continuant si long-tems qu'il sera besoin; car il fait revenir la chair, & mange la pourriture de l'ulcere; ce que nous avons experimenté en deux ulceres du nez, provenant de la maladie venerienne, auquel ce jus fit sortir grande quantité de vers; les plaies recentes, pourvû qu'elles ne soient pas fort profondes, sont guéries dans un jour en y mettant de ce jus, & du marc de feuilles par dessus, & si elles sont profondes, il les faut laver avec du vin, puis y appliquer ce jus & du marc, avec un linge trempé dans le jus, même pour une plus courte guérison, il sera bon qu'on lave le dedans & le dehors de la plaie du jus même.

La Nicotiane seche a semblable vertu contre les maladies & accidens ci-dessus mentionnez; pour la secher, il faut prendre ses plus belles feuilles médiocres, les enfiler ensemble avec un filet, puis les faire secher à l'ombre, penduës au plancher d'une chambre, non au soleil, ni au vent, ni au feu; vous les garderez entieres, pour en user ainsi seches, ou mises en poudre : & pour parler en particulier des maladies ausquelles les feuilles seches sont singulieres, si vous mettez brûler les feuilles seches de la Nicotiane sur un rechaut, & que vous en receviez la fumée par la bouche avec un entonnoir, la tête bien couverte, vous rendrez par la bouche une si grande quantité d'eau visqueuse & flegmatique, que votre corps en demeurera extenué comme d'un long jeune; par-là on peut conjecturer que l'hidropisie non confirmée pourroit être guérie par ce parfum reçû par la bouche : elle est singuliere à la suffocation de la mere, & guérie par ce parfum reçu aux parties honteuses; pour la douleur de tête provenant de cause froide ou venteuse, si vous ne pouvez trouver des feuilles vertes prenez-en de seches, mouillez-les premierement avec du vin, puis faites-les secher à la cendre vive, & arrosez-les d'eau de naffe, appliquez-les sur la tête, ou en quelqu'autre endroit où vous sentirez la douleur; vous pourrez faire la même chose avec la poudre des feuilles seches, mêlant des choses propres à ce mal : ceux qui sont sujets aux évanouissemens sont incontinent rappellez à leur force, en recevant par la bouche ou narines le parfum desdites feuilles brûlées; c'est pourquoi les femmes Indiennes gardent soigneusement cette herbe, parce qu'elles sont sujettes aux évanouissemens : qui plus est, les habitans de la Floride se nourrissent pendant un certain tems de la fumée de cette herbe : quoiqu'en dise un certain Cosmographe nouveau, qui par ses mensonges veut triompher de ce côté, ils la reçoivent par la bouche, par le moyen de certains cornets, dont la figure est représentée avec la figure de l'herbe. Ce que nous pouvons conclure être vrai par ceux qui sont revenus de la Floride, & par les Mariniers qui reviennent tous les jours des Indes, lesquels apportent à leur col des petits entonnoirs, ou cornets de feuilles de palme, ou de cane, ou de joncs, au bout desquels sont insérées & entassées plusieurs feuilles seches, entortillées & brisées, de cette plante; ils mettent le feu à ce bout de cornet, & reçoivent & respirent par la bouche ouverte le plus qu'ils peuvent de cette fumée, par laquelle ils assurent sentir leur faim & leur soif être appaisée, leurs forces rétablies, leurs esprits réjouis & leur cerveau assoupi d'une douce ivresse, jettant par la bouche une infinité d'humeurs flegmatiques : or de ce que la fumée de cette herbe rend les personnes un peu enivrées, quelques-uns ont pensé que cette herbe étoit fort froide, & par conséquent une espece de jusquiame jaunâtre, auquel elle ressemble fort, tant en sa tige, feuilles & gobelets, qu'en sa graine, ainsi que nous avons dit ci dessus; mais il faut croire que la fumée de cette herbe n'enivre pas si tôt, & que cette ivresse ne provient pas de froid excessif, comme celle de la jusquiame; mais d'une certaine vapeur aromatique, qui remplit les ventricules du cerveau. Nous avons éprouvé toutes ces vertus sur plusieurs malades qui s'en sont parfaitement bien trouvez.

On n'emploie que les feuilles en Médecine : elles sont resolutives, détersives & astringentes : étant chauffées & appliquées sur la tête, elles guérissent la migraine, & toutes les fluxions du corps qui viennent du froid. Leur décoction en eau est bonne contre la toux invéterée & l'asthme; & réduit en sirop avec du sucre, elle fait sortir les humeurs pourries de la poitrine. Les mêmes feuilles ont le même effet aux gouttes froides; étant mise à la bouche seche ou vertes, elles font cracher, & détournent les fluxions qui tomberoient ailleurs; & les prenant en pipe elles ôtent la faim & la soif, & déchargent le cerveau & la poitrine des mauvaises humeurs : néanmoins le trop grand usage desséche trop le cerveau, & menace de folie. Le tabac en poudre

dre a aussi quantité de bons effets, sur tout pour décharger le cerveau ; ceux qui en prennent par excès sont sujets à perdre l'odorat. C'est une terrible passion que de se remplit incessamment le nez de tabac, sous prétexte de purger les sérositez inutiles du cerveau.

Le tabac étant mâché ou pris en fumée de tems en tems, décharge fort le cerveau ; mais si l'on en use trop souvent, il cause plusieurs maladies, comme la paralisie & l'apoplexie, gâte le cerveau & rend le crâne noir. On dit que les Marchands le mettent dans les commoditez, afin qu'étant chargé du sel volatil des excrémens, il en devienne plus âcre, plus piquant & plus fort.

On pile le tabac, on l'applique sur les tumeurs qu'on veut résoudre, parce qu'il est rempli d'esprits qui ouvrent les pores : on en met aussi tremper dans de l'eau commune, & on lave de cette infusion les dartres & les autres démangeaisons de la peau ; mais il ne faut pas que l'eau en soit trop chargée, de peur qu'elle n'excitât le vômissement.

Il est vulnéraire, on en prépare un sirop qu'on fait prendre pour l'asthme ; on l'emploie quelquefois en décoction pour les lavemens dans l'apoplexie, dans la létargie, dans les suffocations utérines.

Le tabac fait mourir les serpens, les viperes, les lézars & les autres animaux semblables, si leur ayant percé la peau, on en met dedans un petit morceau, ou si on leur en fait recevoir la fumée.

Le tabac est rempli de souffre & de sel volatil si pénétrant, que d'abord qu'il est dans l'estomac il en picotte les fibres, & il excite le vômissement : l'huile de tabac est un si grand vômitif, que si l'on met quelque tems le nez sur la fiole dans laquelle on le garde, on vômit.

On fit un jour une petite incision sur la peau de la cuisse d'un chien, & y ayant mis une très petite tente imbuë d'huile de tabac, l'animal fut purgé un moment après par le haut & par le bas avec de grands efforts.

Outre l'usage des feuilles, tant vertes que séches, & poudre de la nicotiane, l'on en distille de l'eau par un alambic de verre, laquelle est aussi singuliere que le jus distillé pour les plaies & enflures, mules aux talons, ongles, chutes des doigts, en versant de cette eau dessus le mal, puis le couvrant de linges qui y auront été trempez.

On en distille aussi de l'huile *per descensum*, à parler selon les Chimistes, en une cornuë de verre ; on en fait pareillement du sel ; l'un & l'autre sont beaucoup plus excellens aux maladies ci-dessus nommées, que ses feuilles, jus, poudres & eaux distillées de la nicotiane, d'autant que les quintes-essences tirées des simples, sont les esprits subtils dans lesquels consiste la pure vertu & sincére faculté de la matiere dont elle est tirée ; nous ne dirons pas ici la maniere de distiller l'huile & sel de la nicotiane.

On prépare des onguents en diverses façons de la nicotiane, encore que le simple jus pris & appliqué, comme nous avons dit ci-dessus, soit plus efficace, cependant je raporterai ici deux sortes d'onguent qui m'ont paru les meilleurs. Le premier est tel : prenez une livre de feuilles de nicotiane les plus belles, les plus grandes, les plus vertes & les plus résineuses que vous pourrez choisir, nettoyez-les soigneusement avec un linge de toute poudre, terre & autres ordures, sans les mouiller aucunement ; pilez-les dans un mortier de bois ou de marbre, avec un pilon de bois, puis faites fondre demi-livre de saindoux préparé, c'est-à-dire, de toutes ses pellicules & membranes nettoyées dans un vaisseau d'airain ; vous ajoûterez à ce sain-doux le marc & le jus de la nicotiane pilée comme on a dit ci-dessus ; faites cuire & bouillir le tout ensemble dans un vaisseau d'airain à petit feu de charbon sur un trépier, ou au bain-marie, c'est-à-dire, dans un chauderon plein d'eau bouillante, jusqu'à ce que vous voyez l'aquosité du jus toute évaporée, & que le reste ait acquis une consistance d'onguent.

Le second onguent est tel : faites fondre & bouillir ensemble poix-résine, cire-neuve & térebenthine sur le feu de charbon dans une poële d'airai, de chacune trois onces ; & quand le tout sera fondu & commencera a fremir, prenez une livre de marc & jus de feuilles de nicotiane, ainsi nettoyées, choisies & pilées, comme nous avons dit ci-dessus ; mettez-les bouillir avec la cire, poix-résine & térebenthine l'espace de cinq ou six heures, plus ou moins, à petit feu de charbon sur un trépier, ou dans un double vaisseau, c'est-à-dire, dans un chauderon plein d'eau bouillante ; remuez les toûjours jusqu'à ce que l'aquosité du jus soit évaporée, & le reste soit épaissi en consistance d'onguent ; puis passez-le par une grosse toile ou canevas ; remettez-le dans la poële, avec demi-livre de térebenthine de Venise, sans le faire bouillir, & remuez beaucoup ; laissez-le refroidir, & mettez-le dans des pots pour vous en servir : quelques-uns en la dispensation de ces deux onguents n'y mêlent point le marc de l'herbe pilée, mais le passent par une grosse toile & retiennent seulement le jus, ce qui ne me semble pas être le meilleur.

Quant aux proprietez de ces deux onguents, le premier vaut mieux pour les plaies seules, ulceres chancreux, dartres, gales, rougeurs de visage, d'autant qu'il a plus grande vertu d'éterger & resoudre, qui est la vertu principale de la nicotiane, n'étant empêché ni restaint par la mixtion d'autres ingrédiens : l'autre onguent est meilleur pour incarner & consolider toutes sortes de plaies, resoudre les apostemes, enflures, appaiser les douleurs, & autres effets.

Outre ces deux sortes d'onguents, on peut faire un baume excellent de la nicotiane distillée : prenez des feuilles de la nicotiane, exprimez-en le jus, puis ayant jetté le marc, mettez-les dans une fiole de verre avec pareille quantité d'huile commune ; exposez cette fiole au soleil, bien bouchée de cire gommée & de fort parchemin bien lié, ou bien mettez cette fiole dans un chauderon plein d'eau bouillante, ou enterrez-le dans du fumier de cheval, où vous le laisserez quarante jours entiers ; changez de fumier quelquefois ; les quarante jours expirez, vous trouverez un baume dans la fiole, qui n'est pas moins efficace que la quinte-essence de la nicotiane ci-dessus marquée pour tous les effets que l'on peut désirer en cette plante.

Préparation du Tabac.

Mettez dans une cucurbite de verre huit onces de bon tabac hâché par petits morceaux, versez dessus environ autant pésant de flegme de vitriol ; couvrez la cucurbite de sa chape, & laissez digérer la matiere au feu de sable pendant un jour, adaptez-y un récipient, & faites distiller à petit feu environ cinq onces de liqueur que vous conserverez dans une fiole.

C'est un puissant vômitif. La dose est depuis deux dragmes jusqu'à six, dans quelque liqueur appropriée. Cette liqueur est bonne aussi pour les dartres & pour la gale si l'on s'en frotte légerement.

Mettez ce qui sera resté au fond de la cucurbite dans une cornuë de grez ou de verre luttée, laquelle vous placerez dans un fourneau, adaptez-y un grand recipient, & ayant lutté exactement les jointures, commencez par un petit feu pour faire sortir tout le flegme ; augmentez-le peu à peu, & les esprits sortiront confusément avec une une huile noire : continuez le feu jusqu'à ce qu'il ne vienne plus rien, puis laissez refroidir les vaisseaux & les déluttez ; renversez ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris ; l'humidité aqueuse passera ; mais l'huile noire & fœtide demeurera dans les filtres ; gardez-la dans une fiole. On en peut mêler une dragme dans deux onces de graisse : c'est un bon remède pour la gratelle & pour les dartres.

On peut tirer un sel alkali du charbon qui reste dans la cornuë, de la même maniere que nous avons dit du sel de guaiac : ce sel est sudorifique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

On peut faire le sel fixe de tabac comme nous avons dit ; mais pour en avoir quelque quantité, il y faut joindre beaucoup d'autre tabac : car retirant si peu de matiere de la cornuë, à peine feroit-on une dragme de sel.

Moyen de conserver fraîchement le Tabac.

Pour tenir fraîchement le tabac, il faut mouiller une serviette avec de la bierre, & envelopper le rouleau de tabac dans la partie qui sera mouillée ; par ce moyen le tabac ne se séchera point, & il conservera une humidité telle qu'il doit avoir pour être bon.

Maniere de purger le Tabac.

Mettez-le tremper dans de l'eau commune pendant vingt-quatre heures, retirez le ensuite de l'eau en la vuidant, & exprimez-le dans une toile forte & serrée. Puis faites-le sechet sur des claies en le remuant de moment en moment. Quand il sera bien sec, arrosez-le d'une eau de senteur jusqu'à ce qu'il soit réduit comme en pâte, alors faites-le sécher, & lorsqu'il sera sec arrosez le une seconde fois, & puis faites-le sécher. Il sera en état de prendre telle odeur que vous voudrez lui donner.

Maniere de parfumer le Tabac avec des fleurs.

Les fleurs d'oranges, les roses communes, le jasmin, les tubéreuses & les roses muscades, sont les fleurs qui communiquent plus aisément leur odeur au tabac.

On garnit de papier bien sec une caisse, on met un lit de tabac épais d'un pouce, ensuite un lit de fleurs : on continuë aussi jusqu'à ce que tout soit employé, & on laisse le tout pendant vingt-quatre heures ; alors on passe le tabac pour le séparer des fleurs, puis on en met d'autres ; ce que l'on fait pendant quatre ou cinq jours, plus ou moins, selon que le tabac a bien pris l'odeur des fleurs. Si on avoit une grande quantité de fleurs, on les changeroit de douze heures en douze heures. Pour conserver le tabac on l'enferme dans des boëtes qu'on met dans un lieu sec.

[Le tabac se vend en France par les Fermiers du Roi, au poids ou en corde, ou en poudre. Le tabac en poudre a tant de noms si bizarres, & l'on en invente si souvent de nouveaux, qu'il seroit assez inutile, & peut-être tout-à fait impossible de les rapporter tous : on dira cependant qu'il s'en fait de trois sortes : le premier est grainé, le second est en poudre presque impalpable, & le troisiéme est le son, ou le gros qui reste après que le second a été tamisé.

A l'égard du tabac en corde, on le distingue ordinairement en tabac de Bresil, qui est noir & de la grosseur du doigt : en tabac à l'andouille, dont la feuille est séche & rougeâtre, & la corde grosse comme une forte canne : en petit briquet, ou tabac de Dieppe, qui est noir & menu : en tabac de Canesse, qui est très sec, & dont la corde n'est guére plus grosse que le doigt, & la couleur tirant sur la feuille-morte : en tabac de Verine, de S. Domingue, &c.

Le tabac nommé de Seville, qui est un tabac en poudre très-fine, & qui est extrémement estimé, vient du Bourg du S. Esprit, & de la petite Ville de la Trinité, dans l'Isle de Cuba.

Il vient aussi de la Havane, Ville de la même Isle, de Barcelone & de Portugal, des tabacs en poudre à peu-près semblables à celui de Seville ; mais celui de Portugal, qui est ordinairement de couleur d'olive, est très-peu estimé à cause de son odeur forte & desagréable. Il vient aussi de Hollande beaucoup de tabac en corde, qui est plus estimé que celui qui se fabrique à Morlaix, à Dieppe & à Mondragon, principaux lieux où les Fermiers Généraux font fabriquer leur tabac en corde. On en envoie pareillement de Flandres & du Pays d'Arrois, que l'on appelle tabac en carottes, parce qu'il est en rouleaux à peu près semblables aux racines que nous nommons carottes. Celui qui est apporté d'Allamagne, particulierement de Strasbourg, est en petits bâtons de différentes grosseurs & longueurs, ornez par-dessus de morceaux de clinquant avec de petits clous dorez & argentez, dont quelques-uns sont couverts de papier marbré colé. Cette derniere espece de tabac est sur tout propre à taper, pour prendre en poudre par le nez.

Il en vient encore beaucoup du Levant, des Côtes de Gréce & de l'Archipel, en des feuilles attachées ensemble. Il se fait aussi dans l'Isle de Malte & dans l'Italie plusieurs sortes de tabacs grenez.

Les marques du bon tabac en corde sont une coupe belle & luisante, une odeur agréable, & qu'il soit de bonne garde.

Des diverses sortes de tabac qui se cultivent dans l'Amérique.

On ne connoît en Amérique que quatre sortes de tabac que l'on distingue par la figure de leurs feuilles, & point du tout par leurs genres, n'y en aiant point de mâle, de femelle & de petit tabac, comme quelques Auteurs se sont avisez de le dire, mais sans fondement.

Ces quatre especes fleurissent & portent toutes de la graine bonne pour se reproduire, ce qu'elles font sans aucune altération ou diminution que celle qui leur peut arriver par la différence du terrain ou de la culture.

Ces quatre tabacs sont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & le tabac de vérine.

Le petun que l'on nomme aussi tabac verd, & que les habitans des Isles nomment grand petun, pousse ordinairement des feuilles de vingt-quatre à vingt-six pouces de longueur, & depuis douze jusqu'à quatorze pouces de largeur.

Elles sont épaisses, charnuës, cotonées, maniables, & d'un très-beau verd; mais comme elles sont délicates & remplies de beaucoup de suc, elles diminuent considérablement en séchant, & comme on dit aux Isles à la pente: cette diminution est cause qu'on en cultive moins de cette espece que de la suivante.

Le tabac à la langue, qu'on nomme ainsi à cause qu'il a quelque rapport à une langue de bœuf par sa figure, a ses feuilles à peu près de même longueur que le petun; mais elles ne passent pas sept à huit pouces de larges. Elles sont charnuës, épaisses, fortes, liantes, grasses & douces au toucher. Comme elles ont moins de suc & d'humidité que celles du grand petun, elles se conservent mieux & ont moins de déchet à la pente; c'est cette espece qu'on cultive sur tout aux Isles du Vent, c'est-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, Marie-Galande, Saint Christophe, &c.

Le tabac d'amazone porte ce nom, parce que la graine en a été apportée des environs de la riviere des amazones, qui sépare le Bresil de l'Isle Cayenne. Sa feuille est aussi longue que celle des deux especes précédentes, mais beaucoup plus large & ronde à son extrémité: ce qu'elle a encore de particulier & qui la distingue des autres, est que les petites nervures ou côtes qui soûtiennent la feuille, tombent perpendiculairement sur la grosse côte du milieu, au lieu que dans les autres especes elles suivent le contour de la feuille. Les feuilles de ce troisiéme tabac sont charnuës, bien nourries: & quoiqu'elles paroissent remplies de beaucoup de suc, elles ne diminuent presque point à la pente. Ce tabac a une odeur si forte & si désagréable lorsqu'il est nouveau, qu'il n'est gueres possible de s'y accoûtumer; il s'adoucit cependant à la garde, & au bout de douze ou quinze mois il est excellent.

On pourroit cependant le rendre doux & agréable sans attendre si long-tems, & l'on sait par expérience qu'il suffit pour cela de le laisser ressuier pendant sept ou huit jours après qu'il a été à la pente le tems ordinaire pour secher, & de l'exposer de nouveau à l'air seulement une couple de jours.

Le vérine qui est la quatriéme espece de tabac, est le plus petit de tous; les feuilles arrivent rarement à la longueur de dix pouces, elles sont étroites, rudes, ridées & fort pointuës. Comme elles ne laissent pas d'être assez bien nourries & charnuës, & qu'elles ont beaucoup de suc, elles diminuent beaucoup à la pente, & par conséquent sont d'un très-modique rapport.

On peut voir dans le Dictionnaire universel d'où ce tabac prend son nom de vérine, & quelles sont les bonnes & mauvaises qualitez.

Les fleurs de ces quatre sortes de tabac sont les mêmes quand à la forme & à la couleur, & seulement différentes pour la grandeur qui est proportionnée à celle de la tige de la plante qui la produit.

Leurs graines sont pareillement semblables, c'est-à-dire, toutes également noires & fermes, & de la figure & consistence de celles du pavot.

Ces tabacs, au moins les plus forts, peuvent croître au delà de cinq à six pieds de haut & durer plusieurs années; mais ordinairement on les arrête à la hauteur de deux pieds, & on les coupe tous les ans.

Maniere de filer le Tabac & de le mettre en rôle.

Après que les plantes de tabac ont été suffisamment à la pente, c'est-à-dire, lorsqu'on s'apperçoit qu'elles sont devenuës tout-à-fait maniables, grasses, résineuses, d'une couleur brune ou tannée, séchées & amorties de maniere à pouvoir être filées sans danger qu'elles se rompent, on les détache des gaulettes, & après avoir séparé les feuilles de la tige on les éjambe, c'est-à-dire, qu'on leur ôte la grosse côte qui est au milieu de chaque feuille; ensuite on les étend les unes sur les autres sur des établis ou tables longues, en observant de les mettre ensemble suivant leur grandeur: les plus grandes servent à faire l'enveloppe, ou comme on dit, la robe de la corde, & les plus petites à la remplir.

A la droite du fileur qu'on nomme aussi torqueur, se mettent les établis chargez de feuilles, & un vase plein d'eau de mer si l'on en peut avoir, où il trempe ses mains de tems en tems, & dont il arrose légerement les feuilles pour les rendre plus souples & empêcher leur corruption par la salure de cette eau en cas qu'elles y eussent de la disposition.

Au lieu d'eau de mer toute simple, on emploie quelquefois une liqueur composée que l'on fait avec les feuilles de rebut, les tiges & les côtes qu'on pile dans un mortier, & dont on exprime le suc avec une presse. On met ce qu'on en peut tirer avec de l'eau de mer sur le feu, & l'on y ajoûte des feuilles & des graines de bois d'inde, des écorces de canelle bâtarde, un peu de gomme blanche, ou de quelque autre gomme odoriférante & de gros sirops de sucre, faisant bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en consistence de sirop. Le torqueur use de cette composition de la même maniere qu'on a dit qu'il fait de l'eau simple, avec cette différence que ce sirop communique au tabac une odeur agréable & une force extraordinaire.

Dès que le torqueur a filé une quantité suffisante de tabac pour faire un rôle, il la met en œuvre, à cause du danger qu'il y auroit qu'elle devint roide & cassante & plus difficile à s'arranger sur le tour. Il est vrai que dans les habitations où l'on fait beaucoup de tabac on évite cet inconvénient, y aiant des ouvriers qui ne font que filer, & d'autres que monter les rôles.

Pour monter un rôle de tabac on prépare d'abord un bâton de bois dur dont la longueur est arbitraire, & la grosseur d'un pouce à chaque bout, & d'un peu davantage vers le milieu, ce qui lui donne assez la figure d'un gros fuseau, on le nomme l'essieu ou l'ame du rôle; on pose les deux bouts de cet essieu sur deux piéces de bois plantées en terre & mises d'aplomb, dont le haut a des échancrures en demi cercle, dans lesquelles il tourne à mesure qu'on avance l'ouvrage; & afin que la corde dont on compose le rôle ne puisse point couler, on cloue à chaque extrémité de l'essieu deux morceaux de lattes qui se croisent; mais la plûpart des torqueurs sont si adroits qu'ils n'ont pas besoin de ce secours, roulant la corde si également & si fermement qu'aucun des tours ne le déborde, & que rarement il ne se dérôle.

A mesure que les rôles sont achevez on les porte au magasin où on les couvre de feuilles de balisier amorties au soleil ou au feu; & c'est en cet état que le tabac acheve de se perfectionner.

On fait les rôles de differente grandeur & de different poids, c'est-à-dire, qu'on en fait depuis dix jusqu'à deux cens livres.

Les rôles qui viennent du Bresil sont pour l'ordinaire couverts d'un cuir verd, ce qui les conserve admirablement; on s'en est quelquefois servi à saint Domingue, mais on ne l'a jamais pratiqué aux Isles du Vent.

MEMOIRE SUR TOUT CE QUI concerne la culture & la préparation du Tabac, suivant ce qui se pratique en Virginie, & particulierement dans la Province de Mariland.

Qualité des Terres les plus propres à faire de bon Tabac.

La plus grande partie des terres du Mariland sont assez légeres; leur couleur est d'un brun gris, & leur profondeur n'a gueres plus de douze pouces: on trouve dessous une espece de terre glaise; cependant c'est dans ces terres où se cultive le tabac le plus recherché en France & en Hollande. A la vérité elles n'en peuvent produire que trois à quatre recoltes de suite, après quoi il faut les laisser reposer, souvent les fumer, puis y semer des légumes avant de les emploier de nouveau au tabac.

Les habitans de cette Province sont dans l'usage de faire de tems à autre de nouveau défrichez, parce que les terres neuves leur produisent beaucoup plus de tabac & meilleur que celles qui sont déja usées. Il est cependant bon de remarquer que la premiere fois qu'on cultive du tabac dans une terre neuve, il ne vient pas si parfait en qualité qu'à la seconde & troisiéme recolte, attendu que la terre n'étant pas assez broiée par un premier labour, les racines de la plante s'étendent avec moins de facilité, & par conséquent lui donnent moins de nourriture.

Les terres du Mariland sont plattes, & ce sont les meilleures pour le tabac, parce que celles qui sont en pente sont sujettes à être affoiblies dans le tems des grosses pluies, qui les lavant en entraînent la substance. Il faut en même tems considérer que les terres basses sont sujettes à un autre inconvénient, qui n'est pas moins dangereux que le premier; c'est que lorsqu'il vient de grosses pluies, ces terres sont si couvertes d'eau qu'elles se réfroidissent, & que si elles sont plantées de tabac il se noie & meurt.

La terre la meilleure pour le tabac doit être brune, grasse & profonde, non sujette aux inondations.

Il s'en trouve de brunes & légeres, qui ne laissent pas d'être excellentes par leur profondeur; mais les sabloneuses ne valent absolument rien, parce qu'elles sont brûlantes, & qu'elles ne peuvent fournir assez de nourriture à cette plante, qui en demande beaucoup pour devenir parfaite.

Préparations des Couches pour semer la graine.

Comme il faut une terre neuve & bien nette, où il ne puisse rester ni mauvaises herbes ni racines, quand on a choisi le terrein & qu'il a été bien labouré, on rassemble dessus assez de branches d'arbres pour faire un feu suffisant à purger entiérement la terre, sans cependant la trop brûler. On connoît le dégré de chaleur qu'il faut lui donner, lorsqu'en prenant de cette terre sous le feu elle est chaude & peut être tenuë dans la main; après cette purgation on remuë la terre s'il est nécessaire avec la bêche, si-non on se contente d'y passer le rateau pour la mettre en état de recevoir la semence: on laisse réfroidir la terre avant d'y semer, & on prend pour cela, autant qu'il est possible, un tems humide. Il faut que les couches soient situées sur les bords des bois pour être à couvert des grandes ardeurs du Soleil & du vent du Nord: il est encore bon qu'elles soient placées à portée des terres où le tabac doit être transplanté.

Tems auquel on seme, & comment.

Dans le Mariland on seme ordinairement le tabac dans le mois de Février, mais dans un Pays plus chaud on ne le seme qu'en Mars.

Lorsque la couche a été bien préparée, on mêle la graine avec de la cendre pour qu'elle s'étende davantage & que les plantes ne viennent pas trop serrées: on choisit un tems de petite pluie s'il est possible, & on seme, puis on passe très légerement le rateau par dessus.

Suivant la quantité de terre qu'un habitant doit planter il fait plusieurs couches, sur lesquelles il seme successivement tous les douze ou quinze jours, afin d'avoir continuellement de jeunes plantes pour remplacer celles qui meurent dans les plantations.

Quand la plante a deux pouces d'élévation hors de terre elle doit avoir deux ou trois feuilles, & alors elle est bonne à être transplantée; mais souvent on la prend plus forte, parce qu'on est obligé de la laisser croître sur la couche en attendant la pluie pour la transplanter. Ce-

pendant

pendant les petites plantes sont toûjours celles qui reprennent le mieux; ainsi elles doivent être préférées.

Il faut avoir soin de sarcler les couches, & de n'y laisser aucunes mauvaises herbes dès que l'on peut distinguer le tabac; il doit toûjours être seul & bien net.

Si les plantes viennent trop serrées on les dégarnit afin qu'elles profitent mieux.

Préparation des terres & Plantation du Tabac.

On a expliqué la qualité des terres propres à faire le bon tabac.

Lorsqu'on a choisi un champ pour y faire une plantation & qu'il a été bien labouré, ensorte que la terre soit parfaitement brisée & bien remué avec la houë, on fait d'un bout a l'autre du champ des alignemens en quarré, & sur chaque ligne on rassemble de deux pieds en deux pieds assez de terre pour former un petit monceau de quatre à six pouces d'élévation sur douze à quinze pouces de diametre, d'une plantation faite dans un terrein que l'on a supposé quarré.

Ces monceaux, qu'on nommera buteaux, étant ainsi préparez sur leurs alignemens, & la terre étant suffisamment humectée par les pluies, ce qui doit être dans le courant du mois de Mai, même quelques jours avant ce mois, ou dans les premiers jours de Juin au plûtard, on distribuëra des Négres sur le terrein, en plaçant un Négre planteur sur chaque ligne, & en avant une Négresse entre deux lignes, laquelle aiant des plantes fraichement arrachées & rangées dans un panier, en jettera une sur chaque buteau, de sa droite & de sa gauche, ensorte que les planteurs qui sont derriere sur chaque ligne trouvent en avançant la plante sur chaque buteau, & n'aient d'autre soin que de faire avec un piquet un trou au milieu du buteau, puis d'y mettre la plante & d'en rapprocher mollement la terre pour que la plante se soûtienne droite. Pendant ce tems il doit y avoir un Negre entendu à la couche pour arracher les meilleures plantes, & des Négresses pour les arranger dans les paniers & pour les porter dans l'instant a la plantation.

Quoiqu'il soit à désirer de trouver des terres bien nettoiées de souches & de racines pour y planter le tabac en la maniere ci-dessus, néanmoins lorsqu'on en a de nouvellement défrichées où les souches restent encore, on y peut planter du tabac qui ne laissera pas d'y bien venir, en se donnant les peines nécessaires pour le tenir autant net qu'il sera possible de toutes mauvaises herbes & de tous insectes.

Soin que l'on doit prendre des Plantations.

Quelques jours après la plantation finie, on doit la visiter rang par rang pour connoitre si le ver s'y met, auquel cas il faut y envoier des Négres pour en nettoier les plantes du mieux qu'ils pourront; leur Commandeur remarquera celles qui seront endommagées, afin de les faire remplacer au premier tems favorable.

Il observera continuellement de faire arracher les mauvaises herbes à mesure qu'elles paroitront, étant important que le champ soit toûjours bien net.

Pour cet ouvrage on donne dans le Mariland une espece de râtissoire a peu près semblable à celles dont on se sert en France, tant pour couper les herbes dans les allées des Jardins que pour les dresser & applanir: les Négres en font le même usage dans les especes d'allées que forment les plantations. Quand ils ont coupé les herbes ils les laissent secher au milieu des allées, ce qui se fait en deux ou trois jours, après quoi ils prennent une autre râtissoire plus étroite avec laquelle ils rangent les herbes seches, de façon qu'elles ne puissent nuire aux plantes, & en faisant cela ils garnissent autant qu'ils peuvent de terre nouvelle le buteau au milieu duquel est la plante, ensorte qu'il puisse grossir à mesure que la plante se fortifie, & pour lui rafraichir le pied de tems en tems on change une partie de la terre d'un buteau à l'autre.

Il est nécessaire de remuer & relever les buteaux quand ils ont été affaissez par une grosse pluie.

On doit avoir la même attention à nettoier de chenilles comme de vers les plantes de tabac, & s'il s'en trouve quelques-unes dont les feuilles soient percées, il faut les remplacer par de jeunes si elles peuvent encore avoir le tems de venir en maturité.

En faisant ces choses on remarquera les plantes qui au lieu de croître comme les autres demeureront basses & touffuës par un grand nombre de petites feuilles qu'elles produiront; quand elles sont telles elles ne peuvent jamais être bonnes a rien, ainsi il faut le plûtôt qu'on peut les arracher pour les remplacer de jeunes s'il en est encore tems.

Quand la plante sera assez forte pour faire juger à peu près de ce qu'elle pourra produire, & que l'on y remarquera en tête des feuilles jaunes, il faudra retrancher ces feuilles qui ne peuvent rien valoir, en coupant la tête de la plante immédiatement dans l'endroit ou les vertes resteront, parce qu'il n'y a que celles-ci qui peuvent devenir bonnes.

Pour empêcher que la plante ne monte en graine, & qu'elle ne produise trop de feuilles, ce qui diminuëroit totalement la qualité du tabac, on lui coupe la tête lorsqu'elle est parvenuë à un dégré de hauteur convenable; mais pour connoitre ce dégré il faut observer deux choses.

1°. Si la bonté du terrein peut soûtenir la qualité du tabac dans des plantes bien garnies de feuilles.

2°. Si l'on veut faire du tabac fort ou du tabac foible.

Pour se déterminer sur ces deux points il est bon de rapporter ce qui se pratique en Virginie.

Si l'on veut avoir du tabac qui soit fort & beau dans une bonne terre, on ne laisse à la plante que jusqu'à douze feuilles, & dans un terrein foible on ne lui laisse que six ou huit feuilles au plus.

Quand au contraire on ne veut faire que du tabac foible, on peut laisser a la plante jusqu'a dix-huit feuilles dans un bon terrein, & dans un médiocre jusqu'a douze feuilles.

Voilà ce qu'on doit observer avant de châtrer la plante ou lui couper la tête.

Cette opération se fait dès que l'on connoît à la plante le nombre de feuilles que l'on veut lui laisser, parce que plus elle est jeune quand on la châtre & mieux ses feuilles profitent.

Il faut bien prendre garde dans cette opération d'offenser les deux feuilles au milieu desquelles se trouve le bouton qui forme la tête de la plante. Pour couper ce bouton quelques Négres se servent adroitement de leurs ongles qu'ils laissent croitre, & d'autres y emploient une plume taillée de façon à être enfoncée dans le bouton, puis en tournant un peu la plume & en la retirant ils enlevent le bouton qui est très-tendre & se détache d'abord du sommet de la tige: ordinairement c'est le plus habile Négre que l'on choisit pour faire cette opération; il a soin tous les jours de visiter les plantations dont il est chargé, afin de châtrer chaque plante à mesure qu'elle se trouve dans l'état de l'être.

Tant avant qu'après le châtrage de la plante il faut continuellement avoir attention d'envoier des Negres dans la plantation pour ébourgeonner la plante: on entend par ébourgeonner, ôter un petit bouton qui pousse entre la feuille & la tige directement à la naissance de la feuille.

On ne se lassera point de repeter qu'il faut continuellement tenir les plantations nettes & le pied des plantes bien rafraichi, en y remuant la terre du buteau quand il est nécessaire.

Ordinairement la plante parvient a son dégré de maturité dans deux mois & demi ou trois mois, à compter du jour qu'elle a été transplantée.

Quelques habitans du Mariland envoient tous les jours dans leurs plantations des bandes de dindons qui mangent les vers & les chenilles qui s'y trouvent, & épargnent par ce moïen une partie de la peine des Négres à nettoier la plante de ces insectes.

Marques de la maturité des feuilles, & maniere de cueillir la Plante.

Quand la feuille commence à former une pointe aiguë dans son extrémité, qu'elle se ride un peu, ou qu'elle change de couleur en paroissant d'un verd plus foncé, ou en faisant voir de petites taches jaunâtres, il est tems de couper la plante.

Quelquefois avant qu'elle ait acquis son dégré de maturité les feuilles se tachent; comme c'est une marque que la plante se gâte, il faut la couper, autrement on ne pourroit faire aucun usage de sa feuille; c'est la secheresse qui produit cet effet.

Le Directeur d'une plantation doit avoir soin de la visiter souvent pour reconnoitre les plantes qu'il faut couper; lorsqu'il les a remarquées il choisit un jour de beau tems, & après que le Soleil est levé, & que la plante n'est plus susceptible d'aucune humidité de rosée ou de brouillard, il la fait couper, ce qui se fait avec un coûteau ordinaire, en observant de ne point blesser les feuilles. On pose ensuite cette plante sur terre, bien exposée au Soleil, on l'y laisse environ deux heures pour que la feuille se flétrisse & ne se brise point dans le transport de la maison; mais il faut avoir attention que la feuille ne soit pas trop flétrie, parce qu'alors elle auroit perdu sa vertu & seroit brûlée.

On doit prévenir la pluie quand on fait cette recolte, & prendre ses précautions pour mettre la plante à couvert avant la nuit.

Pour transporter a la maison les plantes coupées on se sert de civieres, c'est la meilleure maniere; il y a des gens qui font porter leurs plantes en paquets par des Négres, mais il s'y trouve toûjours beaucoup de feuilles froissées & brisées.

Maisons à Tabacs dites Suëries.

On construit toûjours ces maisons à portée des plantations: elles sont de différentes grandeurs, à proportion de l'étenduë des plantations; on les bâtit avec de bons piliers de bois fichez en terre & bien traversez par des poutres & poutrelles pour soûtenir le corps du bâtiment. Cette carcasse faite on la garnit de planches, en les posant l'une sur l'autre comme l'on borde un Navire, sans néanmoins que ces planches soient bien jointes, elles ne sont attachées que par des chevilles de bois.

La couverture de la maison est aussi faite de planches attachées l'une sur l'autre sur les chevrons, de maniere que la pluie ne puisse entrer dans la maison; & cependant on observe de laisser une ouverture entre le toit & le corps du bâtiment, ensorte que l'air y passe sans que la pluie y entre, parce qu'on entend bien que le toit doit déborder le corps du bâtiment.

On n'y fait point de fenêtres, on y voit assez clair, le jour y entrant suffisamment par les portes & par les ouvertures pratiquées entre le toit & le corps du bâtiment.

Le sol ordinaire de ces maisons est la terre même; mais comme on y pose les tabacs, & que dans des tems humides la fraicheur peut les humecter & les corrompre, il est plus prudent de faire des planchers que l'on forme avec des poutrelles & des planches chevillées par-dessus.

La hauteur du corps du bâtiment doit être de quinze à seize pieds; celle du toit jusqu'au faite de dix à douze pieds.

En dedans du bâtiment on y doit placer en travers de petits chevrons, qui doivent être chacun de deux pouces & demi en quarré; le premier rang doit être posé à un pied & demi ou deux pieds au-dessous du faite, le deuxiéme rang à quatre pieds & demi au-dessous, le troisiéme de même, &c. jusqu'a la hauteur de l'homme: les chevrons doivent être rangez a cinq pieds de distance l'un de l'autre, ils servent à poser les gaulettes ausquelles on pend les plantes de tabac.

Maniere de gouverner en Mariland le Tabac dans les Suëries, pour être mis en manoques & dans les boucauds.

Dès que le tabac qui n'aura été exposé au Soleil que deux heures est apporté à la suërie, on le fait rafraichir en étendant les plantes sur le plancher; il ne faut pas que le lit qu'on en fait soit garni de plus de trois plantes couchées l'une sur l'autre.

Quand

Quand il s'est rafraîchit environ douze heures, on passe dans le pied de chaque plante une brochette de bois, d'une façon à pouvoir être accrochée & tenir aux gaulettes, lesquelles doivent être assez fortes pour soutenir le poids des plantes, & tout de suite on les met ainsi a la pente, en observant de ne les point presser l'une contre l'autre.

Supposé qu'il ne se trouvât pas suffisamment de place dans la suerie pour faire rafraichir le tabac, on peut le mettre a la pente dès qu'il arrive; mais il ne sera pas si bon que s'il avoit été rafraichi.

On laisse les plantes a la pente jusqu'à ce que les feuilles soient entierement séches, & qu'il n'y reste plus de verd.

Alors on profite du premier tems humide qui arrive, & qui humecte seulement assez les feuilles pour les pouvoir manier sans les briser; car si elles étoient trop humides, il n'y faudroit pas toucher, autrement le tabac se pourriroit: c'est pourquoi il faut bien prendre le degré convenable d'humide, qui n'est autre que quand la feuille peut être maniée, sans la blesser.

On détache alors les plantes de la pente, & à mesure on arrache les feuilles de la tige, & on en forme des manoques. Chaque manoque est composée de dix à douze feuilles, & elle se lie avec une feuille.

Il est d'une grande importance de profiter des premiers momens que le tabac est en état d'être mis en manoques; parce si le tems devenoit trop humide, il faudroit attendre que le tabac se resséchât & en resséchant il perd de sa qualité.

Si les manoques étant faites elles se trouvoient trop humides pour être mises en boucaux, il faudroit les étendre sur les gaulettes, en les couchant dessus, jusqu'à ce qu'elles fussent assez ressuyées, observant de n'en point mettre trop les unes sur les autres, de crainte qu'elles ne s'échauffassent; & de placer le talon de la manoque; c'est-à-dire, les queuës liées du côté où l'air entre le mieux dans la suerie, afin qu'elles s'échauffent moins dans l'endroit où elles sont serrées par le lien.

Quand la manoque n'a point d'humidité, & qu'elle peut être pressée sans etre brisée, on la met en boucaux.

Pour cela on fait monter un homme dans le boucaud qui arime les manoques du mieux qu'il lui est possible pour en faire des lits unis & & bien égaux par tout, ensorte qu'il ne reste aucun vuide dans l'intérieur du boucaud, & lorsque le boucaud est plein on le ferme: mais le Marchand qui en fait l'achat a une presse sous laquelle il fait mettre le boucaud de bout après l'avoir fait défoncer, & faisant entasser & ranger encore des manoques dessus, il y fait donner plusieurs coups de presse, jusqu'à ce qu'il juge que le boucaud ait autant de tabac qu'il en peut contenir.

Supposé qu'un habitant n'eût pas de boucaux prêts pour mettre ses manoques aussi-tôt qu'elles sont faites, & supposé qu'elles fussent en état d'être mises en boucaux, il doit les arranger l'une sur l'autre en ras, de la hauteur & largeur à peu près d'un boucaud, dans un lieu sec, & couvrir ensuite ce tas avec des planches, en mettant des pierres pardessus pour tenir les manoques pressées, & empêcher que l'air n'y entre. Le tabac peut se conserver long-tems de cette façon, & même acquérir une bonne qualité.

Maniere de gouverner en Virginie le tabac fort dans les suëries.

Le tabac fort qui se fait en Virginie, est d'une autre espece que celui du Mariland; sa graine est differente, & sa feuille est plus étroite. Il se cultive également comme l'autre, avec cette seule difference qu'on ne laisse sur chaque plante que six ou huit feuilles au plus; aussi sont-elles beaucoup mieux nourries & plus onctueuses que les autres: c'est pourquoi quand on les coupe, on les laisse exposées au Soleil presque pendant tout le jour; mais on a soin de les tourner de tems à autre, afin que le soleil ne les brûle pas, & que les feuilles puissent être fanées également par tout.

Lorsqu'on les porte à la suërie, on les couche l'une sur l'autre pour en former des tas de six a huit plantes d'épaisseur: là on les laisse suër pendant environ vingt-quatre heures. Si on s'apperçoit que la sueur est trop abondante, on les change de lit, en formant des tas moins épais; & quand on juge qu'elles ont assez sué pour ne point dégouter a la pente, pour lors on les accroche aux gaulettes, comme on fait le tabac du Mariland.

On remarquera que si elles suent trop, elles sont exposées à se pourrir; & que si elles ne suent pas assez, il leur reste des taches vertes sur les feuilles qui les rendent de mauvaise qualité.

Au surplus il faut suivre, pour les mettre en manoques, la même chose qui se pratique en Mariland, en observant que chaque manoque de tabac fort de Virginie, n'est composée que de quatre à six feuilles.

Qualitez que doivent avoir les feuilles pour faire de belles manoques, & de quelles feuilles on composé les manoques de la première & de la deuxième sorte.

Les feuilles dont on veut faire de belles manoques ne doivent avoir aucunes taches; elles doivent être en Mariland d'une couleur de marron clair, & en Virginie d'une couleur de marron foncé; les plus fortes & les plus grandes sont les meilleures.

Il est d'usage dans l'une & dans l'autre Province de faire des manoques de deux especes, appellées première & seconde sorte; & voici comme on s'y prend.

Lorsqu'on dépend le tabac, on charge un Negre connoisseur d'arracher de chaque plante toutes les feuilles de qualitez inferieures, qui sont toûjours celles du pied de la plante apellées *terrestres*, & celles qui ont des taches; a mesure qu'il les arrache on les met en manoques, & ce sont celles de la seconde sorte. Quand il ne reste plus a chaque plante que les bonnes feuilles qui sont ordinairement celles de la tête, le Negre la met de côté, & les Negres moins instruits, la dépouillent tout à fait de ce qui lui reste de feuilles, lesquelles étant toutes bonnes, composent naturellement les manoques de la première sorte. Les Negres qui forment les manoques, doivent observer de les composer, autant il est possible, de feuilles d'une égale grandeur; comme aussi de rendre le talon de la manoque égal, en ne laissant point de queuës plus longues que les autres; & il faut bien recommander à tous de n'emploïer que les plus mauvaises feuilles pour lier leurs manoques.

Maniére de gouverner les Plantes pour se procurer de bonnes graines.

Avant que de châtter les plantes, on remarque celles qui sont les plus fortes, & on les destine a monter en graine; alors on se garde bien de leur couper la tête; mais on les dépouille de la plus grande partie de leurs feuilles: Et pour que la tige ait plus de substance & croisse mieux, on ne lui laisse que trois branches; & a mesure qu'il y pousse de petites feuilles, on les arrache. On a le même soin de retrancher celles qui croissent entre les gousses qui portent la graine; & quand ces gousses sont brunes & seches, on coupe la plante, on la porte a la maison, & on la pend au plancher jusqu'à ce que les graines soient bien séchées.

Comme ces plantes croissent beaucoup, & qu'elles sont sujettes à être rompuës par le vent, il faut observer de les choisir dans les endroits du champ ou elles peuvent être le moins exposées.

Des boucaux qui se font en Virginie & en Mariland.

On se sert pour faire le merrain des boucaux, du chêne blanc, qui est un bois sans odeur; on se serr aussi quelquefois de châtaignier.

Il y a plusieurs sortes de bois qui peuvent être également bons, mais il faut bien se garder d'en prendre qui aient de l'odeur, parce qu'on risqueroit de la communiquer au tabac & de le gâter.

De quelques sortes de bois qu'on se serve, il faut qu'il soit distribué en Merrain, au moins six mois avant d'etre emploié en boucaux.

Les jeunes chênes blanc servent a faire les cercles.

Les boucaux se font tous d'une même grandeur; ils doivent avoir quatre pieds de haut sur trente-deux pouces de diametre dans leur milieu; ils contiennent environ quatre a cinq cens livres de tabac seulement pressez par l'homme, & jusqu'à onze cens livres lorsqu'ils sont bien pressez à la presse.

Les boucaux de tabac fort de Viginie pesent davantage, parce que la matiére qu'ils renferme, est plus onctueuse.

En finissant ce mémoire il est bon d'observer, que quoiqu'il semble, parce qu'il contient, que la culture du tabac exige beaucoup de soins, ceux qui en feront l'experience connoitront qu'elle est infiniment moins pénible qu'elle ne le paroit; que même elle est assez facile. On voit communément en Virginie & en Mariland, que dans des terres passablement bonnes, un Négre instruit fait aisément chaque annee deux mille livres de tabac avec ses vivres.

* TABAC DE FRANCE.

Ce qu'on dit au Dictionnaire de la culture & de la fabrique du tabac, & les mémoires curieux que nous venons d'inserer ci-dessus, ne concernant que celui qui se fait dans les Isles de l'Amérique, ou en Virginie, & particuliérement dans le Mariland; & la différence du sol, aussi-bien que la température de l'air, en mettant beaucoup dans la maniére de le cultiver en Europe, particuliérement en France, on a cru que le Lecteur verroit ici avec plaisir un mémoire exact qui a été communiqué sur la culture & la fabrique du tabac dans quelques endroits de la Guïenne.

MEMOIRE SUR LA CULTURE ET FABRIQUE du Tabac dans les Jurisdictions regies par le Bureau établi à Tonneins sous la Généralité de Bourdeau.

On seme la graine du tabac dans les mois de Mars & Avril, sur des couches de fumier élevez de terre d'environ un pied & demi. Il faut l'arroser souvent pour la faire lever; & pour empêcher le méchant effet de la gelée pendant la nuit, même le jour s'il fait trop grand froid, on couvre les couches avec des nattes de pailles ou seulement avec de de la paille; & lorsqu'il fait du soleil on les découvre.

On prend la même précaution contre le brouillard, que contre la gélée.

Le tabac étant bien levé, & aïant assez de force, on le transplante depuis la mi-Mai jusqu'au commencement du mois de Juillet.

On choisit ordinairement les meilleures terres & les plus fortes, qu'il faut préparer auparavant par trois ou quatre façons de labours, & les bien fumer lors de la premiére; on écrase les mottes de terre, s'il y en a avec un maillet de bois.

Si la terre est façonnée de la main de l'homme, deux labours suffisent.

On plante le tabac dans les sillons de la terre, on fait pour cela un trou d'environ demi pied de profondeur avec un piquet, on y met la plante, & on la garnit avec de la terre. Il faut observer de laisser deux à deux pieds & demi de distance entre chaque plante, & arroser un peu en plantant si la terre est seche pour lui donner de l'humeur & faire pousser le tabac.

La tige s'étant élevée à la hauteur d'un pied, il faut bêcher la terre tout autour, & réïterer souvent, si le tems est sec.

Il faut ôter les feuilles les plus proches de terre, parce qu'elles se gâtent toûjours & consomment la nourriture des autres: on doit aussi, par cette même raison, faire la même chose des rejettons, ensorte que la tige soit nette depuis le pied jusqu'à huit pouces de hauteur.

On garde ces premieres feuilles pour emploier en tabac commun, il faut ôter toutes les herbes qui viennent dans la terre où le tabac est planté.

La tige étant parvenuë à la hauteur d'environ trois à trois pieds & demi, on l'étête; c'est-à-dire, quand on coupe l'extrémité de la tige pour l'empêcher de monter davantage, & donner plus de corps & de nourriture aux feuilles qui restent, qu'on laisse ordinairement au nombre de dix ou douze.

Si l'on ne coupoit pas l'extrémité de la tige, elle pourroit monter jusqu'à cinq pieds de haut.

Il faut pour mûrir le tabac le tems propre pour la vigne.

On connoît qu'il commence à mûrir lorſque les feuilles qui ſont vertes changent de couleur, & deviennent marbrées.

C'eſt ordinairement à la fin d'Août & dans le courant de Septembre: on cueille les feuilles au fur & à meſure qu'elles mûriſſent, on les enficelle par la tête dont on fait des paquets de deux à trois douzaines.

Celles du milieu de la tige ſont toûjours les meilleures, & ce ſont celles là que l'on deſtine pour ſuer & faire le tabac ſans côte.

On laiſſe la tige dans la terre pour mûrir les feuilles qui ne le ſont pas: de ſorte que l'on voit quelquefois encore du tabac dans les champs au mois de Décembre.

Les dernieres feuilles ſervent à faire le tabac en prêt & le tabac commun.

Pour faire ſecher les feuilles, on les pend dans des greniers, ou ſous les toits des maiſons & autres endroits à couvert de la pluie.

Elles prennent leur couleur pendant qu'elles ſont a la pente, & c'eſt par-là que l'on juge mieux de leur qualité, & de l'uſage que l'on en peut faire.

La meilleur couleur eſt d'un beau roux foncé; le terme en uſage dans le païs, eſt couleur de chapon rôti: les bonnes feuilles doivent avoir au moins un pan & demi de longueur, beaucoup de corps & de gomme.

Celles de couleur verdâtre, ou d'anguille, ou de choux jaune & pâle, ſont les moins bonnes, & ne ſervent que pour les tabacs communs.

L'on fait quatre claſſes de ces feuilles: la premiére pour faire ſuer: la ſeconde pour faire le tabac ſans côte: La troiſiéme pour le tabac en prêt, & la quatriéme pour le tabac commun.

Pour faire ſuer les feuilles on choiſit un grenier ſec, où il y ait de l'air. On prend les paquets de feuilles, tels qu'on les a dépanduës du lieu où elles étoient pour ſecher, on en fait un lit dans le grenier de la longueur que l'on veut, ſur la largeur de deux longueurs de feuilles que l'on couche pointe contre pointe, ou tête contre tête, de la hauteur d'environ trois pieds; c'eſt ce qu'on appelle mettre les feuilles en preſſe.

Etant ainſi les unes ſur les autres elles s'échauffent très fort, & ſuent de même, de ſorte que mettant la main entre ces feuilles on ſent une grande chaleur, & on les retire toutes mouillées de leur ſueur.

Comme il faut obſerver un certain dégré de chaleur, il eſt néceſſaire de prendre garde qu'elles ne s'échauffent trop, car elle ſe brûleroient: on commet des gens experimentez pour les veiller, & s'ils voient qu'elles prennent trop de chaleur, ils défont les preſſes, retournent les paquets & leur donnent de l'air, enſuite on les remet de la même maniére qu'auparavant, & on prend toujours le même ſoin juſqu'à ce que la chaleur & la ſueur ſe paſſent.

Elles s'échauffent plus par un tems de pluie que par un tems ſec: lors de la pluie il faut ouvrir les fenêtres du Nord & fermer celles du Midi, obſervant pourtant que ſi le vent du Nord étoit trop grand, il ne faudroit pas ouvrir les fenêtres, car il ſecheroit les feuilles & les empêcheroit de ſuer.

Les bonnes feuilles ſuent naturellement étant miſes de la maniére ci-deſſus expliquée. Celles qui ſont inferieures ont beſoin d'être aidées; pour cela on les couvre avec quelques planches, & on remarque que plus elles ſont chargées, & plus elles s'échauffent & ſuent.

Si le tems eſt convenable, toute la ſueur paſſe en quinze jours, ſinon il faut le double du tems.

On connoît qu'elles ont aſſez ſuez lorſque mettant la main dans les preſſes on trouve qu'elles ſont plus froides & ſeches. On les laiſſe néanmoins encore quelque tems en cet état, afin qu'elles ſe purgent entiérement de l'humidité qui pourroit y reſter.

Si en les remettant pendant la ſueur, on y trouve des feuilles moiſies ou brûlées, on les ôte.

La raiſon pour laquelle on fait ſuer ces feuilles, eſt qu'elles ne ſe conſerveroient pas autrement.

Elles perdent ordinairement dix à douze pour cent de leurs poids dans la ſueur.

On n'en fait guere que pour le Fermier, & lorſqu'il en reçoit la livraiſon, il les fait choiſir paquets par paquets, & rebute celles qui ne lui conviennent pas.

Ce rebut ſert à faire le tabac en prêt.

La réception deſdites feuilles étant faite, on les met dans des boutes ou grands tonneaux qui contiennent environ ſept quintaux, & on les preſſe le plus que l'on peut, afin qu'il n'y entre point d'air; car elles ſe conſervent mieux.

On envoie enſuite ces boutes dans les manufactures de Morlaix & Dieppe, où l'on s'en ſert pour recouvrir d'autres tabacs inferieurs, & à faire des andouilles, des boudins, & des ſauciſſons.

On ne fait point ſuer les feuilles pour faire le tabac ſans côte, les prêts & le tabac commun.

Le tabac ſans côte ſe fait de feuilles de la deuxiéme claſſe: on tire la côte à trois doigts près de la pointe, ce qui ſe fait aiſément.

On le file de trois differentes groſſeurs, le prinfilé de la groſſeur d'une plume de cigne, le moien de la groſſeur du double du prin, & le gros filé d'un pouce de circonference.

Le filage deſdits tabacs ſe doit faire par un tems doux & humide, parce que la feuille eſt plus maniable, la côte plus aiſée à tirer, & le reſte de la feuille à filer.

Au fur & à meſure du filage, on les met en gros pelotons, & on les y laiſſe le plus long-tems que l'on peut, parce que dans ce tems-là il fait partie de ſon déchet.

Il faut un tems plus ſec pour rouler leſdits tabacs que pour les filer.

On roule ceux qui ſont deſtinez pour les Bureaux de Bourdeaux, la Rochelle, & Bretagne en las d'amour; ces rouleaux peſent depuis trois juſqu'à huit & dix livres. Il faut pour ces Bureaux, du tabac prinfilé.

Les rouleaux demi filez peſent depuis ſix, juſqu'à douze livres, & du gros filé, de douze à vingt livres.

Les moiens & gros filez ſe conſomment en Languedoc, en Provence & Rouſſillon.

Le déchet à la fabrique du tabac va ordinairement du quart au tiers.

On preſſe à demi le moien filé, & en entier le gros filé, de ſorte qu'un rôle de cette derniere filure qui peut avoir un pied & demi de hauteur, eſt réduit aux deux tiers: on obſerve de l'humecter avec de l'eau dans laquelle on a fait bouillir des côtes de tabac avant de le preſſer, cela le fait gommer, & contribuë à lui donner la qualité néceſſaire.

On paſſe enſuite une ficelle ſur ces rôles pour les tenir dans le même état qu'ils ſont ſortis de la preſſe.

La voiture des tabacs ſans côte ſe fait dans des boutes, ainſi que les feuilles ſuées; on obſerve ſeulement a l'égard du gros filé, de le bien preſſer dans les boutes, afin qu'il n'y entre pas de jour, on met des cognets avec force dans les vuides qui paroiſſent entre les rôles: ces cognets ſont faits de tabac moien filé en rouleaux, de la figure d'un pain de ſucre.

Les tabacs deſtinez pour les Bureaux de Pau, Saint Beal, Saint Girons, & Taraſcon, ſe voiturent en balle, du poids d'environ 200 livres à cauſe de la difficulté des chemins.

Les tabacs en prêt ſont faits des feuilles de la troiſiéme claſſe, où on laiſſe toute la côte; leur filage eſt de la groſſeur du prin.

Le tabac commun ſe fait des feuilles de la quatriéme qualité, & du rebut de tous les autres.

Il en coûte pour le filage & le roulage du prin-filé, 45 à 50 ſols de gros par quintal.

Du moien & gros filé ſans côtes, 25 à 30 ſols.

Du tabac en prêt 40 ſols.

Les Particuliers à qui appartiennent les feuilles pour le commun, le filent eux-mêmes; mais ils ne le roulent pas, & lorſqu'ils le vendent aux Marchands, on leur déduit ſix à ſept ſols par quintal pour le roulage.

Les déchets à la fabrique du tabac en prêt vont environ à cinq pour cent.

Et à ceux à la garde du tabac commun en quatre mois à 10 ou 14 pour cent.

Pluſieurs de ceux qui font la fabrique du tabac ſans côte, conſervent la côte, & la vendent environ 15 ſols le quintal, d'autres s'en ſervent pour couvrir leurs tabacs en les faiſant voiturer, & d'autres pour faire des fumiers.

Il ſe recueille année commune dans les Juriſdictions de Tonneins environ 50000 quintaux de tabac.

Les Juriſdictions de Saint Porquier en produiſent 7000 quintaux, & celle de Leyrac, 3 à 4 mille quintaux.

Ceux du crû des deux derniers endroits, ſont beaucoup moins eſtimez que les autres.

La fourniture du Fermier roule ordinairement ſur le pied de 4000 quintaux par an, en feuilles ſuées & ſans côte

Il lui faut auſſi environ cent cinquante quintaux de tabac commun pour les Bureaux de Perpignan, Taraſcon, Saint Girons, Saint Beal, & Pau.

TABAC DE PERSE.

Le tabac croît par tout en Perſe, particulierement dans la Suſianne, à Hamadan, dans la Caramanie déſerte, aux environs de Coureſton, & vers le Sein Perſique: ce dernier eſt le meilleur. Il pouſſe aiſément & ſans d'autres cultures que la culture ordinaire des herbages. On le tranſporte par bouquets ou par boëtes.

Quand il eſt ſec il devient feuille-morte; c'eſt en cet état qu'on le vend ſans le faire ſuer ni le corder.

Si on lui donnoit les mêmes apprêts qu'à celui des Iſles, il ſeroit auſſi fort que celui du Breſil, ce que les Perſans n'aiment pas. Ils appellent ce dernier tabac Anglois, parce que les Anglois en débiterent beaucoup après qu'ils y furent établis; mais les Perſans l'aiant trouvé trop fort & trop cher, ceſſerent d'en acheter.

On ne ſait pas ſi le tabac eſt originaire de Perſe, ou s'il y a été tranſporté; mais il eſt certain qu'il eſt au moins ancien de quatre cens ans: on croit qu'il y a paſſé d'Egypte, & non pas des Indes Orientales, où il n'a été cultivé que dans le commencement du dix-ſeptiéme ſiécle.

COMMERCE ET PRIX DES TABACS à Amſterdam.

Les tabacs qui ſe vendent le plus communément à Amſterdam, ſont ceux de Virginie, de la Havane, de Verine & du Breſil. Il s'en vend auſſi quantité de celui qui ſe cultive dans le Pays. Tous ces tabacs ſont ou en feuilles, ou en corde, ou en poudre; ils donnent diverſes déductions pour le bon poids, & pour le prompt paiement, ſuivant leur qualité. Enfin les uns ſe vendent à la livre, & les autres au quintal peſant 100 livres.

Le tabac de Virginie en feuilles ſe vend depuis 3 ſols juſqu'à 8 ſols la livre; on tare les futailles, & l'on donne 8 pour 100 pour les côtes. La déduction pour le bon poids eſt d'un pour cent, & celle pour le prompt paiement eſt d'un pour cent.

Le tabac de la Havane en feuille ſe vend en gros au quintal de 100 liv. On tare les futailles: la tare pour les côtes & les déductions ſont ſemblables au précédent; ſon prix eſt depuis 28 juſqu'à 46 florins les 100 livres.

Le tabac du Pays en feuille ſe vend auſſi au quintal: les déductions ſont d'un pour cent pour le bon poids. Son prix eſt de 5, de 7 & de douze florins juſqu'à 25 florins les cent livres.

Le tabac de Verine en corde ou en rouleau ſe vend à la livre; ſa tare eſt d'une livre par rouleau, & ſes déductions de deux pour cent pour le bon poids, & d'un pour cent pour le prompt paiement: ſon prix eſt depuis dix juſqu'à vingt ſols la livre.

Le tabac de Breſil en corde ſe vend auſſi à la livre; il donne ſix livres de tare par ſeron; les déductions ſont comme au précédent: ſon prix eſt depuis 12 juſqu'à 15 ſols la livre.

Le tabac du Pays en corde ſe vend en gros au quintal de 100 livres;

vres, on le tare au poids; ses déductions sont un pour cent livres pour le bon poids, & d'autant pour le prompt païement: son prix est depuis 18 jusqu'à 25 florins les cent livres.

Le tabac en poudre se vend a la livre; les bales où il y a double embalage donnent huit livres de tare, & celles à simple embalage, seulement 4 livres par bale: les déductions pour le bon poids & pour le prompt paiement sont chacune de deux pour cent; son prix est depuis cinq jusqu'à dix sols la livre.

Droits d'entrée & de sortie que le tabac paie en Hollande.

Le tabac en corde & en rouleau de la valeur de 6 florins, paie 6 sols d'entrée & autant de sortie, avec une augmentation de huit pennins, s'il entre ou s'il sort par l'Est, l'Oiisont, ou le Belt; il est franc en sortant du tiers d'augmentation & du droit d'appréciation.

Le tabac de toute autre sorte, soit coupé, haché, ou en feuille, paie comme le précédent, mais n'a aucune franchise a la sortie.

NIE.

NIELLE. En latin *nigella* ou *melanthium*. Il y en a trois sortes, la nielle bâtarde, la nielle cultivée & la nielle sauvage; ces deux dernieres sont connuës sous le nom de poivrettes.

Description de la Nielle bâtarde.

Sa tige est haute de deux coudées, & veluë, aïant des feuilles par intervalles, deux à deux, longues & veluës; à la cime des branches naissent des fleurs purpurines, de couleur de rose. La graine est enfermée dans de petites gousses: elle est noire, rude, semblable à celle de poivrette, mais amere & sans odeur.

Lieu. Elle nait dans les champs parmi les blés, & fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Cette plante subtilise, ouvre, nettoie & resout. La graine bûë, tuë les vers, & provoque les mois & l'urine. La farine de la graine appliquée avec du miel, ôte les lentilles & les taches de la peau.

Description de la Nielle cultivée.

La nielle des Jardins, est une petite plante qui pousse des branches menuës, de la hauteur de deux pans ou davantage, ses feuilles sont petites semblables a celles du seneçon, mais beaucoup plus menuës; au sommet de ces branches elle porte des petits boutons ou tetes, comme celle du pavot, longuettes, mi parties au dedans par des membranes ou la semence est renfermée, qui est noire, acre & odorante.

Lieu. Elle croit dans les Jardins, mais il la faut semer, & fleurit en Juin.

Proprietez. La semence bûë avec du vin guérit l'asthme, elle resout & chasse les vents, elle provoque l'urine & les mois: elle excite & augmente le lait aux femmes si elles en boivent en divers jours; même bûë avec du vin ou eau, ou appliquée sur le nombril, tuë les vers & les fait sortir du corps; bouillie avec de l'eau & du vinaigre, & tenuë en la bouche, appaise la douleur des dents. Le parfum de cette graine arrête les catares, seche le cerveau, & fait revenir l'odorat perdu.

Description de la Nielle sauvage.

Elle a la tige presque semblable à celle des Jardins, comme aussi les fleurs, & il n'y a autre difference, sinon qu'elle a ses feuilles plus menuës, fort découpées & cheveluës, & n'ont pas semblable odeur ni acrimonie; toutefois elle a les fleurs plus longues, divisées en cinq petites gousses cornuës, dont les cornes vont en s'élargissant à l'entour, & sont repliées en dehors, comme celles des ancholies.

Lieu. Elle croit dans les blés, & fleurit en Juin, la graine est mûre en Juillet & Août.

Proprietez. La graine de la nielle sauvage ne sert à rien, parce qu'on prend celle des Jardins qui est meilleure.

NIELLE. C'est un brouillard ou une rosée qui gâte les blés qui sont près à mûrir. C'est une espece de rouille jaune causée par une matiere grasse qui s'attache aux blés, & qui les noircit. La chaleur du Soleil enleve pendant le jour des vapeurs & des exhalaisons qui sont obligées de retomber pendant la nuit a cause que leur mouvement diminue pendant ce tems, puisqu'elles ne s'étoient élevées que parce que le soleil leur avoit communiqué ce mouvement; elles tombent le matin en forme de rosée; parmi ces exhalaisons il se trouve des parties corrosives, & que le Soleil vienne à paroitre lorsqu'elles sont attachées aux blés, alors aidées d'un nouveau mouvement communiqué par l'ardeur de cet astre, elles brûlent & penetrent les parties des grains de blé. Et c'est ce qui fait qu'il semble que ces grains sont convertis en une espece de charbon, qui non seulement ôte l'abondance du blé, mais encore qui rend la farine extrémement noire. Les fromens commencent a être susceptibles de cet accident vers la fin du mois de Mai & ils y sont exposez jusqu'à ce qu'ils soient moissonnez. Quelques Paisans usent de cette précaution pour empêcher la nielle de s'attacher aux blés. Ils prennent une corde grosse d'un pouce, longue de six a sept toises, & avant le levé du soleil ils la passent & repassent sur les épis de froment en la tenant bien tenduë & élevée d'environ un pied & demi, la nielle se détache & tombe par cette agitation.

Lorsque le blé est niellé, il faut avoir soin de le laver pour empêcher que la farine ne devienne noire, ce qui arriveroit si on l'envoioit au moulin sans cette précaution.

On a inventé une sorte de bluteau pour le blé noir. Il est composé de lames de fer blanc piquées & percées comme une rape, la surface rude & mordante est tournée au dedans. On agite le blé dans cette machine & on emporte les taches noires.

NIT.

NITRE. C'est un sel mineral qui s'engendre dans les lieux humides comme dans les caves, les colombiers, les écuries, les vieilles masures. On croit que l'air est remplie de parties nitreusez qui s'attachent aux corps qui sont disposez a les recevoir & à les retenir. Sa vertu est merveilleuse pour la multiplication des blés comme on l'a dit en parlant de cette plante.

Le sel-nitre & le salpêtre sont la même chose, & s'il y a quelque difference, c'est que le nitre est un salpêtre commun.

Je n'ai point lû de Philosophe qui définisse mieux le nitre, que fait M. L'Emery, c'est dit-il, *un sel empreint de quantité d'esprits de l'air, qui le rendent volatile.* Ce sel se tire des pierres, des terres, des plâtres, & des matériaux des vieux bâtimens qu'on a démoli, comme on le peut voir a l'Arsenal de Paris, où se fait le meilleur salpêtre qui soit dans l'Europe, ou à l'Arsenal de Lion.

Le nitre est d'un grand usage dans la chimie, & dans la médecine, & dans la végétation des plantes. On en fait le cristal-mineral, le sel polychreste, l'eau-forte, l'esprit de nitre, qui est la meilleure de toutes les eaux-fortes pour la dissolution des metaux; laissons donc le nitre entre les mains des Chimistes & des Médecins, pour le déterminer à leurs usages, & ne le regardons présentement que par la faculté qu'il a de contribuer puissamment a la propagation des plantes & des animaux.

Nous remarquerons seulement que les Physiciens qui en ont fait l'analyse, y ont trouvé un sel tout semblable au sel marin, ou au sel gemme; il arrive même que quand on fait bouillir le salpêtre trop long-tems dans de l'eau, les esprits se dissipent, & il ne reste plus qu'un sel semblable a notre sel commun, ce qui donne lieu de croire que le nitre, ou salpêtre n'est que le sel commun plus rempli d'esprits qu'il ne l'est ordinairement. Aussi verrons-nous dans la suite que le sel-marin aide à la multiplication des grains, comme le salpêtre, & qu'au fond il y a peu de difference entr'eux pour cet effet-la. Ainsi tous les éloges magnifiques qu'on a faits de tout tems, pour célébrer l'excellence du sel, conviennent également au nitre.

Avant Platon on avoit composé des livres exprès pour étaler le mérite du sel, & ce Philosophe parle d'un pareil ouvrage dans son livre intitulé *Convivium.* Pour lui il appelle serieusement le sel Θεῖον *une chose divine*, & il n'hésite point a dire, que le sel est l'objet de la prédilection de Dieu: *Sal Deo amicum corpus*: c'est dans son *Timée*, qu'il parle de la sorte. Platon pouvoit bien avoir pris ce sentiment dans les livres de Moise, qu'il avoit certainement bien étudié, & d'où il a tiré une quantité de choses qu'il a mêlées dans ses ouvrages; ce qui a fait dire a S. Clement d'Alexandrie, que Platon n'est autre chose que *Moïse qui parle Grec: Quid enim est Plato, nisi Moyses qui loquitur Attice? Stromat. lib. 1. pag. 342.* En effet, ce que Platon dit de la dilection que Dieu a pour le sel, revient entiérement a ce que rapporte Moise au sujet des Oblations qui doivent toutes être agréables a Dieu: *Vous assaisonnerez avec du Sel, tout ce que vous offrirez en sacrifice, & vous ne retrancherez point de votre sacrifice le Sel de l'Alliance, que vôtre Dieu a faite avec vous. Vous offrirez le Sel dans toutes vos Oblations.* Levitique, chapitre II. v. 13. Les Païens se sont aussi imaginez que leurs Dieux s'interessoient fort a la fortune du sel. Athénée raconte avec tout le flegme d'un Philosophe, qu'il y avoit a Tragése dans la Troade, une miniere de sel, où il étoit libre a chacun d'en prendre selon son besoin; mais qu'aussi-tôt que le Roi Lisimaque y eût mis un impôt, tout le sel disparut, & la miniere se trouva épuisée. Ce Prince, dit Athénée, abolit l'impôt, & a l'instant le sel y revint aussi abondamment qu'auparavant; c'est pour cela, ajoûte Pline, qu'on nomme *Salarium*, les pensions & les apointemens qu'on accordoit aux Officiers de l'armée. C'est toujours Pline qui parle: *Ergo Hercule vita humanior sine sale neque degere; adeoque necessarium elementum est, ut transierit intellectus ad voluptates animi quoque, nam ita sales appellantur omnisque vitæ lepos, & summa hilaritas laborumque requies non alio magis vocabulo constat. Honoribus etiam militiaque interponitur, salariis inde dictis.*

Il avoit fort bien reconnu qu'il y a des plantes qui poussent beaucoup mieux dans les eaux salées qu'ailleurs, & que le sel contribuë non seulement a leur multiplication, mais a les rendre d'un meilleur goût. *Peculiaris Medicina Raphano, Beta, Ruta, Cunila in salis aquis, quæ & aloqui plurimum suavitati conferunt.*

C'est pourquoi il ne regarde point comme une chose fort extraordinaire, les arbrisseaux, les arbres fruitiers, & les forêts immenses qui croissent au fond de la mer rouge, de la mer des Indes, & de la mer Mediterranée. *Nascuntur & in mari frutices, arboresque minores in nostro. Rubrum enim, & totus Orientis, Oceanus refertus est sylvis.* Ce chapitre est une émulation très-curieuse de tous les arbres qu'on a observé.

Esprit de Nitre.

Quand on met du nitre dans un creuset & qu'on le pousse au feu, il n'est point long-tems sans se fondre. Lorsqu'on veut faire l'esprit de nitre ou salpetre desseché & trois fois autant de bol ou de brique pilée, on met le tout dans une cornuë lutée sur un fourneau de reverberatoire. Ce bol empêche que le nitre ne se fonde; ses parties en passant au travers du bol se divisent en se réduisant à leurs principes: il s'éleve dans la cornuë des vapeurs qui retombant dans le récipient donnent une liqueur, qui n'est autre chose que le sel acide détrempé dans du flegme. C'est ce qu'on appelle *Esprit de nitre*, ou *eau forte*.

Proprietez de l'eau-forte.

Cette liqueur contenant les acides du nitre, se trouve fort propre à penetrer les pores des corps durs, & enlever leurs parties intégrandes, c'est ce qui arrive sur tout à l'égard de l'argent qui ne peut être dissous que par l'esprit de nitre. Ces acides sont des petits corps longs plus pointus par l'une de leurs extrémitez, ils agissent comme autant de petits coins, qui sont mis en mouvement par le flegme où ils détrempent, & par la matiere subtile qui augmente beaucoup ce mouvement dans le tems de la fermentation. *Voyez* SALPETRE.

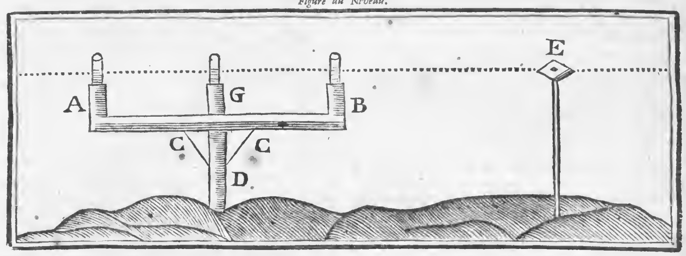
NIV.

NIVEAU. C'est un instrument qui sert à faire connoître si un point est plus élevé qu'un autre par rapport au centre de la terre. Il y en a de differentes sortes.

Les Maçons se servent de quelques instrumens qu'ils appellent niveau pour poser horizontalement les pierres, ou pour tirer des lignes horizontales sur les murailles.

Les Arpenteurs pour le nivellement des grandes distances, ou les Ingenieurs pour la conduite des eaux, ont des niveaux plus considérables. On y joint quelquefois des lunettes d'approche pour distinguer plus facilement les points éloignez. On en a inventé de plusieurs sortes : on poura se servir de celui-ci.

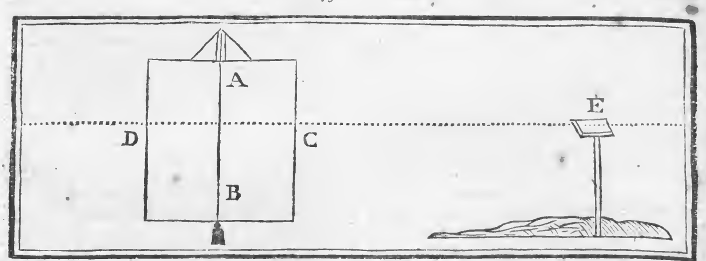
Figure du Niveau.



Ce niveau est fait d'un tuïau de fer blanc recourbé à angles droits vers ses deux extrémitez A B, & soutenu vers le milieu par des liens de fer C C attachez a une douille qui est propre à recevoir un bâton ou piquet quand on veut s'en servir. Ce tuïau doit être gros d'un pouce & long d'environ quatre pieds. Au milieu sur le dessus on soude un tuïau G, qui a communication avec les deux autres A & B, & qui étant hors de leur alignement & écarté d'environ deux lignes, sert de pinules & dirige mieux le raïon visuel. Dans ces trois tuïaux A, G, B on met des fioles ou tuïau de verre qui surpassent ceux de fer blanc de trois ou quatre pouces, & que l'on arrête avec du mastic ou de la cire molle. Ces tuïaux sont ouverts des deux côtez, & l'on a soin de mettre du papier sur l'ouverture superieure, de peur que le vent n'agite l'eau qu'on met dedans, & qui peut être colorée en y mêlant du vinaigre.

Cet instrument remplit d'une liqueur teinte, à quelque pouce près, marquera une ligne de niveau par le moien des deux tuïaux de verre, si on observe à le tourner, ensorte que sa longueur A B soit dirigée vers l'objet E, dont on veut savoir l'élévation; & que le raïon visuel passe par la superficie de la liqueur entre les tuyaux A, B & celui du milieu G, alors on est assuré que l'objet ou le point E est dans le même niveau que le point du milieu des deux tuïaux.

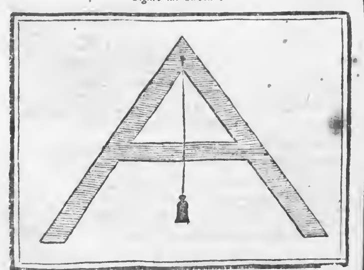
Autre figure d'un Niveau.



J'ajoute ici un niveau que l'on peut faire à peu de frais. C'est une carte sur laquelle on a fait un trait quarré avec un plomb A B qui sert à mettre la ligne D C de niveau. On le suspend à quelque bâton, & en se reculant vers D on vise par la ligne DCE le point E qui est de niveau avec la ligne DC. Cet objet E est ce qu'on appelle l'objet de visée.

On se sert dans le Jardinage du niveau commun; c'est l'équerre des Maçons. Il consiste en deux régles longues d'environ trois pieds, attachées par une de leur extrémitez à angles droits; & arrêtées par une autre régle qui les traverse; cette troisiéme régle doit avoir une entaille ou coche pour recevoir la corde du plomb qui est suspendu au sommet de l'équerre. Les deux autres extrémitez doivent être tellement coupées, que leurs superficies soient dans le même plan également éloinées du sommet, lorsque ce plomb passe par l'entaillure, la surface sur laquelle les deux extrémitez sont appuiées, est horizontale ou de niveau.

Figure du Niveau.



On dit qu'un terrain ou une allée est de niveau, lorsqu'elle n'est pas plus haute en un endroit qu'en l'autre. On dit aussi qu'il faut dresser une allée suivant son niveau de pente, lorsqu'on fait ensorte que la pente est égale par tout dans toute la longueur de l'allée, de maniere qu'elle paroisse unie d'un fond à l'autre, quoi qu'elle ne soit point horizontale.

NIVELER. C'est connoitre par le moien du niveau si plusieurs points de differents objets sont dans une même ligne paralléle a l'horizon.

N O E.

NOEUDS. Ce sont des morceaux de chair qui se levent aux quatre flancs du cerf.

N O Y.

NOYER. Il y a trois especes de noyers; la premiere, la plus belle & la plus exquise, est celle qui rapporte le moins; la seconde est d'une grosseur médiocre, de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruit; & la troisiéme est celle qui est petite, & qui croît à plusieurs angles; ce qui la tend plus propre a faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre se plaît mieux sur les grands chemins, que par tout ailleurs; & il est d'une nature à vouloir qu'on le batte, pour donner moins de bois que de fruits; quoique le noyer se plaise ainsi de la rigueur de son sort.

Le Noyer est un arbre qui porte une si grande ombre que rien ne vient autour de lui, c'est pour cela qu'on le plante en pleine campagne; la noix qui est son fruit, lorsqu'elle est confite, est très-bonne a l'estomac; étant encore verte & distillée, l'eau qui en sort est très-efficace pour le haut mal, la mêlant toutefois avec tant soit peu de vinaigre & de sucre; elle préserve de la peste; l'eau de ses feuilles distillées, desseche, consolide & guérit tous ulceres si on s'en lave soir & matin, & qu'on laisse dessus une compresse bien mouillée; les noix vieilles & vertes sont toutes indigestes & nuisibles à l'estomac, elles augmentent la bile, causent douleur de tête, & font tousser. Ceux qui voudront vômir en pouront manger à jeun; l'huile qui sort de sa coque empéche le poil de tomber & le fait renaître; l'on met de son huile tirée sans feu dans des lavemens pour appaiser la colique; si on en fait une omelette avec un œuf, & qu'on l'applique chaudement sur le ventre, elle arrête les tranchées des petits enfans. Les paysans ont remarqué qu'aussi-tôt que le noier a quitté ses fleurs, plus il reste de fruit, plus l'année est abondante en vin.

Culture des Noiers.

Ce feroit inutilement qu'on voudroit donner au noier tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la fienne, il ne le fouffriroit pas, ou il ne tarderoit gueres à l'étouffer fous l'ombrage épais de fes branches & de fes feuilles, & de lui dérober toute la fubftance de la terre dont il auroit befoin pour fe nourrir, avec fes grandes & longues racines dont il a coûtume d'occuper un grand efpace de terre.

Mais avant qu'il foit en état de caufer tels inconvéniens, il eft néceffaire qu'il ait pris naiffance de quelque maniere que ce puiffe être, ou par cette nature même aidée de l'art; c'eft pourquoi, feulement par la nature, voions comme par ce moien on peut faire venir des noiers.

Je ne fache point de moïen plus prompt pour élever de petits noiers que de les femer en pépinieres, & je crois la méthode que je vais décrire la meilleure de toutes.

Si-tôt qu'on a cueilli les noix il faut en choifir de la meilleure efpeçe qu'on portera à la cave, ou en quelqu'autre endroit où il ne gele point, on les plantera dans du fable, & on les laiffera en cet état jufqu'au mois de Mars.

Ces noix ainfi plantées & pendant quatre mois à couvert des froidures, préparent merveilleufement bien leur germe à pouffer bien-tôt, & on ne fauroit dire combien cette préparation prife en avance l'accroiffement.

Il faut obferver qu'avant que de retirer ces noix de la cave on doit avoir eu foin de tenir une terre bien difpofée à les recevoir; qu'en les ôtant de cette cave on doit les manier doucement crainte d'en offenfer le germe qui pourroit être produit en dedans; & enfin de n'en pas plus tirer de cette cave qu'on a deffein d'en planter, courant rifque autrement de les trop alterer par le moïen du grand air qui pour lors leur eft contraire.

Tout Jardinier ne doit jamais garnir une pépiniere de femences ou de plantes, qu'auparavant il n'en ait bien ameubli & bien préparé la terre: le choix en eft encore effentiel; mais comme le noier n'eft pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de feve, cette obfervation ne fera point fi exacte, pourvû néanmoins qu'on ne les mette pas dans un fond qui foit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une pépiniere de noiers, lorfqu'il aura obfervé ce que je viens de dire ci-deffus, il aura foin de donner à la terre deftinée pour cet ufage trois labours bien profonds, & fans qu'il foit befoin d'y mettre du fumier, il pourra après cela y planter des noix.

Sur cette pépiniere ainfi préparée on plante un cordeau, le long duquel avec un plantoir on trace des lignes d'un pied & demi de large de diftance; cela fait, on prend un plantoir avec lequel on fait des trous fur ces lignes, & éloignez l'un & l'autre d'un pied, & dans lefquels on pofe doucement les noix qu'on recouvre de même.

Le tems qu'on choifit pour s'occuper à ce travail doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours auffi par un beau jour, & lorfque les grandes humiditez de l'Hiver fe font beaucoup retirées.

Les premiers foins que demandent les noiers quand ils levent, c'eft d'abord d'être bien-foigneux de les farcler, car les méchantes herbes leur font extrémement nuifibles.

Après cela, & auparavant que la terre vienne trop à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainfi dire, autour de ces jeunes plans, d'autant que s'il arrivoit qu'elle les refferrât trop, il feroit à craindre que ces petits noiers ne demeuraffent tout court, il en périroit bien-tôt après une bonne partie, & l'autre ne croitroit qu'avec langueur.

Plus ils croiffent, plus on doit leur approfondir les labours, qui leur feront donnez quatre fois pendant l'année, jufqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de fix ans, qui eft le tems auquel on peut les mettre en place. J'ai déja dit où il les faut mettre, il eft inutile de le répeter.

Je ne confeille à perfonne de planter des noiers dans un Jardin, à caufe qu'ils font capables de perdre tous les autres arbres qui y font; mais fi l'on veut on en peut dreffer de belles & de longues allées tirées en droites lignes, & fervant d'avenuës à une maifon de campagne, tels deffeins la rendant toûjours fort noble & fort agréable.

Pour planter les petits noiers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur & autant de profondeur, non pas qu'il faille planter plus avant qu'un pied, ce qui fuppofe que le fond de ces trous fera rempli de bonne terre jufqu'à un pied près.

Ces trous tirez, comme j'ai dit, au cordeau, feront éloignez l'un de l'autre de cinq toifes, & avant que d'y mettre les petits noiers on prend foin de leur tailler les racines, puis de les y pofer pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere que j'ai dit qu'il falloit planter les autres arbres dont j'ai déja parlé.

On obfervera de donner à ces petits noiers chacun un bon pieu pour leur fervir d'appui contre les vents qui feroient capables de les ébranler.

Tout noier qu'on étête avant que d'être planté ne fait jamais belle tige; ainfi on fera averti lorfqu'on voudra en planter de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros noiers ne font pas les meilleurs pour planter, les moiens valent beaucoup mieux, c'eft-à-dire, ceux qui ont trois ou quatre pouces de groffeur, & doivent avoir fix pieds de haut; étant d'un pareil échantillon ils font en état de plus profiter en un an que le gros ne fait en deux.

Il ne fuffit pas de pieux pour les garentir des inconvéniens qui leur peuvent arriver; car ces foutiens ne font pas d'affez forte défenfe pour empêcher que les animaux ne les ébranlent ou s'y frottent; c'eft pourquoi il ne faut pas négliger de les environner d'épines fi l'on veut garder ces petits noiers de danger.

Les jeunes noiers plantez ainfi feront labourez trois fois l'année, jufqu'à ce qu'ils foient parvenus à un accroiffement, qu'on les jugera pouvoir fe paffer de femblables foins.

Pour le faire groffir, quand il a été planté quelques années après, on fera une incifion avec une ferpette ou coûteau du haut en bas dans l'écorce, & cette opération donne lieu à groffir plus promptement.

C'eft du bois de noier dont on fait les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches & en membrures, & toutes ces piéces doivent être fans gerfures & fans roulures; car ainfi que les chênes les noiers font fujets à être roulez. On donne à ces piéces de fciage onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiffeur franc fciées: ce bois fe débite encore en tables; mais il faut pour lors que les noiers foient d'un bois fort fain, aient la tige groffe, & que ces tables aient deux bons pouces d'épaiffeur: les ouvriers qui en ont befoin les emploient comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne font point à rejetter, fur tout lorfqu'elles ont la couleur brune & bien jafpée, on aura foin de les mettre en tronçons & le débit en fera bon: on en fait auffi des fabots, & fon écorce fe vend aux Teinturiers.

Cet arbre, outre fa nature propre, eft encore different des autres, en ce qu'il ne donne point de fleurs, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui font les marques des noix à venir.

On tient que l'ombre de cet arbre eft fort faine, & qu'il attire fur foi fouvent le tonnerre, & la queftion eft de favoir comment; fi c'eft à caufe, dit-on, de l'onctuofité de fon bois, ou qu'étant fort élevé de fa nature il eft plus fujet à la foudre qu'un autre.

Les noix donnent à connoitre qu'il eft tems de les cueillir, lorfqu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nuës & dépouillées de leur premiere écorce.

Pour les abattre on fe fert de perches, fans craindre d'offenfer les branches du noier, qui n'en vaut que mieux, comme j'ai déja dit, & l'on choifit pour cela un beau jour.

Si-tôt qu'elles font abattuës on les porte en monceaux dans quelque chambre, jufqu'à ce qu'on les veuille développer toutes de leur premiere écorce, après quoi on les porte au grenier pour y être épanchées afin qu'elles en fechent mieux; car faute de cette précaution il arrive fouvent que les noix portées encore toutes humides au grenier, & mifes ainfi en monceaux, viennent à fe moifir en peu de tems.

Le but principal pour lequel on plante des noiers, eft l'efpérance qu'on a un jour d'exprimer des noix, qu'on en recueille beaucoup d'huile, que tout le monde fait être d'un ufage très-grand dans un ménage, particulierement à la campagne, où on l'emploie en partie ou à brûler, ou à faire de la foupe, & en compofer des ragoûts pour les domeftiques; & comme cette huile ne fauroit être trop bonne pour entrer dans ces fortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'on en peut tirer des noix deftinées à cela c'eft toûjours le meilleur, elle en eft d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agréable, & d'un goût qui plait davantage, que fi on retardoit trop long-tems à s'acquiter de ce travail.

Mais nos œconomes de Village, ceux fur tout qui fe piquent de l'être au premier dégré, fe vont élever ici contre moi, & me vont dire d'où vient que ne devant écrire que pour foutenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de débiter une maxime contraire, & que puifque je me mêle de donner des régles d'œconomie, je renverfe l'ordre que je me fuis prefcrit en commençant cet Ouvrage; comme fi je ne devois pas favoir que plus les noix font vieilles plus elles rendent d'huile, & que la plûpart des grands rafineurs en matiere de ménage, ne font leur huile que des noix qu'ils ont gardées d'années à autres: j'en tombe d'accord; mais je leur répondrai, qu'en aiant befoin pour manger il n'eft pas hors de propos fur cet article de chercher à flatter le goût de ceux qui en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de foi, & la prenant comme on fait au Village, contribuë à renouveller l'appetit de ceux qui l'ont perdu; ainfi ne pouvant être trop douce à emploier, comme je viens de dire, on ne fauroit l'exprimer trop tôt. De plus, n'y a-t'il pas un milieu dont on peut fe fervir en cette occafion: ces prétendus ménagers du premier ordre n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle qu'autant qu'il leur en faut pour la provifion de leur maifon, & laiffer le refte à faire jufqu'à l'année fuivante; & par ce moien, fans que cela puiffe en rien alterer leur œconomie, ils fauront contenter leurs domeftiques, & retirer le profit de leurs noix jufqu'à la quinteffence.

HUILE DE NOIX. On ôte les coquilles & les aîles des noix, on preffure l'amande fous une mûle pour en faire fortir l'huile.

Ufages. L'huile de noix fert à la peinture, parce qu'elle feche plûtôt. On l'emploie quelquefois pour la friture & dans la pâtifferie. Les païfans en font de la foupe.

On apprête le fruit du noier de differentes façons.

Noix blanches. Prenez des noix vertes bien tendres, pélez-les jufqu'au blanc, enforte qu'il n'y demeure point de verd, mettez-les dans de l'eau fraiche à mefure que vous les pelerez, percez-les de travers avec une lardoire; faites-les cuire à grand feu & grande eau; laiffez-les bouillir jufqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle elles n'y tiennent point; tirez-les & les mettez dans de l'eau fraiche: piquez les de canelle, de clous de gérofle, ou d'écorce de citron confite: faites cuire du fucre liffe & les mettez dedans; faites-les cuire à grand feu, laiffez-les refroidir & achevez-les de cuire; faites le firop à perle & les tirez.

Noix vertes. Prenez des noix vertes bien tendres, pélez-les & les percez, faites les cuire & confire comme les autres.

Noix de Cyprès, ou *Galega.* Diofcoride dit que c'eft une plante qui a les feuilles femblables au cytifus ou à la lentille; qu'elles font vertes deffus & blanches derriere le dos; qu'elle produit directement de fa racine cinq ou fix rameaux mêmes, qui font de la hauteur d'une palme; que fes fleurs font rouges & femblables à celles du violier, étant toutefois plus petites, & qu'enfin elle croit le long de la Mer.

Mais Matthiole affûre n'avoir jamais vû du glaux le long de la Mer, & même n'avoir jamais entendu qu'aucun autre en ait trouvé: quoiqu'il en foit, il dit que la galega fe trouve dans des lieux humides & aquatiques, & fur les bords des foffez parmi les montagnes, & quafi par tout.

Quand

Quant aux facultez de la *Galega*, le même Matthiole dit que les Modernes en font grand cas contre la peste & contre la morsure des bêtes venimeuses, mangeant l'herbe seule & l'appliquant au dehors : il rapporte que quelques-uns disent qu'elle est bonne pour l'épilepsie, prenant quatre dragmes de son suc ; mais il ne croit pas qu'elle fasse revenir le lait aux nourrices comme fait le *Glaux*, & dit qu'il n'oseroit l'affirmer, parce qu'il n'a trouvé aucun Auteur qui en fasse mention ; ainsi il est facile à voir que le même Auteur met de la difference entre le *Glaux* & le *Galega*, & qu'il les prend pour deux differentes plantes, contre l'opinion de quelques-uns qui tiennent que ce n'est qu'une même plante.

Mais Galien parlant du *Glaux*, dit que l'herbe des glaux est bonne à faire venir le lait aux nourrices.

Recette pour faire eau de Noix.

L'eau de noix est dite le fondement de vie, & se peut faire en trois saisons ; savoir, à la fin de Mai, à la fin de Juin, & environ le dixiéme Août à la Saint Laurent.

Les noix étant cueillies il les faut couper en rouelles, puis les faire distiller dans l'alembic à petit feu, & garder soigneusement les bouteilles bien bouchées, les mettre au Soleil, & après les mettre toutes ensemble lorsque l'on en fera en ces trois saisons, qui est pour lors le meilleur : après il faut ajoûter sur chaque pot d'eau trois onces de sucre ; néanmoins elle fait plus d'effet à ceux qui la peuvent prendre sans cela, le sucre n'étant que pour la modifier.

Ses vertus. Cette eau étant prise tous les matins à jeun dans un verre avec un peu de vin blanc, ou autant de poudre de tartre qu'il en faut pour couvrir un écu, guérit toute hidropisie maligne en trente jours, & la nouvelle en quinze jours ; cette eau se prend quand on se va coucher, de même qu'au matin.

Cette eau étant prise tous les matins sans poudre de tartre avec un peu de vin blanc, guérit le mal caduc, paralysie, migraine, tournemens de tête, fait revenir le lait aux femmes, augmente la semence genitale aux hommes, & les rend propres à engendrer ; elle est bonne à toutes les maladies des yeux en s'en lavant & en en mettant dedans : elle guérit aussi toutes douleurs d'estomac & de cœur, rafraichit le foie, ôte les douleurs du ventre & des boïaux causées des flegmes & des ventositez, fait mourir les vers, & fait dormir si on s'en frotte les temples.

Si on en lave les plaies elle les guérit ; elle ôte toute corruption du vin gras & poussé si on en met une chopine dans un vaisseau.

Elle est bonne à toutes maladies du dedans du corps, apostumes, fistules & autres ; elle fait beau visage, nettoie les taches en les lavant souvent, aux fiévres chaudes la bûvant comme j'ai dit elle guérit & désenfle, resserre les gencives & garde les dents de pourriture.

Confiture de Noix excellente.

Il faut prendre des noix tendres & vertes avant que l'écorce s'endurcisse, & ôter la pelure verte de dessus jusqu'au blanc avec un coûteau, & en même tems, afin qu'elles ne se noircissent, il les faut jetter dans de l'eau claire, & les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres & molles, puis les percer à travers avec de la canelle & de gérofles ; enfin il les faut mettre dans le sucre réduit en sirop cuit parfaitement, & leur donner trois ou quatre bouillons ensemble, & pour leur faire prendre le sucre il les y faut laisser tremper trois ou quatre jours ; & d'autant que le sucre se rend liquide & creux à cause de l'humeur dont les noix étoient abreuvées, faites recuire le même sucre à part, & réïterez cela par deux ou trois fois.

Le tems ordinaire où l'on confit les noix est le commencement de Juillet, où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé ; & pour y réussir il y a bien des choses à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait rien qui vaille.

D'abord il faut avoir soin de péler les noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraiche ; cela fait on les met bouillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autre qui bout pour les y jetter après qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire ; étant cuites & avant que de les tirer on y mêle une poignée d'alun brûlé, après quoi on leur fait prendre encore un bouillon ; ce bouillon pris on les tire, & on les jette dans de l'eau fraiche, puis on y met deux cuillerées de sucre contre une d'eau ; le sucre ainsi préparé est jetté sur les noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces noix demeureront dans ce sirop jusqu'au lendemain qu'on les égoute, sans néanmoins les ôter de la terrine, à cause qu'il ne faut point que ce fruit passe par le feu.

Après qu'on a ôté ce sirop on le met encore sur le feu, où on lui donne cinq à six bouillons, en l'augmentant d'un peu de sucre pour être après répandu sur les noix.

Le jour suivant on remet encore ce sirop sur le feu, où il prend douze à quinze bouillons ; & enfin le lendemain on le fait cuire en telle sorte, qu'en trempant le bout du doigt dedans & l'appliquant ensuite sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet, qui se sépare aussi-tôt & demeure en goute sur le doigt : ce sirop ainsi fait, & après avoir toûjours été augmenté de sucre on le jette sur les noix, de telle maniere qu'elles trempent toutes également, & les laissant passer la nuit à l'étuve on les dresse le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuisson soit parfaite on est soigneux de les larder d'écorce de citron, ce qui leur donne un relief qui est fort agréable.

Observation. Les noix entrent dans la composition de l'Antidote-Mitridate : voici comme on le compose. Prenez des noix vieilles bien mondées de leurs pelures tant dehors que dedans, une portion de sel & de feuilles de ruë, de chacun la sixiéme partie d'une portion, des figues trempées en du vinaigre ou bien du vin, autant qu'il en faudra pour mêler tout le reste ; le tout étant bien pilé & bien mêlé faites votre préservatif. La façon d'en user, c'est d'en prendre de la grosseur d'une noisette commune, bûvant après un peu de vin blanc ; cet Antidote est bon contre les venins & contre la peste.

NOIR. *Pour faire un beau noir pénétrant.* Toutes sortes de bois qui hormis la noirceur ressemble à l'ébene, se peuvent teindre en noir ; mais les dures & solides comme le buis & autres semblables, sont meilleurs & même plus reluisans, sur tout le bois de meurier noir & blanc, mais le noir est le plus propre.

Il faut prendre ledit bois & le mettre l'espace de trois jours en eau d'alun au Soleil, ou un peu loin du feu, jusqu'à ce que l'eau devienne un peu chaude ; puis il faut prendre de l'huile d'olives avec un peu de vitriol & autant de souffre, le mettre dans une poële avec les piéces de bois, & les faire bouillir quelque espace de tems, plus il bouillira, plus il deviendra noir ; mais le trop bouillir le rend fragile & le fait fendre.

Quand on le retirera de l'eau il ne faut pas l'exposer à l'air qu'il ne soit sec.

Autre maniere plus facile. Pour teindre en noir sur le tour il faut avoir de l'eau de galle, & la prendre un peu chaude avec de la prêle, en polit la piéce sur le tour & la laisser secher, puis prendre une forte teinture de bresil, & en frotter ladite piéce lorsqu'elle sera chaude, puis la laisser secher ; ensuite vous prendrez telle encre que vous voudrez, & vous en donnerez quatre ou cinq couches à ladite piéce en la faisant un peu chauffer, & quand il sera sec il le faudra polir à la cire.

NOIR *d'os de pieds de Mouton.*

Il faut prendre autant de pieds de mouton qu'on voudra, les calciner dans un creuset, les éteindre dans un linge mouillé, & les broier à l'eau avant que de les mettre à la gomme. Ce noir sert pour la mignature, on le mêle avec la laque & avec la terre d'ombre pour la carnation.

NOIR *de fumée très fin.*

Faites le avec des lampes à huile, mettant quelque chose dessus pour recevoir la fumée.

Pour calciner le noir de fumée & le rendre plus fin.

Il faut faire rougir une pele à feu, mettre le noir dessus & lui laisser jetter sa fumée, on l'emploiera avec de l'eau gommée, & pour l'huile il ne seroit pas bon de l'emploier.

NOISETTES TERRESTRES.

Description. Cette plante est bulbeuse, & sa bulbe a la racine double ; on la mange communément en Espagne : elle jette une racine premierement en Hiver, & puis au Printems elle diminuë & sa bulbe devient plus grosse, elle ressemble à l'hyacinthe, ses fleurs sont bleuës & durent peu ; sa graine ressemble à celle des raves, étant ronde & petite comme elles.

Lieu. Elle croît en Espagne & en Portugal.

Proprietez. Sa racine étant douce & bonne à manger, semble être de nature temperée & de bon suc, un peu venteuse, émouvant Venus comme les truffes noires.

NOISETIER, ou coudrier, en Latin *Corilus* ou *Nux Avellana.*

Description. L'arbre qu'on appelle noisetier, ne vient presque pas haut, dès sa racine il jette quantité de troncs, au bout desquels sortent ses rameaux qui sont fort chargez de feuilles ; son bois n'a point de nœuds ; ses feuilles sont semblables à celles de l'aulne, mais plus larges, plus minces, plus madrées, dentelées, son écorce est mince, marquetée de blanc. Il ne jette point de fleurs ; mais il pousse des chatons qui lui tiennent lieu de fleurs, quoique ses fruits naissent dans des endroits séparez sur le même pied ; son fruit se nomme aveline.

Lieu. Il croit par tout, principalement dans les bois, proche les rivieres.

Proprietez. Les avelines sont terrestres & peu saines à l'estomac, quoiqu'elles nourrissent plus que les noix ; elles font mal à la tête, les seches plus que les vertes ; elles engendrent la dyssenterie si on en mange beaucoup ; elles sont admirables contre la gravelle & les douleurs de reins, quand on les mange à jeun, ou au commencement du repas.

Culture des Noisetiers.

Lorsqu'on souhaite avoir chez soi de ces sortes d'arbustes, comme arbres de peu de conséquence, on les met dans quelque coin du parc, ou en quelqu'autre endroit de cette nature, & qui soit frais ; car c'est ce qu'ils aiment ; & pour les hâter de venir, après qu'on les aura mis dans des trous faits exprès, on les labourera de tems en tems ; on ne fait point de doute que le noisetier, aussi bien que les autres arbres, ne puisse venir de graine ; si l'on se vouloit donner la peine de se servir de cette voie pour en élever ; mais ne cherchons point dans notre œconomie des choses qui coutent plus qu'elles ne rendent ; on ne conseille personne d'en faire des pepinieres ; mais plûtôt d'en planter comme la nature les aura produits dans les bois ; il y a de deux sortes de cornulies, rouges & blanches, celles-ci sont plus rares & moins communes que les rouges, qui sont fort ordinaires par toute la France ; on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du sel, comme des olives : d'autres les laissent parvenir à une entiére maturité, ce qui se reconnoit, lorsqu'elles paroissent d'un rouge d'écarlate, pour lors c'est pour en manger ainsi, ou pour en confire ; cette confiture, dit-on, sert de rafraichissement aux malades.

LE NOISETIER, sur tout celui qu'on appelle franc, est un des plus beaux arbrisseaux qui servent à garnir les bosquets ; ses feuilles qui sont belles & fort larges donnent beaucoup d'ombrage ; son bois est fort clair & pousse une grande quantité de rameaux ; enfin son fruit est d'un fort bon goût.

Il ne faut point oublier que sur la fin du dernier siécle on a attribué de grandes proprietez à cet arbre. On a prétendu découvrir par son moïen les eaux, les trésors, les voleurs, les assassins, les chemins par ou

où ils avoient passé, les cadavres assassinez & instrumenns dont on s'étoit servi, quoique cachez sous terre. *Voiez* Coudrier.

NOIX. C'est le fruit de l'arbre qu'on appelle noier. La noix est couverte d'une écorce charnuë & verte qui s'ouvre lorsqu'elle est mûre & laisse voir une coquille ligneuse, dure & ovale. Cette coquille renferme une espece d'amande divisée en deux ou quatre parties recouvertes d'une membrane fort deliée, très adhérante. Ces parties sont separées par une cloison ligneuse nommée zest.

On mange les noix en cerneaux lorsqu'elles sont tendres, c'est un ragout que l'on fait avec du sel & de l'eau; quand elles sont vieilles on en tire de l'huile dont on se sert à brûler, à peindre & a faire des fritures dans les lieux où il en a en abondance.

Cette huile est emploiée dans la Médicine pour les coliques, pour fortifier les nerfs, & pour appaiser les tranchées des femmes nouvellement accouchées.

La seconde écorce du bois de noier arrête le vômissement, on la fait secher, on la réduit en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une drachme.

On a inventé plusieurs maniéres de déguiser les noix pour les rendre d'un goût plus délicat. *Voiez.* Noier.

Noix de galle. C'est une excroissance qui se trouve sur les chênes. On doit son origine à la piqueure de quelques insectes qui font une ouverture aux branches ou aux feuilles de ces arbres pour y cacher leurs œufs; il en sort une humeur qui jointe à celle qui y a été jettée par l'insecte prend une consistence ligneuse, & forme la noix de galle. Il ne faut point s'étonner si elle renferme dans son centre un ver, puisque c'est la production de l'œuf qui y a été déposé; on peut ramarquer que c'est de la même maniére que se forment les vers qui se trouvent dans les noisettes & dans les autres fruits.

Proprietez de la Noix de galle.

Elle resserre le ventre. On la donne en poudre ou en bol dans la fiévre intermittente, au commencement de l'accès, ou pendant l'intermission de quatre heures; mais avant que d'en prendre il faut mettre en usage les remédes généraux qui sont les purgations & les saignées, & accompagner cet usage de lavement pour moderer sa vertu astringente. C'est avec la noix de galle qu'on fait l'encre, & que les Teinturiers font le noir écru.

Noix metelle. Cette plante ressemble si fort au solanum, qu'il est impossible qu'elle soit plus semblable; ses feuilles ont aussi l'odeur de l'opium, ce qui les fait distinguer de celles du solanum: elle a des fleurs blanches comme le grand convolvulus, & les fruits de la grandeur des nefles, armez de grosses & courtes épines. La graine est entierement semblable à celle de la mandragore.

Lieu. On la seme dans les jardins comme les autres plantes étrangeres.

Proprietez. Cette noix oppile, fait vômir, & endort comme la mandragore: bûë au poids de quatre grains, elle enivre fortement; lorsqu'on en prend deux drachmes, elle tuë si on ne vômit promptement, ou si on ne trempe pas les bras & les jambes dans d'eau chaude.

Noix muscade, en Latin *Moschata.*

Description. Comme la muscade est connuë de tout le monde, pour ce qui est du fruit, la description en seroit inutile, l'arbre est presque semblable a nos pêchers, excepté que la feuille est plus étroite & plus courte. Le macis environne la noix avant qu'elle soit mûre, comme une fleur en façon d'une rose ouverte, & lui sert d'enveloppe quand elle est mûre. La noix étant seche, le macis s'ouvre, & perdant la rougeur qu'il avoit, il devient d'un jaune doré; on connoit la bonté des muscades quand elles sont fraiches, pesantes, grasses, & pleines d'huile, si bien qu'en enfonçant une épingle dedans, l'huile en sorte; il faut prendre garde qu'elles ne soient point percées ou vermouluës.

Lieu. Elle vient dans les Indes Orientales.

Proprietez. La muscade est astringente, elle rend l'haleine bonne; elle fortifie le foie & l'estomac, & sert a la vûë; elle provoque l'urine, arrête la diarrhée, chasse les vents, & est admirable contre le mal de mere; une noix muscade cuite en six onces de miel rosat, & deux onces d'eau de vie, jusques a ce que l'eau soit toute consumée, & puis coulée, guérit le mal d'estomac si on en prend à jeun trois cuillerées, sur tout si le mal vient de cause froide.

Les muscades corrigent la puanteur d'haleine, aiguisent la vûë, augmentent la mémoire, fortifient l'estomac, & le foie, aident à la digestion, dissipent les vents, resserrent le ventre, éfacent les taches du visage, amolissent les duretez de la rate & du foie causées de froideur, & guérissent les datres.

L'huile de muscade a beaucoup de vertus contre les douleurs des jointures & des nerfs; le macis fait venir les ordinaires si l'on en donne en infusion avec du vin & un peu de sucre; enfin l'un & l'autre sont admirables pour toutes les malides froides.

Il se rencontre quelquefois chez les Droguistes une espece de noix muscade, appellée *Muscade mâle*, qui differe de la commune en ce qu'elle est plus longue & moins forte. C'est la muscade sauvage.

Huile de muscade. Prenez seize onces de bonnes muscades, battez-les long-tems dans un mortier jusques a ce qu'elles soient presque en pâte, & les mettez sur un tamis: couvrez-les d'un morceau de toile forte & d'une terrine; il faut poser votre tamis sur une bassine à demi pleine d'eau, & mettre la bassine sur le feu, afin que la fumée de l'eau échauffe tout doucement la muscade. Lorsque vous sentirez en touchant le plat qu'il sera si chaud que la main n'y pourra pas demeurer, retirez le tamis, & aiant renversé la matiére dans le linge, prenez-en les quatre coins, liez-les promptement ensemble: mettez-la à la presse entre des plaques bien chaudes: placez la terrine dessous, il sortira une huile qui se congelera en refroidissant: exprimez la matiére aussi fort qu'il se pourra, afin de tirer toute l'huile, puis gardez-la dans un pot bien bouché, vous en aurez trois onces deux drachmes: cette huile est fort stomacale appliquée extérieurement, ou donnée intérieurement: La dose est depuis quatre grains jusques à dix dans un bouillon ou dans une autre liqueur convenable. On la méle ordinairement avec de l'huile de mastic, pour en oindre la région de l'estomac.

De cette maniére on peut tirer les huiles vertes d'anis, de fenouil, d'anet, de macis, de carvi.

Remarques. Il faut que les muscades soient bien pilées, autrement on n'en tireroit pas tant d'huile; cette maniére d'échauffer est ce qu'on appelle *Bain de Vapeur.*

La méthode commune est de faire chauffer les muscades dans une bassine, puis de les exprimer fortement; mais comme en les échauffant de cette maniére, le feu en enleve beaucoup de parties volatiles, l'huile n'est jamais si bonne ni si belle que quand on la fait avec les circonstances que j'ai prescrites: car alors la matiére est insensiblement échauffée par la vapeur de l'eau qui n'altere en aucune façon sa vertu; & s'il s'en est mélé dans les muscades, elle se separe facilement d'avec l'huile. Ceux qui voudront l'avoir encore plus odorante, pourront mettre dans la bassine du vin au lieu d'eau.

Si vous tirez l'huile de seize onces d'anis de la maniére que nous venons de décrire, vous en pourrez avoir depuis six drachmes jusques a neuf drachmes & demie selon la bonté de l'anis que vous aurez emploié, cette huile sera verte.

Les huiles d'amandes, de noix, de semences froides, d'aveline, de pavot & de been, doivent être seulement pilées & mises a la presse sans être échauffées, parce qu'elles rendent leur huile facilement; & comme ces huiles sont données souvent par la bouche, il est bon de les tirer sans feu, pour éviter l'impression qu'il leur laisseroit.

N O L.

NOLI ME TANGERE ou *Cancer.* Si le cancer est fermé, gardez-vous bien de l'ouvrir avec le fer; s'il est ouvert, venez au plûtôt à la cure, si vous voiez qu'il ronge jusques aux os, & qu'il ait parmi nous le nom de *Noli me tangere.* Or pour quelque cancer que ce soit, ouvert ou fermé, le *Manus Dei* ou l'emplatre divin, pourvû qu'il soit composé fidellement, seront utiles.

II. Quand il est ouvert, qui est le plus ordinaire, prenez les feuilles *d'Amara dulcis*, pilées & appliquées en cataplâme, qu'il faut changer de douze en douze heures.

III. Pendant l'hiver lorsque ces feuilles manquent, on prend de l'eau de vie, ou l'on a fait infuser du Romarin, on en bassine le cancer de tems en tems.

Au cancer que les femmes ont aux seins, après l'avoir nettoié, bassinez-le avec l'eau du chardon benit; ce qu'il faut continuer.

N O M.

Nombre d'or. Ou Cicle lunaire. C'est une période de dix neuf ans solaires astronomiques, parce que la Lune après une révolution de 19. ans se trouve a peu près au même point du Ciel. C'est-à-dire que si la Lune est nouvelle au premier Janvier d'une certaine année, elle sera encore nouvelle au premier Janvier après dix neufs ans accomplis. Cette période fut trouvée par Méton Astronome d'Athene, & elle fut nommée nombre d'or, parce que les Atheniens la firent graver en lettres d'or au milieu de la place publique.

NOMBRES & petits filets, se levent ensemble; c'est ce qui se prend au dedans des cuisses & des reins du cerf.

NOMBRIL. *Pour le mal du nombril des petits enfans.* Prenez de l'herbe aux puces que vous appliquerez en liniment avec un peu de vinaigre sur le nombril.

Pour empêcher que le nombril des enfans n'avance trop. Prenez des feuilles fraiches de Percefeuille, broiez-les & incorporez-les avec du vin & de la farine de froment, & faites-en un cataplame que vous mettrez sur le nombril.

N O T.

NOTAIRE. C'est un Officier qui reçoit les contrats & autres actes qu'on a passé devant lui, qui en garde les minutes ou notes, s'il est nécessaire, & en délivre des expéditions autentiques & obligatoires. Les Notaires sont dépositaires de la foi publique, ils prennent le titre de Conseillers du Roi. Ils prennent encore quelquefois les noms de *Tabellions* & de *Gardenotes.*

Des obligations des Notaires.

Les Notaires conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs, & sont fidelles à exécuter ce qui suit; car S. Paul dit dans la premiére Epitre a Timothée. c. 4. v. 9. *La pieté est utile à tout, & c'est elle à qui les biens de la vie presente & ceux de la vie future ont été promis. Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est & futuræ.*

I. Si les Notaires ont assisté aux Messes de Communauté, & à tous les autres Offices de pieté qu'elle fait célèbrer; comme leurs statuts les obligent, pourvû que ces Messes & Offices ne les détournent pas de l'Office de leur Parroisse. Status des Notaires du 20. Novembre 1651. Art. 1. 2. 3. 4. 5. 6.

II. Si sans aucun interêt particulier, mais dans la seule vûë du bien de la Communauté, ils ont fait choix d'Officiers propres & capables de la bien gouverner. Statuts, Art. 1.

III. Si les Officiers se trouvent assiduëment à toutes les assemblées de la Communauté. Statuts, Art. 8.

IV. Si les Officiers ont reçu quelqu'un au Notariat par argent, faveur, recommandations & autres moiens injustes. Statuts, Art. 10.

V. S'ils ont reçû quelqu'un qui ne fût pas de bonnes mœurs, qui n'eût été Clerc chez un Notaire pendant cinq années, & qui n'eût la suffisance & la capacité nécessaire; étant de leur devoir de s'en informer, pour en faire rapport à la Communauté. *S. Thom. 1. 2. qu. 76. Art. in corp.* Charles VIII. 1490. Charles IX. Art. 81. François I. 1535. *Chap. 19. Art. 7.*

VI. Si aussi-tôt après leur reception ils se sont fait immatriculer, & fait mettre le jour de leur reception leurs noms, & surnoms, leur seing manuel, & pour quel lieu ils sont admis, & s'ils ont prêté le serment d'observer tous les Réglemens de la Communauté, François I. 1535. *Chap. 19. Art. 2. Art. 179.*

VII. Si aux jours d'assemblée de la Communauté ils ont opiné sur les affaires qui s'y traitent, & donné leurs avis par interêt d'amitié, parenté, ou autres raisons injustes. Statuts. 5.

VIII. Si les Notaires ont admis a servir de Clerc dans leurs études, quelqu'un sortant de l'étude d'un de leurs Confreres sans l'en avertir, & s'informer s'il a fidellement servi. Statuts, Art. 22.

IX. S'ils ont travaillé ou fait travailler leurs Clercs les jours de Dimanches & des Fêtes, n'y aiant rien de plus opposé à la sanctification de ces saints jours que les affaires de justice; il n'y a que la seule nécessité & la charité qui puissent les y engager, & non l'interêt, *Matth. 12. v. 2. 5. in 7. Decret. lib. 9. Pius V. cap. 2.*

X. S'ils ont fraudé les droits établis en la Communauté. Statuts, Art. 27.

XI. S'ils ont fraudé leurs Confreres dans leurs salaires & dans leurs vacations. *Coloss. 3. v. 9.* Statuts, Art. 15. 16. 17. 18.

XII. Si pour avoir des pratiques ils ont publié des choses fausses de leurs Confreres; par exemple, qu'ils ne savent pas faire leurs charges, qu'ils quittent le quartier, & autres choses semblables. *S. Ambros. cap. 9. lib. 3. offic.*

XIII. S'ils ont porté les parties à demander, comme d'elles mêmes, qu'une minute soit plûtôt entre les mains d'un Notaire que d'un autre; ou s'ils ont fait naitre des incidens & des contestations pour brouiller les affaires, & obliger le Notaire à qui, suivant les Réglemens, appartient la minute, a se retirer. Statuts, *ibid.*

XIV. S'ils ont refusé de signer l'un pour l'autre, par haine, aversion, & sans aucune cause légitime. Statuts, Art. 121.

XV. Si au préjudice des Réglemens ils ont gardé des minutes passées par d'autres Notaires, lorsqu'ils sont encore vivans; sinon au cas de l'exception; c'est-à-dire, si ce n'est par annexe a la minute d'un autre acte ou contrat qui sera passé en consequence. Statuts, Art. 28.

XVI. Si étant seul Notaire, il a fait aucun acte sans y appeller & faire signer des témoins. Etats de Blois, Art. 166.

XVII. Si n'étant que Notaires subalternes, & non Roiaux, ils ont passé ou reçû aucun acte hors leurs territoires, à peine de faux & de nullité. Henri III. 1591.

XVIII. Si avant que d'exercer l'Office de Notaire Apostolique, ils ont été examinez, trouvez capables, & reçûs par l'Evêque, par son Vicaire Général, ou son Official. Henri II. 1547. Art. 1. 2. 3. & 1550. Art. 1. 2.

XIX. Si étant seulement Notaires Apostoliques, ils ont fait des actes qu'ils n'avoient pas droit de faire, & ont été au dela du pouvoir de leurs charges, en travaillant en matiére civile. *Ibid.*

XX. S'ils ont gardé les formes requises à leurs actes, & s'ils ont suivi les Ordonnances, Arrêts & Coûtumes pour la validité des actes; étant responsables du dommage qui en arriveroit. *S. Thom. 1. 2. q. 76. Art. 2. in corp.* François I. 1542.

XXI. S'ils ont passé des actes où il y avoit confidence manifeste, & ou la simonie étoit évidente, où ils ont donné des avis pour les faire, ils sont complices, & par consequent sujets aux mêmes peines que les confidentiaires, & les simoniaques. *Conc. Remens. 1583. de sim. & confid. cap. 14.*

XXII. S'ils ont inseté dans leurs Contrats, Testamens, ou autres actes, la qualité, la Paroisse & la demeure des parties, la maison où les Contrats ont été passez, & si avant ou après midi, comme l'Ordonnance le porte. François I. 1539. Art. 69.

XXIII. S'ils ont mis la realité du denier dans les Contrats & autres actes, quoiqu'ils n'aient point vû compter l'argent; ce qui est un mensonge; & ils sont responsables des tromperies qu'on a pû commettre sous cette couleur & cette apparence. *Joan. 8. v. 44. S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 7. ad 1. & 2.*

XXIV. Si en comptant l'argent ils ont passé ou mis des piéces fausses, connoissant ou se doutant de leur fausseté. *Conc. Romb. sub. Calixt. 2. cap. 6.*

XXV. S'ils ont ôté ou ajoûté dans leurs actes des mots préjudiciables aux parties, des mots équivoques, ambigus ou équivalens, & y ont mis quelque autre chose que ce dont elles étoient convenuës. François I. 1531. 1535. chap. 19. Art. 9. Henri III. 1585.

XXVI. S'ils ont antidaté quelque acte, ou mis des clauses obscures, pour donner lieu à quelques procez; ils sont obligez à réparer tous les dommages que leur malice & leurs artifices pourront apporter. 1. *ad Thessal. c. 4. v. 6. Nequis circumveniat in negotium fratrem suum.* Ordonnance de François I. Art. 3.

XXVII. S'ils ont fait signer par les parties & par tous les témoins instrumentaires, tous les actes qu'ils ont dressez; ils y sont obligez à peine de nullité de leurs actes, & d'amande arbitraire; si ce n'est que quelqu'une des parties ne pût signer; en ce cas il suffit de faire mention de la requisition que les Notaires ont fait aux parties, & de leur réponse. Etats d'Orléans, Art. 84. Etats de Blois, Art. 165.

XXVIII. S'ils ont fait signer des Contrats & autres actes aux parties, sans les avoir préalablement lûës & fait bien entendre. Ordonnance de François I. Art. 4. Conference des Ordonnances, *lib. 12. 55. pag. 12.*

XXIX. S'ils ont reçû des contrats de constitutions, obligations, transports, déclarations, & reconnoissances de promesses, sans être remplis des noms & des qualitez des créanciers & cessionnaires. Statuts, Art. 26.

XXX. S'ils ont fait des apostilles à la marge de leurs minutes sans être paraphées des parties; étant responsables des dommages qu'elles pourroient souffrir. *S. Thom. 2. 2. q. 99. Art. 1. in corp.* François I. 1593. Art. 8.

XXXI. S'ils ont fait de bons & fidelles régistres des contrats, & autres actes qu'ils ont reçûs; s'ils y ont mis toutes les minutes signées d'eux, afin que les parties y puissent recourir dans la nécessité. Charles VIII. 1490. Art. 65. François I. 1535. chap. 29. Art. 6. & 1539. Art. 173.

XXXII. S'ils ont donné communication de leurs minutes à d'autres qu'aux parties; & s'ils ont délivré plus d'une fois la grosse des minutes, n'étant point ordonné par le juge. François I. Art. 177. & 178.

XXXIII. S'ils ont refusé ou differé de délivrer copie de leurs minutes a ceux qui avoient droit de la demander, ils sont responsables de tous les dommages que ce refus, ou ce retardement peuvent apporter. *S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 2. in corp. & 69. Art. 1. in corp.* François I. 1535. chap. 19. Art. 6.

XXXIV. Si par animosité ou autrement, ils ont sans aucune raison differé d'expédier les parties aussi promptement qu'ils auroient fait leurs amis; & par ce moien ils les ont constituez en frais de sejour, ou autres; étant responsables en tous ces cas de tous les dommages & interêts des parties. *Ibid.*

XXXV. S'ils ont reçû des contrats de vente, ou donations d'héritages, sans faire déclarer par les contractans les fiefs d'où relevent ces héritages; & quelle est leur charge envers les Seigneurs; l'Ordonnance les y oblige sur peine de privation de leurs Offices. François I. 1539. Art. 180. & 181. de Blois, Art. 180.

XXXVI. S'ils ont averti les parties contractantes de l'obligation qu'elles ont de faire insinuer tous les contrats de donation des choses immobiliaires, a peine de dédommager les parties. Henri II. 1553. Art. 4.

XXXVII. Si en affaire quelconque ils ont donné conseil contre l'esprit des Coûtumes & des Ordonnances, & si pour favoriser ils se sont éloignez par voies obliques de la rigueur des Coûtumes & des Ordonnances, Arrêts, & Réglemens; ils sont obligez d'en avertir les parties, & de rectifier leurs Actes. *S. Thom. 2. 2. q. 71. Art. 3. ad 2.* Charles IX. 1560. Art. 6.

XXXVIII. S'ils ont fait prêter de l'argent aux enfans de famille, sans le consentement de leurs peres & meres, ou des parens, s'ils sont orphelins. *S. Thom. 2. 2. q. 78. Art. 2. ad 3. Franc. I. an. 1539. Art. 19. apud Gregor. Tholos. in syntagmate Juris. lib. 47. cap. 41. & 18.*

XXXIX. S'ils ont fait prêter de l'argent à une personne qu'ils connoissoient insolvable, par une autre qui ne lui auroit pas prêté sans la confiance qu'il a en eux, & sans l'assurance qu'ils lui avoient donnée de la sûreté de son argent; & s'ils ont reçû quelque chose de celui qui emprunte pour faciliter & faire réussir le prêt; c'est tromper, & faire trafic de la tromperie; ce qui est double peché, qui oblige à le restitution. *S. Thom. quæst. 77. Art. 1. in corp. fraudem, adhibete, &c. Cui promittatur. Apud Greg. Tholos. suprà.*

XL. S'ils ont conseillé à des Mineurs de prendre la qualité de majeurs, pour contracter au préjudice des parties. *S. Thom. 2. 2. quæst. 62. Art. 7. ad 1. & 2. Apud Greg. Thol. suprà.*

XLI. S'ils ont reçû des Actes des personnes incapables de contracter; étant responsables des préjudices qui en arrivent. *Ibid. S. Thom. Apud Greg. Thol. suprà.*

XLII. S'ils ont fait des contrats de Mariage entre des personnes qui avoient pere & mere, sans le consentement des peres & meres en bonne forme. Conference des Ordonnances, *liv. 5. 51. pag. 103. apud Greg. Thol. suprà.*

XLIII. S'ils leur ont conseillé de déclarer que leurs peres & meres étoient décedez, quoique très pleins de vie. *Ibid. apud Gregor. Thol. suprà.*

XLIV. S'ils ont fait de faux contrats, obligations, quittances, ou autres actes, ils sont obligez à la réparation de tous les dommages qu'ont souffert les interessez. *Eph. 4. v. 25. S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 2. in corp. Art. 4. in corp. q. 69. Art. 1. in corp. Henri III. 1585. Art. 3.*

XLV. S'ils ont fait de faux contrats de constitution, pour faire des fausses échanges au préjudice de quelqu'un, & pour de mauvaises fins. *S. Aug. Epist. 54.*

XLVI. S'ils ont fait de faux contrats pour donner en contre-échange d'une maison, sachant que la rente n'est point dûë, qu'elle n'est que simulée, & qu'on ne se la fait constituer que pour sauver les lods & ventes, ou pour éviter le retrait lignager, parce qu'en la coûtume de Paris, l'échange l'empéche; il doit porter les parties à invalider l'Acte, ou indemniser entiérement ceux qui y peuvent avoir interêt. *Ibid.*

XLVII. Si pour ne pas païer les lods & ventes ils ont conseillé, & fait des contrats de fausses échanges, où l'acheteur donne en contre-échange d'une maison, des rentes effectivement dûës, mais par un acte separé de l'échange, a condition que celui qui donne les rentes fournira, dans un certain tems, un homme qui prendra lesdites rentes par un transport, sans garantie; moiennant lequel transport celui qui l'acceptera, donnera de l'argent comptant à celui qui a échangé sa maison, au lieu de la vendre purement & simplement; ils sont obligez à porter les parties à indemniser les Seigneurs. *Ibid.*

XLVIII. S'ils ont fait des transports, & autres actes frauduleux & simulez, pour tromper quelqu'un. *S. Aug. in Ep. ad Rom. Epist. 54.*

XLIX. Si pour faire des donations testamentaires, ils ont conseillé des fidéicommis, ou autres moiens, contre les Loix & les Coûtumes. *S. Hier. Ep. ad Nepos, S. Basil. Reg. Brev. 142.*

L. Si en faisant & passant des contrats, & autres actes, il n'ont pas pris l'interêt commun des parties; & s'ils ont plus travaillé pour l'une que pour l'autre avec dommage; ils sont obligez à le réparer. *S. Thom. 2. 2. ep. 62. Art. 1. & 2.*

LI. S'ils ont reçû des Cautions qu'ils savoient impuissantes & incapables de répondre de la somme prêtée, ou n'être pas dans la volonté de satisfaire en cas de besoin, sans en avertir celui au profit de qui ils passent le contrat. *Prov. 6. v. 1.*

LII. S'ils se sont servis de la connoissance secrette que les parties leur

leur donnent de leurs affaires ; & si par ce moyen ils ont détourné des affaires aux parties pour les faire pour eux ; qui sont de honteuses fourberies. *S. Thom. 2. 2. q. 70. Art. 1. ad 2.*

LII. S'ils ont fait des obligations dans lesquelles, sciemment & avec connoissance, ils aient compris l'interêt d'un quartier, demi année, ou d'une année entiere. *Psalm. 49. v. 18. Si videbas furem currebas cum eo, 1. Corinth. 5. v. 10.* *Loüis XII. 1510. Art. 7.*

LIII. Si dans les contrats & autres actes ils ont laissé passer pour deniers comptans, des meubles, bijoux, hardes, promesses, obligations, billets ou autres effets, ou s'ils ont obligé les preneurs a les recevoir à un prix excessif ; en quoi il y a deux grands maux. 1. On oblige à prendre pour argent comptant ce qui ne l'étant pas, est inutile a ceux qui se rendent débiteurs, & c'est ce qui est formellement contre l'Ordonnance. 2. En leur donnant pour plus que la juste valeur : car c'est les faire redevables de plus qu'ils n'ont reçû, ce qui est proprement usure. *S. Thom. suprà, q. 62. Art. 7. ad 1. & 2. Quid, quale promutatur. Apud Greg. Thol. suprà, Loüis XII. 1510. 1. 7.*

LIV. Si tant pour dresser & déliberer les actes, que pour leurs autres peines & vacations, ils ont pris des salaires conformément aux Ordonnances, Arrêts, Coûtumes, & usages raisonnables des lieux, approuvez & confirmez par les Cours Souveraines, chacune dans l'étenduë de son ressort, & non selon leur cupidité, & le mauvais exemple des autres. *S. Thom. 2. 2. q. 71. Art. 4. in corp.* Franc. I. 1543. Henri III. 1580. & 1581. Charles IX. 1560. *Art. 85.*

LV. S'ils ont prêté, ou fait prêter sur gages. *Ezech. 18. v. 7. pignus debitori reddiderit. 18. pignus non reddentem... non vivet, v. 16. pignus non retinuerit, vita vivet 33. v. 15. Restituerit. 1. Cor. 6. v. 14. 17. Separamini.*

LVI. Si sous des noms empruntez ils ont prêté de l'argent par obligation ou promesse, en prenant interêt. *S. Thom. 2. 2. q. 78. Art. 2. ad 3. S. Basil. ad Amphiloc. c. 14.*

LVII. S'ils ont emprunté de l'argent à interêt pour le mettre dans les prêts a un gros interêt. *S. Thom. 2. 2. quæst. 78. Art. 2. in corp. Accipere pro pecunia mutuata usuram, est secundum se injustum.* Loüis XII. 1510. Art. 7.

N O U.

NOUÉES. Terme de Vénerie. C'est la fiente des Cerfs, qu'ils jettent depuis la mi-Mai jusques a la fin d'Août.

N O V.

NOVEMBRE. C'est l'onziéme mois de l'année. Il a trente jours, & le soleil entre dans le signe du Sagittaire vers le 22.

Dans ce mois on commence à prevenir le Printems par le moyen des couches sur lesquelles on seme de petites salades, c'est-à-dire, laituës à couper, cerfeuil, cresson.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la disette qui est une compagne ordinaire de la saison morte, pour ceux qui ont manqué de prévoyance ; car enfin le froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des paresseux, & ainsi dès le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des chicorées, artichaux, poirée, celery, porreaux, racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction ; & même dès que le froid commence a se declarer, il faut commencer tout de bon a la couverture des figuiers.

Pendant tout ce même tems on met des arbres, & arbustes dans des manequins qu'on place en quelque endroit particulier, & sur tout du côté du Nort ; on y en met de tige, aussi bien que de nains, & on tient un bon mémoire pour l'ordre des especes ; ces manequins doivent être à demi pied l'un de l'autre, & enterré si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut ; on couche dans ces manequins les arbres qui sont destinez pour les espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tout droits & dans le milieu du manequin ceux qui sont distinés à mettre en plain air.

Dès que les gelées se font sentir on commence à emploier les grands fumiers qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en falloit ; par exemple, si c'est pour l'artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nort, pour servir d'un petit abris, en attendant qu'on le couvre entierement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord ; bien entendu que devant que de les recouvrir on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premiéres attaques, & on redouble ces couvertures à mesure que le froid augmente ; ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir des feuilles qu'on ramasse dans les bois voisins.

Il est bon de laisser les artichaux ainsi couverts jusques à ce que la pleine Lune de Mars soit passée ; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs artichaux, quand se laissant tromper a quelques beaux jours du mois de Mars, ils ôtent entierement leurs couvertures, & les labourent : tout au moins si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toûjours laisser le fumier tout proche pour le remettre si la gelée revient.

Dès le commencement du mois, & devant que les gelées soient venuës, on acheve de lier les chicorées qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut, on couvre aussi de la même maniére les autres chicorées qu'on n'a pû lier ; elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en mote tout ce qu'on peut de plus fortes, ainsi que nous dirons ci-après.

On coupe les montans des asperges lorsque la graine est mûre, on prend soin de la serrer si on en veut semer le Printems suivant ; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans ; tant pour la graine qui periroit, que pour le pied qui pourroit avorter ou pousser de méchans petits jets nouveaux.

Ceux qui sont proche des bois font bien de faire ramasser des feuilles non seulement pour s'en servir à couvrir comme on a dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des arbres qui paroissent languissans pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant lieu, & y mettre ensuite de bonne terre neuve.

Ceux qui ont de fort grands plans d'arbres a tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On emploie les grands fumiers secs dont on doit avoir fait provision pendant l'Été pour couvrir les figuiers, tant ceux qu'on a en espalier, que ceux qui sont en buisson, & pour cela a l'égard des derniers on y lie avec de l'ozier le plus que l'on peut ensemble, toutes les branches pour les enveloper plus aisément de cette couverture ; & a l'égard de ceux des espaliers on tâche de laisser sur les côtés autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux perches, ou crochets qui les doivent soûtenir, par ce moyen on les couvre aussi plus aisement & a moins de frais, on y laisse cette couverture jusques a ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel tems on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée ; les gélées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit qui commence pourlors à sortir, comme les grosses gélées d'hiver sont dangereuses pour le bois qui est moëlleux.

Ceux qui ont des tigres à leurs poiriers, font bien, non-seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ ; mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque coûteau, pour nettoier le venin de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'hiver ; si on ne parvient pas à tout faire périr par la au moins est-ce toûjours autant d'ennemi ruiné.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent a la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des arbres qu'on doit planter dès que le froid le permettra, soit pour dessigner.

On met par rayons en terre les arbres qu'on n'a pû planter, & on couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gélees les gâteroient.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en mote en quelque endroit sur les choux pommez dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroit qu'ils aient peine à pousser, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux ; on fait la même chose en Mai a l'égard de certaines laituës pommées qui ont peine à monter.

Dès que les gélées blanches commencent à s'opiniâtrer, il faut couvrir les laituës d'Hiver qui sont plantées a de bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment ; mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empécher que le vent ne la dérange.

Profit à faire au mois de Novembre.

On commence dans ce mois à entamer la volaille, c'est-à-dire, qu'on envoye vendre, mais encore peu frequemment des Dindes & des oisons.

Le véritable tems de vendre des cochons de lait, est le mois de Novembre ; on peut encore debiter les veaux, qui sont pour lors bons a envoier a la boucherie.

On se défera des bêtes grasses qu'on aura dans ce tems-là ; elles se vendent bien, & sont fort recherchées.

Le beurre, les fromages, & les œufs qu'on pourra amasser pourlors, seront tous portez au marché ; si dès ce tems on trouve des Marchands qui veüillent acheter le vin, je conseille au pere de famille de n'en point laisser échaper l'occasion ; car l'argent qu'il en retirera lui servira plus a son commerce que s'il gardoit son vin, dans l'esperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus souvent il se trouve trompé.

On fait aussi dans ce mois un bon débit de fruits ; la virgouleuse, l'ambrette, la marquise, la caillot-rosat, la poire d'epine, la loüise bonne, le martin-sec, le citron-musqué, le bon chrêtien d'espagne, le bezi-quessoi, la roussetine, & la bergamote-cresane, sont toutes des poires fines, & dont on ne sauroit avoir un Jardin assez garni.

Si les pigeons parez ont produit quelques Pigeonneaux, on fera bien de les envoyer vendre.

Occupation du Laboureur au mois de Novembre.

Quand le mois de Novembre est arrivé, un Pere de famille, ou un Laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland pour survenir a la nourriture des cochons.

S'il y a des raves en terre il les arrachera pour les transporter dans un lieu propre a les garantir des gélées.

Le mois de Novembre est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile.

Ouvrages qu'il faut faire aux Jardins des fleurs.

Il faut préparer les couvertures pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lorsqu'on jugera le tems être disposé à la gélée.

On plante les rosiers, l'althea, le frutex, le lilac, le syringa, le rosier de gueldre, le citise, & généralement tous les arbres & arbrisseaux qui perdent leur verdeur, & ne sont pas sujets à la gélée, comme aussi les pivoines & les autres plantes robustes.

On peut planter & semer encore les plantes fibreuses, & les graines marquées au mois de Septembre.

Voyez & observez ce qui est dit au mois de Janvier.

Ce mois est la meilleure saison pour planter les belles tulipes panachées,

chées, principalement dans les petits jardins, renfermez de hautes murailles, & qui n'ont guere de Soleil.

NOURRICE. Le devoir d'une nourrice est d'avoir bien soin de son enfant, le tenir toûjours bien propre en linge, & ne lui point donner de couches relavées, ne le point laisser crier ni la nuit, ni le jour faute de lui donner à têter, lui faire sa bouillie soir & matin si-tôt qu'il est éveillé, & si-tôt qu'il commence à sommeiller le porter coucher; il faut que la nourrice pour entretenir son lait, déjeune le matin & goûte l'après-dînée, qu'elle boive peu de vin à ses repas, & qu'elle s'abstinenne de voir son mari; pendant sa nourriture il faut d'ailleurs qu'elle soit toûjours gaillarde, joieuse & de bonne humeur, & qu'elle chante & rie sans cesse pour amuser & divertir l'enfant : quand elle le remuë, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit trop au large, ni trop serré, ni que les épingles qui sont autour de lui ne le puissent piquer; & quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser, & ne se trouve incommodé d'aucune autre maniére; voilà à peu près tout ce qui regarde son devoir, & les choses ausquelles il faut qu'elle s'applique, quand elle veut qu'on l'aime, & qu'on dise que c'est une bonne Nourrice; en lui donnant l'enfant, on lui met entre les mains sa laiette, qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin, suivant sa qualité & bassesse de son âge; quand il est un peu plus grand, on lui donne d'autres hardes & d'autre linge à proportion : & c'est dont la Nourrice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on lui demande.

Souvent on leur donne aussi une servante pour bercer l'enfant, & pour lui aller querir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

Les Peres de l'Eglise veulent que les Meres nourrissent leurs enfans, que si quelques-unes sont dans l'impuissance de le faire, ou pour n'avoir du lait, ou pour d'autres bonnes raisons, elles doivent prendre garde à choisir celles qui ne sont pas sujettes au vin ni beaucoup babillardes, ni celles qui sont de mauvaise vie.

Pour augmenter le lait de la Nourrice.

Faites-lui boire de l'eau d'orge dans laquelle on aura fait cuire de la graine de Fenouil, ou bien donnez lui des bouillons de pois chiches.

NOUVEAUTÉ, se dit de toutes sortes de fruits & de légumes qui par le soin & l'industrie du Jardinier viennent dans leur perfection ou dans leur maturité devant la saison ordinaire, & sur tout en Hiver & au Printems; ainsi ce sont des nouveautez que d'avoir des Fraizes & des Concombres au commencement d'Avril, des pois au commencement de Mars, des asperges vertes en Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mars, des cerises précoces à la mi-Mai, des laituës pommées au mois de Mars, &c. Un bon Jardinier doit avoir de la passion pour les nouveautez.

NUI.

NUILLE ou NIELLE. C'est une espece de rouille jaune & de pourriture qui se met sur le blé devant sa maturité, & particulierement sur le pied & sur les feuilles des melons quand il est tombé quelques eaux froides dessus; cette eau les rouille & les fait entierement perir; elle se met aussi sur les laituës, chicorées, &c. il se met encore une autre maniére de rouille blanche aux concombres, qu'on appelle le blanc; nos concombres ont le blanc, c'est à-dire, qu'ils perissent. *Voyez* NIELLE.

NYM.

NYMPHEA, [ou Lis d'étang, que quelques-uns appellent *Volet*, & que nos Apoticaires nomment *Nenufar*.] Il y en a de deux sortes, de blanche & de jaune : la blanche que l'on appelle aussi aculée a la feuille presque ronde, & comme c'est une fleur aquatique, elle fleurit d'elle même dans les étangs; la fleur en est grande, toute pleine de feuilles longues & pointuës, & au milieu desquelles il y a comme une houpe jaune, elle fleurit aux mois de Mai & de Juin.

La janune qui a aussi la feuille longue, fait une fleur aussi grande qu'une rose jaune, avec un petit bouton au milieu; celle-ci est en fleur plus long tems que l'autre.

SA CULTURE. Ces deux plantes demandent une même culture, & veulent être mises dans de grands pots, en bonne terre & toûjours humide, de sorte qu'il faut avoir soin qu'il y ait toûjours de l'eau dans les pots; il ne les faut lever que pour en ôter le peuple, ce qui se fait en Automne, & on la replante aussi-tôt.

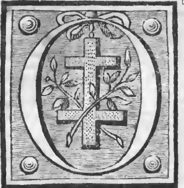
SES QUALITEZ. Bien qu'il y en ait de deux façons, elles n'ont pourtant que les mêmes qualitez : la racine seche & bûë dans du vin, est bonne pour le dévoiement & la dissenterie, elle desenfle & purge la rate; on en fait un cataplâme qui guérit les maux d'estomac & de la vessie; avec de l'eau elle efface les taches & les roussseurs, & l'appliquant avec de la poix, elle guérit de la teigne; la graine a les mêmes effets : il y a apparence qu'on lui a donné le nom de nymphea, parce qu'elle se plait dans les lieux humides & marécageux. Matthiole & Galien en traitent amplement.

Le nymphea est très-propre contre le vice de l'impureté [Pline rapporte que] son usage pendant douze jours consecutifs empéche cette vertu de production; il desseche & rafraîchit le corps, sans que d'ailleurs nous en ressentions aucune incommodité. C'est par ses qualitez, si nous en croions Galien, qu'il entretient notre voix & nourrit notre corps, & qu'il s'opose à la production de ces esprits qui nous font tant de mal : On en use diversement; tantôt l'on en fait une décoction, du sirop, de la conserve, de l'eau distillée au bain marie, & tantôt on en compose un liniment.





O.



BLONG. C'est un quarré dont deux côtez pareilles sont plus longs que les deux autres. Une figure oblongue est celle qui est plus longue que large comme l'ovale.

OBS.

OBSTRUCTION ou opilation du foie. C'est une maladie qui est causée par l'embarras qui se trouve dans le foie & qui empêche les fonctions de ce viscere. Elle se fait remarquer à la couleur du visage qui n'est pas naturelle. Celui qui est attaqué de cette maladie a le corps enflé & bouffi de toutes parts, le ventre plus tendu du côté droit que du côté gauche, il a de la peine à respirer, son pouls est inégal, & ses urines sont claires & abondantes.

Cette maladie est ordinaire aux vieillards, qui souvent en guérissent; mais quand elle arrive aux enfans, peu en échapent; les jeunes filles délicatement nourries, sedentaires & oisives y sont fort sujettes, ainsi que celles qui ne sont pas reglées.

De l'opilation du foie derivent presque toutes les maladies; celle de la rate & des reins n'est pas si dangereuse.

Les vieillards remedieront à cette maladie par l'usage frequent de la décoction de gaiac, & de salsepareille, & en prenant aprés leurs repas un peu d'eau de galle avec un peu de sucre, ou beuvant le vin pur, & usant de biscuit, de pain d'epice, de gérofle, de muscade, d'un peu de poivre dans l'aprêt de leurs viandes, en se purgeant avec une dragme d'aloës, demi dragme de rhubarbe, & mastic en forme d'un bolus qu'ils avaleront le soir en se couchant.

L'usage de la thériaque est encore bon & tous les vins de liqueur.

Quant aux enfans on les fera un peu jeuner, & dans leur bouillie on y mélera tantôt un peu de poudre de canelle, tantôt du fenouil, & tantôt de la rhubarbe, dix ou douze grains chaque fois ou une pincée de fleurs de sureau, ou un peu de muscade: on leur donnera de tems en tems du vin blanc mélé avec de la tisanne de betoine, ou une cuillerée de la décoction de flâme mélez avec autant de sirop de capillaire, ou autre semblable.

Mais lorsque l'on verra que tous les remédes précedens n'auront pû operer, que le malade sera comme desesperé, on pourra lui faire user de telles pilules dont on en a vû de surprenans effets. Prenez de la rhubarbe, de la gomme laque, de gingembre, de chacun demi-once, de l'arsenic jaune trois grains, formez une masse avec un peu de sirop de roses, & donnez-en une dragme à jeun tous les matins, ou deux fois le jour en se levant, & en se couchant, demi dragme à chaque fois.

Enfin quiconque se trouvera attaqué de cette opilation, étant au milieu de ces deux extrémitez d'âge, se servira des receptes qui lui conviendront le mieux.

OCR.

OCRE. C'est une terre jaune, seche, graisseuse & friable qu'on tire des mines de Berri. L'ocre rouge n'est autre chose que cette même terre calcinée au feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur rouge. On les emploie toutes deux dans les peintures; on doit les choisir nettes, fragiles & hautes en couleur.

OCT.

OCTOBRE. C'est le dixiéme mois de l'année qui commence au mois de Janvier. Il a 31. jours, le soleil entre dans le scorpion vers le vingt-troisiéme.

Profit à faire au mois d'Octobre.

Tout le beurre, les fromages, & les œufs qu'on amassera pendant ce mois, seront portez au marché.

Le Pere de famille pour lors se donnera grands mouvemens pour debiter tout le Bétail qu'il ne voudra point mettre en Hiver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois, car il y a le messire-jean, les diverses bergamottes, le petit oing, l'adotte, la dauphine, & autres poires de cette sorte qui sont recherchées, & desquelles on retire bien de l'argent: car il ne faut plus songer d'en faire secher au four dans ce mois: tous les fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniére, à la reserve cependant de certaines prunes dont on peut faire encore des pruneaux. L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire secher au four des raisins, & ce soin la regarde la Mere de famille, qui les vend bien lorsque le caréme est venu. Si les vendanges ont retardé jusqu'à ce mois, on reservera ces soins jusqu'à ce tems-la, pour les donner à bien recueillir tous les raisins; & à faire son vin dans la perfection.

Occupation du Laboureur en ce mois.

On fait bien souvent vendanges dans ce mois, c'est pourquoi si la

chose arrive ainsi, on se préparera à cueillir ses raisins, & à faire son vin comme il faut. Le Pere de famille fera pour lors la recolte du miel, & de la cire que lui auront produit ses mouches, & continuera de semer les bléds.

Ouvrages à faire dans les Jardins au mois d'Octobre.

On fait les mêmes ouvrages qu'au mois de Septembre, à la reserve des greffes dont la saison est passée. Sur toutes choses on prépare le celleri, & les cardons; on plante beaucoup de laituës d'Hiver & même sur des œillets couchez pour les y pouvoir réchauffer & en avoir des bonnes vers la S. Martin. A l'entrée du mois jusqu'au dix ou douze, on seme des épinars pour en avoir aux Rogations. Et on seme aussi le dernier cerfeuil sur tout, c'est afin qu'il soit semé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Simetrie agréable.

On laisse les fenêtres ouvertes le jour devant qu'il ne géle pas, & toûjours fermer la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes. On met les pots de tubereuses sur le côté pour les égouter & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commencera à planter de toutes sortes d'arbres si-tôt que les feuilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de laituës d'hiver à de bons abris, & de bonnes hâtives, à six, ou sept pouces les unes des autres, il en périt assez pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la mi Octobre les Fleuristes plantent leurs tulipes & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire perir les mechantes herbes & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette saison-ci, que la campagne est plus frequentée, soit pour faire prendre pour ainsi dire, à toutes ces sortes de terres, de maniére que les eaux d'hiver n'y puissent pas si aisément penetrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches guepes qui détruisent les figuiers, les raisins, les bonnes prunes, les bonnes poires. On coupe le vieux cerfeuil, afin qu'il repouße.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abri au Midi ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura semé, quand il en sera tems.

On peut encore planter & semer toutes les plantes & graines specifiques du mois précedent.

Il faut mettre dans la serre par un beau tems sur la fin de ce mois, les arbrisseaux qui craignent la gelée, comme orangers, myrtes, jasmins, lauriers, roses, & autres semblables, en la laissant toutes les portes & fenêtres ouvertes, jusqu'à ce que la gelée y puisse entrer, & la fermer alors.

OEI.

ŒIL. *Voyez* ŒUIL.

ŒILLET. *Voyez* ŒUILLET.

OEN.

ŒNANTHE.

Description. L'œnanthe premiére espece de Matthiole, fait ses racines toutes rondes semblables à des truffes noires sans chevelures, de la quelle il sort des tiges quarrées de la hauteur d'environ deux pieds qui vont en montant toutes courbées & entrelassées, les unes & les autres, lesquelles depuis le milieu en haut produisent ces petites branchettes, aussi de même courbées les unes en haut, & les autres en bas, ou sont attachées plusieurs feuilles posées à mode de croix de Malthe ou bouquets pointus comme des épines.

Lieu. Elle croit és lieux pierreux, elle fleurit avec la vigne.

Proprietez. Dioscoride dit que l'on ordonne le fruit, la tige & les feuilles d'œnanthe avec du vin mélé pour faire sortir l'arriere faix; sa racine prise avec du vin, est propre à ceux qui ne peuvent uriner que goûte à goute, & à la jaunisse. [Entre les especes d'œnanthe, il y en a une qui est trés pernicieuse & à qui il faut prendre garde, car c'est un grand poison.]

OES.

ŒSOPHAGE. C'est un canal rond & long qui commence au nœud de la gorge & finit à l'estomac; il sert à conduire jusqu'au ventricule le boire & le manger qui a reçû une premiére préparation par les dents. Il est situé entre la trachée artere & les vertebres du cou & du dos sur lesquelles il est couché.

L'ŒSOPHAGE est composé de trois membranes, dont l'externe est une continuité de celle qui couvre l'estomac: les deux autres lui sont propres. La premiére des propres est celle du milieu, elle est charnuë, & ses fibres qui sont rondes & obliques, servent au mouvement de l'œsophage. La seconde des propres est interne, ses fibres sont longues & droites, elle est nerveuse & parsemée d'une grande quantité des petites glandes qui separent une liqueur acide, qui cause le sentiment de la faim, quand elle tombe dans l'estomac qui est vuide. On

 remarque

remarque à l'œsophage des nerfs, des arteres, & des veines. Ses nerfs viennent de la paire vague; ses arteres viennent de l'aorte & de la celiaque; ses veines vont à l'azigos & à la coronaire stomachique.

L'œsophage souffre moins de lui-même que des autres parties du corps, comme il arrive dans la phrenesie, létargie, ulcere a la bouche, convulsion des mâchoires & squinancie, il est de plus exposé a la chute du catharre, aux accidens d'un abscez, d'un ulcere, d'une pituite crasse, d'un air froid, d'un mauvais aliment, de quelque chose de dur, ou de piquant que l'on auroit avalé, ou d'une plaie, ou d'un coup.

Lorsque son action est blessée, on sent une douleur au long du dos, & dans la gorge, on est long-tems a faire décendre les viandes: s'il souffre par la chaleur, elle le rend sensible autour du col, & de la gorge, & se trouve soulagé à boire froid.

Par la froideur, c'est un crachement continuel par une tumeur ou une blessure qui participe d'une inflammation, ou d'une érésipele, elle excite altetation, douleur, fiévre, & beaucoup de peine à avaler.

Par un ulcere qui vient d'un vaisseau rompu, ou d'une maligne humeur, il y aura compression, picotement, ne pouvant souffrir rien de salé, d'aigre, d'acide; par une pituite crasse, on avalera plus volontiers les viandes solides & seches, que les douces & grasses.

L'on pourra emploier avec sûreté a tous les accidens de l'œsophage, des remedes doux & faciles a couler; s'il y avoit grande inflammation avec chaleur d'entrailles, on commencera par les lavemens communs, & les saignées, autant que les forces & l'âge le permettront; & si la purgation est necessaire, d'autant qu'il se peut rencontrer des corps remplis d'humeurs, on n'emploiera que la casse avec le sirop violat, ou la manne dans un bouillon sans sel, ensuite on graissera le col avec de l'huile rosat & de lis, & de camomille. On usera pour la boisson ordinaire de tizanne d'orge, deraisins, & de figues, & de fois a autre quelque émulsion avec les quatre semences froides, on se gargarisera d'une décoction de racines de guimauves, de pourpier, de laituës, y mélant le sirop violat; s'il y avoit supuration, alors on composera un cataplâme avec la décoction d'hysope, dans laquelle on détrempera de la farine de fenugrec, & de la poudre d'ablinthe, de melilot & de camomille; sur la fin que le tout sera reduit en bouillie, on y ajoûtera un peu de beurre, ou de la graisse de poule. On usera d'un gargarisme que l'on pourra avaler insensiblement, composé d'orge, de feuilles d'ache, & d'hysope adouci d'un peu de sucre rouge ou blanc; pour la pituite crasse qui se seroit attachée a l'œsophage, l'on n'aura qu'a faire manger des poireaux cuits avec du vinaigre, ou de la moutarde avec la viande, & exciter le vômissement avec une plume, avec l'oximel scillitique, ou le suc de rave, & y mélant du miel.

O E U.

ŒUFS. *Ce mot se dit proprement des poules & des oiseaux femelles.* C'est ce que pond la poule ou l'oiseau femelle, & qu'en un certain tems la poule ou l'oiseau femelle couvent pour en faire éclorre leurs petits.

Les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter bien avant dans l'Hiver: car de s'aviser en Été de les vouloir serrer, c'est abus: Il n'y en a toûjours que trop dans cette saison; pour donc réüssir dans la garde des œufs, les uns prennent du son, du sel, ou des sciûres de bois de chêne, les autres des cendres, ou du millet, dans quoi ils mettent les œufs; j'ai vû des personnes qui se servoient pour y parvenir, de paille ou de foin; d'autres sans tant de misteres prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caisses de bois qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs, puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en Été & chaud en Hiver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y regne point, après cela ils ont vû par l'experience que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

On ne prend tant de soin qu'à l'égard des œufs de poules qui sont bons a manger, les autres ne sont bons qu'à renouveller la basse cour ou a la multiplier: tels sont les œufs des oies, des cannes & des poules d'Inde, qui ne sont presque point d'usage dans la cuisine.

Differentes maniéres d'accommoder les Oeufs.

Nos Cuisiniers ont trouvé tant de maniéres d'accommoder les œufs, que c'est aujourd'hui une des grandes fournitures de table qu'il y ait.

Oeufs Farcis.

On farcit des œufs en prenant des laituës avec de l'oseille, du persil & du cerfeuil qu'on hache ensemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, assaisonnez de sel & d'un peu de muscade; cela fait on les passe au beurre, puis on les met cuire dans une casserolle, ensuite on y méle de la crème douce; & si-tôt qu'ils sont cuits on les mange chaudement.

Oeufs au Verjus.

Aiez des œufs, delaiez-les avec du verjus, mettez-y du sel & de la muscade, faites les cuire avec un peu de beurre; & lorsqu'ils sont cuits, servez-les.

Oeufs à la Crême.

Pour parvenir à faire des œufs a la crême, on les fait pocher, puis on les met cuire dans une casserolle avec du beurre; après cela on les dresse sur une assiette, puis on y joint pour sauce de la crême douce, avec un peu de sel & de sucre, & puis on les mange.

Oeufs à la Tripe.

Prenez des œufs, faites-les durcir & après les avoir coupé par rouelles, passez les au beurre; cela fait, mettez-y du vin, assaisonnez de sel, de poivre; n'oubliez pas d'y mettre des oignons coupez aussi par rouelles, & passez de même à la poële au beurre, laissez le tout cuire ainsi: étant cuits délayez des jaunes d'œufs durs, que vous aurez exprès laissé pour cela, jettez-les dans vos œufs, laissez-les bouillir, & si-tôt que votre fricassée sera assez tatie, servez-la après y avoir mis de la moutarde.

Oeufs au Lait.

On mange des œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un plat, dans lequel on casse la quantité d'œufs qu'on souhaite, cela fait, on y met du beurre, le tout a petit feu sur un rechaud; étant cuit, on y rape encore du sucre dessus, puis on les sert, après leur avoir fait prendre couleur avec une pelle rouge.

Oeufs à l'Orange.

Prenez autant d'œufs que vous le jugerez a propos, & en même tems que vous les foueterez, pressez-y du jus d'orange; mettez du beurre dans une casserole, si c'est un jour maigre, ou un peu de jus si c'est un jour gras, dans laquelle vous verserez les œufs après qu'ils auront été bien battus & assaisonnez d'un peu de sel: pendant qu'ils seront sur le feu remuez les toûjours de crainte qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits, il faut les dresser sur un plat ou une assiete, les garnir d'œufs frits & les servir chaudement.

Oeufs à l'Allemande.

Il faut d'abord casser des œufs dans un plat où il y aura un peu de bouillon de purée, il faut mettre ensuite deux ou trois jaunes d'œufs dans un peu de lait & les passer a l'étamine: il faut encore ôter le bouillon ou les œufs ont cuit, y mettre les jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donner couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au Miroir.

Il n'est pas difficile de faire des œufs au miroir, il n'y a personne qui n'en sache la maniére; il y a aussi beaucoup d'autres sortes d'œufs, dont la maniére de les accommoder est fort simple, ce qui fait qu'on n'en dit rien.

LES ŒUFS DE POULES ne servent pas seulement de nourriture, mais ils conviennent aussi fort souvent a l'usage de la Medecine, parce qu'ils contribuent a la nourriture; chacun sait leur excellence, particulierement lorsqu'ils sont frais, & qu'ils sont molets; car étant pris de cette sorte, ils sont de meilleure digestion, & plus nourrissans que les autres. Ceux qui ne sont guéres cuits nourrissent moins que ceux qui sont cuits convenablement, mais ils descendent plus facilement en bas, & servent pour adoucir la gorge; les durs sont plus difficiles a digerer, & d'un plus gros suc. Quant a leur usage dans la Medecine, il est constant qu'il est fort frequent; car on dissout des jaunes d'œufs dans les lavemens, & a peine peut-on dissoudre la terebenthine sans leur aide, tant ils sont nécessaires. Des jaunes d'œufs durcis, n'en tire-t'on pas une huile excellente, non seulement pour adoucir les douleurs, & pour les brûlures; mais encore pour une infinité d'autres usages? outre cela n'avons-nous pas encore un excellent Electuaire, dit en Latin *Electuarium ab ovo*, lequel est merveilleux contre la peste? les blancs d'œufs dits en Latin *Albumina ovorum*, ne sont guéres moins en usage que les jaunes: étant cruds ils sont rafraîchissans & très-astringens, mais on ne s'en sert qu'exterieurement.

Pour conserver les Oeufs six semaines frais.

Il faut les enfermer dans quelque lieu, & faire un lit de sel & un lit des œufs, a la place du sel on peut se servir du seigle & faire la même chose; c'est-a-dire, un lit de seigle & un lit d'œufs.

Oeufs de Fourmis.

Ces œufs pris interieurement jusqu'a une dragme, feront faire un nombre prodigieux de pets sans qu'on puisse s'en empêcher.

ŒUIL. C'est l'organe de la vûë. Il est composé de six membranes & de trois humeurs.

Les membranes sont la conjonctive ou le blanc de l'œuil, la cornée, la retine, l'uvée ou choroïde, qui est percée; le trou qu'elle forme se nomme la prunelle, dont les bords sont de diverses couleurs; bleuë aux uns, noire aux autres, c'est ce qui a fait donner le nom d'iris a cet anneau qui est autour de la prunelle: la cristalline, ou arachnoïde, & la vitrée.

Les humeurs renfermées dans ces membranes sont l'aqueuse, la cristalline, qui est continuë dans les membranes nommées vitrées.

Cette partie est sujette a differentes maladies qu'on connoit sous les maux des yeux. *Voyez* YEUX.

ŒUIL D'UN ARBRE. C'est une maniére de petit nœud pointu auquel prennent les feuilles des arbres, & d'où sortent les jets.

ŒUIL DE MELON. C'est l'endroit d'où sortent les bras, & se nomme aussi maille.

ŒUIL D'UNE POIRE. C'est l'extrémité opposée à la queuë; cet œuil est fait comme une petite couronne qui est enfoncée aux unes, & non aux autres; les pommes ont pareillement chacune leur œuil.

ŒUIL DORMANT. C'est une sorte de greffe qui se fait au mois d'Août. *Voyez* GREFFE.

ŒUIL POUSSANT. C'est une sorte de greffe qui se fait vers la fin du mois de Juin. *Voyez* GREFFE.

ŒUIL DE BŒUF, [ou grande Marguerite, est appellée] en Latin *Buphtalmum* [ou *Leucanthemum* ou *Bellis major.*]

Description. L'ŒUIL DE BŒUF, que quelques-uns appellent cochia, produit des jets foibles & tendres: ses feuilles sont [longuettes, grasses, dentelées] semblables a celles du fenouil, la fleur est [radiée, blanche &] jaune, & plus grande que celle de la camomille; & faite en maniére d'œuil [de bœuf] d'où aussi elle a pris le nom.

Lieu. Il croit aux environs des châteaux, & dans les champs, il fleurit en Mars & en Avril.

Propriétez. [Elle contient beaucoup d'huile, de flegme, mediocrement de sel.] Dioscoride assûre que les feuilles de l'œuil de bœuf broiées, sont bonnes pour resoudre les tumeurs froides & les schirres; & si ceux qui ont la jaunisse, au sentiment de quelques-uns, boivent de la décoction incontinent qu'ils sortent du bain, ils prennent bonne couleur pour un tems.

ŒUIL DE CHAT ou mouron violet, en Latin *Anthirrinum.*

Description. L'œuil de chat est semblable au lin, la difference des especes provient de la couleur des fleurs: les unes sont de couleur de pourpre

pourpre, les autres blanches; mais toutes les especes portent des têtes qui enferment une petite graine: elles ressemblent assez à des têtes de veau, & ne sont différentes qu'en grandeur: le sauvage a le fruit plein de creux.

Lieu. Il naît dans les vieilles murailles, il fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Cette plante est si contraire aux scorpions, qu'en la voyant seulement ils deviennent tout assoupis. La fleur & le fruit enduits avec du miel & de l'huile rosat, sont bons aux suffocations de matrice, & pour faire sortir les mois.

Oeuillet, en Latin *Cariophillus hortensis.* Il y en a de plusieurs espéces; mais on les distingue plus généralement en simples & en doubles.

Description. C'est une plante dont les feuilles qui sortent de sa racine sont longues, étroites, dures, de couleur verte, du milieu de ses feuilles elle pousse des tiges de différentes hauteurs, qui portent en leurs sommitez de belles fleurs à plusieurs feuilles disposées en rond. A ces fleurs succédent une gousse cilindrique remplie de graines plates & comme feuillées. Ces fleurs sont de couleurs différentes, mais fort agréables a la vûë; leur odeur est aromatique & semblable à celle du gérofle.

Lieu. L'œuillet simple vient dans la campagne, sur les collines dans les Pays chauds; mais le double se cultive avec beaucoup de soin dans les jardins.

Proprietez. Il est bon pour la paralysie, pour les vertiges & pour l'épilepsie; il excite la transpiration & résiste au venin: enfin il est cordial & céphalique. On choisit les œuillets simples, & parmi les simples, les rouges lorsqu'on s'en sert dans la Médecine.

La semence, la fleur & l'herbe entiere, est bonne contre les piquures de scorpion, & ont effectivement une si grande vertu, que l'herbe seule jettées devant les scorpions, leur ôte la vertu de nuire; leur semence prise à la quantité de deux dragmes, purge les humeurs chaudes & bilieuses.

Culture de l'Oeuillet. Il se multiplie par le moyen de la semence ou par les marcottes.

La graine de l'œuillet se seme au mois de Mars ou au mois d'Octobre, sur planche, sur couche ou dans des pots. Si on la seme sur planches on doit y répandre l'épaisseur d'un bon doigt de terreau: si c'est dans des pots, ou terrines ou baquets, il faut remplir le fond d'une terre moitié terreau, moitié terre à potager bien criblée, & la couvrir d'un doigt épais de terreau. Quelques-uns se contentent de mettre dans le fond de la seule terre à potager bien criblée.

Si on veut se donner la peine de semer les œuillets il faut que ce soit en grande quantité; parce qu'entre plusieurs milliers de pieds il s'en trouve très-peu qui méritent d'être gardez: au reste on doit donner à ces semences une bonne exposition.

Les œuillets qui auront été semez en Octobre seront transplantez à la fin d'Avril ou au commencement de Mars; & ceux qui auront été semez en Mars seront transplantez au mois de Juin: on les mettra sur des planches bien labourées & amandées d'un peu de terreau, on les alignera au cordeau & on les plantera à quatre doigts de distance. Ces œuillets ainsi plantez demeurent en terre jusqu'a l'année suivante sans donner de fleurs.

Oeuillets de marcottes en pots & en pleine terre, de leur plantement, arrosement & composition de leur terre.

Au Printems, au commencement d'Avril, il faut les replanter en terre nouvelle composée de deux tiers de vieux terrein de vaches fort consommé, de moitié de sable gras & noir s'il se peut, & d'autant de terre commune du jardin pour l'autre tiers: il faut seulement mettre un demi-pouce de terre par-dessus les racines des marcottes en les plantant, les arroser & les mettre à l'ombre durant cinq ou six jours, s'ils sont dans des pots, sinon les couvrir de quelque chose quand ils sont en pleine terre.

Vous pouvez faire un fond de huit pouces de profondeur en pleine terre, de la qualité que dessus, & y planter vos marcottes en tel endroit de votre jardin qu'il vous plaira, si mieux vous n'aimez vous contenter de faire des fosses rondes de six pouces de profondeur & de huit de large, ou des quarrez de la longueur d'une tuile que vous entourerez de tuiles mises de champ autour des fosses quarrées que vous paverez aussi avec des tuiles; vous emplirez toutes ces fosses de cette terre composée, & vous planterez vos œuillets dedans, où ils feront tout aussi bien que dans les pots, & peut-être encore mieux.

Il y en a qui veulent que les pots a œuillets soient peu profonds comme de cinq à six pouces seulement, sur sept à huit de largeur par le haut; ils disent que de cette sorte les œuillets ayant peu de profondeur pour pousser leurs racines en bas, donnent toute leur nourriture à la tige, & conséquemment font leurs fleurs plus grosses & plus larges; on le peut éprouver.

Mais au lieu de cela on peut mettre plusieurs pieds d'œuillets dans un même pot, quoiqu'il soit grand & creux, & ainsi ils n'auront point autant de nourriture seuls que s'il n'y avoit qu'un seul pied.

Ou bien on peut dans les grands pots y faire un second fond avec une tuile arrondie & taillée avec la serpe, & par ce moyen vous ferez vos pots aussi peu profonds que vous voudrez. Cela fait vous emplirez ces pots de la terre composée jusqu'au haut.

Pour avoir commodément de cette terre il faut en emplir une fosse en quelque lieu du jardin & l'y laisser passer l'Hiver; au Printems vous en emplirez vos pots, fonds ou fosses rondes ou quarrées dont on a parlé; & vous y planterez vos marcottes comme il a été dit: en Automne vous la vuiderez dans cette fosse, après que vous en aurez pris de la reposée pour replanter vos marcottes, & vous en userez ainsi tous les ans au Printems & en Automne.

Il y en a qui plantent les marcottes dans la terre de vieux Saules, pour les trois quarts & l'autre quart de sable gras: cette terre est fort bonne, comme aussi le terreau tout pur de cheval pourri à l'air & hiverné de cinq à six ans, & pareillement des excremens de latrine exposez & hivernez aussi durant le même espace de tems.

Ces crotins tiennent la terre de vos œuillets meuble & legere, & les eaux avec lesquels on les arrosera, y passent comme par une éponge, ce qui rafrichit extrémement les œuillets, les fait grossir & élargir prodigieusement.

Au lieu de crotins vous pouvez y mettre des sciures de bois, comme aussi en toutes les caisses & pots des arbustes, des anémones, des renoncules, & autres fleurs; c'est la grande mode à présent.

Pour les arrosemens.

Il y en a un général qui se doit faire avec prudence comme une fois ou deux la semaine toûjours d'eau nette, échauffée du Soleil.

Il y a un a rosement particulier qui se fait au tems que les œuillets commencent à souffrir, & pour cela vous émietez de la fiente de vaches ou des crotins de chevaux, éteints, parez, & sechez de deux ou trois mois, & aiant auparavant donné un leger labour a la terre de vos œuillets; vous laissez hâler ce labour pendant un jour, le soir suivant vous mettez de ces crotins émietez dessus ce labour de l'épaisseur d'un pouce, & par dessus vous arrosez tous les jours, n'omettez pas d'ardillonner les œuillets lorsque les seconds boutons sont déja bien gros, c'est-a-dire, que vous jetterez-bas quantité de boutons qui viennent a côté des gros & qui mangent leur nourriture.

Vous jetterez aussi bas en ce méme-tems, & retrancherez de vos pieds d'œuillets moitié de leurs œuilletons, par exemple s'il y a pour faire quatre ou six marcottes, vous en jetterez deux ou trois en bas que vous couperez proprement & tout prés de leurs tiges.

Ce retranchement d'œuilletons donnera infailliblement de la nourriture a vos fleurs, & partant elles deviendront plus grosses assurément; de ces œuilletons ainsi retranchez vous en pourrez faire des boutons, comme on le fait à l'égard des girofliers, des iris & des jacintes.

Ceux qui rafinent aux œuillets, n'en laissent que trois ou quatre sur chaque pied pour les avoir extraordinairement gros, & rejettent tous les œuillets qui sont sujets a crever.

Durant les séchéresses de Juillet & Août, qui est justement le tems que les œuillets sont en fleur, vous faites détremper une ou deux fois de la bouze de vache récente & fraiche en eau claire, & étant épurée d'un jour ou deux, le marc étant descendu au fond, vous arroserez vos œuillets de cette eau claire pour les rafraichir & leur donner de la force, cela leur fait faire merveille.

La beauté ne consiste pas seulement en la netteté & varieté de leurs couleurs & ouvrages comme quelques-uns estiment; mais en la grosseur qui doit être au moins de trois pouces de diametre, qui font neuf pouces de tour; & ils viennent quelquefois si gros, qu'on est obligé de les aider à s'ouvrir, ce qui se fait adroitement avec le canif pour empecher qu'ils ne crévent.

Si nonobstant cette petite opération ils vouloient encore créver, ce qui peut arriver quelquefois, en ce cas vous ferez avec un fil de lame, un cordon autour de la gousse de vos œuillets, ou bien vous vous servirez d'un colier fait d'une féve verte que vous couperez par le milieu de sa grosseur, de la largeur d'un teston d'épaisseur, & vous mettrez ce colier sur la gousse de votre œuillet.

Pour aider les œuillets à devenir encore plus larges, on doit leur couper avec des cizeaux bien proprement les pointes de leurs gousses, qui les serrent ordinairement beaucoup au collet, & par ce moyen les premieres feuilles d'enbas ayant lieu de s'étendre a leur aise, donnent place aux suivantes de se bien étaler. Pour favoriser cet élargissement de leurs feuilles, vous pouvez leur faire une rotonde de carte trouée au milieu de sa grosseur justement pour passer votre gousse d'œuillet; cette carte doit être fenduë depuis son bord jusqu'au trou, & sur cette rotonde les feuilles de votre œuillet auront lieu de se bien étendre, & seront tenuës fermes & bien droites.

Il y a des lieux où les Fleuristes laissent toûjours leurs œuillets dans les mêmes pots, sans les renouveller de terre, ni labourer cette terre, ils pretendent par la que leurs œuillets aiant empli de leurs racines tous les pots, leurs tiges, & leurs fleurs en tirent plus de nourriture, & conséquemment en deviennent plus larges; cela est facile a pratiquer a ceux qui le voudront experimenter.

Ces Fleuristes marcotent les œuillets en l'air, pour ne point labourer la terre comme on l'a dit.

Il est bon de mettre les œuillets quand ils sont en fleur à l'ombre d'une muraille opposée au Midi, cela les conserve plus long-tems, & les aide même à devenir plus gros.

Il faut garantir leurs fleurs des grandes pluies qui les feroient trop tôt passer; c'est pourquoi en ce cas il faut les mettre à couvert pour empécher même qu'ils ne crevent: pour raison de ce on leur peut faire un abri qui les preservera de ces desordres.

Durant l'Hiver on peut laisser à l'air du tems les marcottes qu'on a levées en Automne & qui sont dans des pots, ou les mettre dans la serre; lorsqu'ils y sont, on doit les arroser deux ou trois fois durant l'Hiver, & ne les mettre à l'air qu'au beau tems au mois de Mars à l'ombre; & s'il fait trop de pluie il faut les mettre a couvert, & s'il ne pleut point durant ce mois, il les faut arroser avec discrétion, comme aussi ceux qui seront en pleine terre au jardin.

Les œuillets qu'on met à couvert pendant l'Hiver, sont sujets à être mangez des tarlets, des souris, c'est pourquoi il faut y remédier; quand les œuillets demeurent en plein air, ils ne sont point sujets à ces inconvéniens, & ils se conservent tout aussi bien qu'à couvert, & encore mieux: les gelées ni les néges ne les font point mourir, ce qu'il y a de plus à craindre sont les raupes.

Le soleil le plus favorable pour les œuillets est celui qui les éclaire depuis les cinq à six heures du matin jusqu'a dix & onze heures avant midi: les autres expositions y sont encore bonnes; ils viennent bien par tout quand on les sauve des perce-oreilles qui sont leurs exterminateurs.

C'est pourquoi il faut leur faire une guerre mortelle, les prenant tous les matins avec des coques de limaçons, ou avec des ongles de pieds de porcs, de mouton ou d'autres animaux, ou avec des cornes; & ces coques, ongles, ou cornes se mettent au bout des roseaux ou baguettes ausquels sont attachez lesdits œuillets.

Si

Si vous voulez avoir des œuillets rares & extraordinaires, il en faut semer tous les ans, & l'année d'après ils porteront tous ; vous choisissez les meilleurs, & rejettez les moindres.

Parmi les grands Rodeurs qu'on appelle ordinairement, qui sont ceux qui s'apliquent particulierement a cultiver les œuillets, aussi-tôt qu'un œuillet a été vû plus de deux ans de suite en un même jardin ils n'en font plus de cas, il en faut avoir d'autres & des nouveaux.

Pour avoir de la graine à vos œuillets, il faut qu'ils soient en pleine terre, les manier le moins qu'on peut & leur couper les pointes de leurs gousses, comme il a été déja dit, & les garantir des perce-oreilles.

Des pots à larges bords, comme d'un pouce & demi, creusez dans le milieu des bords ; ces creux profonds d'un pouce remplis d'eau empêchent les perce-oreilles d'aller aux œuillets ; il est facile de l'éprouver.

Cela peut bien empêcher ces Insectes qui viennent de dehors ; mais pour celles qui peuvent s'engendrer de la terre même de vos pots, pour les prendre assûrement, il faut se servir des moïens dont on a parlé ci-dessus.

Pour avoir des Oeuillets doubles de quelque graine que ce soit.

Prenez des Feves creuses, dans lesquelles mettez des graines d'œuillets, bouchez-les avec de la cire, & semez-les ; les œuillets qui en proviendront seront doubles & de grandeur extraordinaire : ce qui est assûré.

Pour bien conserver les œuillets l'Été & l'Hiver, il faut remarquer l'aspect du Soleil, la nature de la terre, & les lieux pour les retirer.

L'aspect du Soleil levant est le plus convenable, ou le couchant où ils feront des merveilles, tant par leur verdure que par leurs fleurs, & au surplus un grand air : Les lieux humides, sombres, & aquatiques, étant plus propres à les ensevelir qu'à les entretenir, & quoique pour un tems leur feuillage y paroisse beau, jamais néanmoins ils ne porteront de fleurs, ou elles seront trés-petites, comme aiant les pâles couleurs.

L'expérience fait connoître qu'opposant cette fleur au grand Soleil, & l'arrosant soigneusement tous les jours, on la fera visiblement croître & profiter davantage dans huit jours, qu'elle ne feroit autre part dans deux mois ; mais si l'on cesse de l'arroser, & qu'on la laisse au grand soleil deux ou trois jours, il est certain qu'elles périront.

La terre qui lui est convenable est une bonne terre vierge, qui ne se ressente pas de la malediction générale de produire des ronces & des épines ; si elle est trop grosse ou materielle, l'œuillet n'y est pas plûtôt planté qu'il est suffoqué : si elle est grasse ou trop moëlleuse, il y prend la jaunisse, & après une langueur ennuyeuse, il perit : si on la fume trop, il succe petit à petit un venin qui l'empoisonne, & le tuë : si elle est trop argilleuse après en avoir goûté par quelques nouvelles racines, que la fraicheur lui fait pousser d'abord, bien-tôt ensuite il pourrit.

Quelques-uns mêlangent du fumier de vache avec de la terre fraiche, de terreau bien consommé, avec une poignée ou deux de vieille gêne.

Il y en a d'autres qui ramassant de la terre de vieux saules à demi pourris, & disent qu'elle est très-propre pour faire reprendre les œuillets que l'on replante : tout cela néanmoins n'est pas le meilleur.

J'estime qu'une bonne terre bien criblée, mêlée avec un peu de bonne terrée bien pourrie, avec une poignée ou deux de sablon noir, est la vraie nourriture, & l'aliment le plus proportionné à la nature de l'œuillet.

Pour l'arroser il faut que celui qui voudra arroser cette fleur, mette la cruche entre les mains de la prudence, parce qu'il y faut beaucoup de discretion. Au printems il faut arroser judicieusement : en été liberalement : en automne rarement, & en hiver frugalement, & point du tout lorsqu'il géle, ou que les neiges viennent à fondre. Je suppose que le Ciel le prive de ses rosées, & de ses pluies, parce que cet arrosoir celeste fait mille fois mieux que l'industrie des hommes.

Il est très-dangereux en toutes saisons d'arroser l'œuillet d'eau froide, ou fraiche tirée du puits, car visiblement on le voit périr, ou lui arriver des maladies incurables.

L'eau sale & puante ne lui est pas propre, & bien moins qu'aux autres plantes, qui sont en pleine terre, attendu qu'aiant infecté tout le pot qui contient sa nourriture, cette odeur y demeure long-tems, qui attaquant les racines, le corrômpt, & enfin il faut qu'il meure.

L'eau chaude ou tiede sur le feu, ne lui est pas bonne non plus, & je ne sai par quelle antipathie elle fait mourir les fleurs & les arbres.

Enfin l'eau qui est à son usage, est celle de riviere, de fontaine, & de puits, réservée dans quelque vaisseau, exposée aux ardeurs du Soleil, & doucement préparée par la reverberation de ses raïons ; ainsi l'arrosant avec liberalité de cette eau naturelle, sans mouiller pourtant ses feuilles, qui autrement jaunissent, & se fanent, on le verra profiter avec plaisir.

Il faut de plus que le pot dans lequel il est planté, soit troué par le bas de trois ou quatre trous ; afin dégouter ce qui sera superflu ; mais qui le voudra régaler, qu'il le mouille de jus de fumier de vache, car enyvré de ce nectar, il fait des merveilles.

J'appellerois volontiers cette fleur immortelle, puisque nous la pouvons avoir presque en tous les tems où elle nous donne de ses fleurs. Les marcotes avancées dans l'Automne, & qui ont eu le loisir de se fortifier, poussent mille boutons aussi-tôt qu'ils commencent à ressentir la douceur du printems, les vieux pieds qui avancent plus lentement, en foisonnent tout l'Été, & par des rejets agréables, & des rejets plus tardifs, en enrichissent l'arriere saison, qui les nourrit & plus gros & plus long-tems, à cause qu'ils ne reçoivent pas alors les plus violentes ardeurs du Soleil.

Il ne reste plus que les froidures de l'Hiver, qui dépouillent tous les arbres, qui couvrent de neige & de frimats la campagne, & qui font de nos délicieux parterres des affreuses solitudes. L'œuillet ne porte plus de verd gai sur son feuillage qui lui est ordinaire ; il est plus triste, ses branches sont plus languissantes, & ses boutons plus mal formez, aussi bien que ses fleurs moins colorées ; mais pour les mettre à couvert des injures de cette rigoureuse saison, il faut prendre garde, & ne pas oublier en les serrant, de ne point rompre ni couper les branches des pieds d'œuillets desquelles on souhaite avoir d'agréables rejetons, que si on le fait, il n'en faut point attendre, & si on les y laisse, on peut être assûré d'avoir des œuillets au dela de ses espérances.

Quant aux œuillets marcotez, qui sont dans des caisses ou dans des pots pendant l'Hiver, si on les veut conserver pendant cette facheuse saison, aussi bien que tous les autres vieux pieds, il ne les faut pas mettre dans des caves, ni en aucun lieu souterrain, ni même en lieu chaud ; ni y mettre de feu, même en tems de froid extrême, parce que cela les fait avancer, jetter pendant l'Hiver, & blanchir, enfin les rend si tendres que le moindre air qu'ils sentent, ils sont en danger d'être perdus.

Il faut seulement les mettre dans une chambre, de laquelle les fenêtres demeurent ouvertes, tant qu'il ne gelera pas excessivement, & ne les point fermer qu'il n'y ait appatence de géler en ce lieu-là, & d'ailleurs on les pourra un peu arroser, si on voit que la terre desseche ; car les plantes & particulierement les grosses, comme celles des œuillets qui auront déja porté, ont besoin de nourriture qui consiste dans l'humidité temperée.

Quand il fait des pluies chaudes, qui arrivent ordinairement par le vent du midi, il est bon de les mettre dehors pour leur faire ressentir l'air, aussi bien que cette pluie chaude, qui les fortifie extrêmement ; mais il faut bien prendre garde de ne les y pas laisser coucher, s'il y a tant soit peu d'apparence de gelée, comme quand l'air se rend serain après la pluie, sur tout si c'est un vent de traverse.

Conserve d'Oeuillets.

Prenez des œuillets rouges cramoisis, coupez-les de telle sorte qu'il n'y reste point de blanc pesez-en un quarteron & pillez-les dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'il n'y paroisse plus de feuilles. Faites cuire une livre de sucre comme pour faire de la conserve. Quand le sirop sera cuit vous le retirerez de dessus le feu : alors jetterez les œuillets peu-à-peu en remuant toûjours ; après que le tout sera refroidi, vous le dresserez sur du papier en petits morceaux.

ŒUILLET D'INDE, en Latin *Tagetes.* On en trouve de plusieurs especes, mais il y en a deux principales dont l'une est appellée le grand œuillet d'Inde, & l'autre le petit œuillet d'Inde.

Description du grand Oeuillet d'Inde.

Sa tige est haute d'environ trois pieds, grosse comme le pouce : ses feuilles sont approchantes de celles de la tanaisie, dentelées sur les bords ; sa fleur est radiée, ronde, & composée d'un amas de fleurons de couleur jaune dorée. A cette fleur succedent des graines noires & anguleuses. Sa racine n'est autre chose que des fibres deliées.

Lieu. Cette plante croit en Barbarie, en France, en Italie, & en Allemagne ; on la cultive dans les Jardins.

Proprietez. Quelques-uns croient que l'œuillet d'Inde est un poison ; d'autres pretendent que le suc de ses feuilles dissipe le froid des fiévres intermittentes, si l'on s'en frotte un peu avant l'accez ; qu'il est bon pour les convulsions, pour la cachexie & l'hydropisie ; au lieu du suc on peut se servir des feuilles écrasées & prises avec du vin ou de l'eau.

Description du petit Oeuillet d'Inde.

Il a les tiges toutes semblables au grand, les fleurs, les feuilles, & la graine, excepté qu'en tout il est plus petit, n'étant que d'un pied, ou d'une coudée de haut ; ses fleurs ont deux ou trois rangs de couleur jaune fort chargée, roux de couleur de safran, tirant au velours, qui est de cette couleur.

Lieu. Il croit comme le grand de lui même en Barbarie, en France, en Italie, & en Allemagne, & dans les Jardins cultivez ; il fleurit au mois de Mai, & pendant tout l'Été.

Proprietez. Elles sont les mêmes que celles du grand.

O I G.

OIGNON, en Latin *Cepa.* Il y en a de deux sortes ; le blanc & le rouge.

Description. C'est une plante qui pousse des feuilles étroites & fistuleuses a la hauteur d'environ un pied. La tige qui sort du milieu des feuilles est ronde, creuse & plus grosse par le bas que par le haut, elle est longue de trois pieds & porte à son sommet une tête assez grosse qui soutient un bouquet de fleurs disposées en rond, blanches ou purpurines. A ces fleurs succedent des fruits qui contiennent des graines presque rondes & noirâtres ; sa racine à qui on donne communément le nom d'oignon est une bulbe ronde, mais un peu applatie par dessus & par dessous, composée de plusieurs tuniques blanches ou rouges, d'une odeur desagréable, & qui fait pleurer quand on la coupe.

Lieu. L'oignon se cultive dans les Jardins potagers, il demande une terre grasse. Quand on parle de l'oignon, c'est ordinairement de sa racine qu'on entend parler, & dont on fait usage dans les cuisines.

Vertu des Oignons.

L'oignon, quoique ce soit de viande de Villageois, est très-sain ; qui mangera tous les jours des oignons fort tendres avec du miel à jeun, il en vivra plus sainement, moiennant qu'ils soient tout recens, car les secs sont plus sains que les vers : les cuits plus que les cruds, les confits meilleurs que les secs, par quoi les secs doivent être choisis pour en user en salades, fricassées & autres usages.

Le jus d'oignon fait revenir le poil, nettoïe les oreilles sordides & purulentes, ôte les taches blanches, tant de la face que tout le reste du corps.

L'oignon pris avec jus de fenouil, gueri l'hidropisie qui commence ; attiré par le nez purge le cerveau, mêlé avec graisse de poule déseche les mûles aux talons, appliqué avec du linge sur les blessures, les

les appaise & ôte la douleur ; mêlé avec du fort vinaigre, arrête le flux de sang par le nez ; il le faut instiller & mettre dans les narines avec un plumaceau.

L'oignon cuit en la braise & mangé avec du sucre, de l'huile & un peu de vinaigre, guérit la toux & est propre aux Asthmatiques, & à ceux qui ont courte haleine. Otez le cœur de l'oignon, remplissez-le de graine de cumin pulvérisée, bouchez le trou & faites cuire l'oignon ; ainsi accommodé sous les cendres chaudes, quand il sera cuit exprimez-le ; ce jus est singulier pour les bruits d'oreille & la surdité s'il est mis dans l'oreille. L'écorce grossiere de l'oignon brûlée ou rôtie sous les cendres ardentes, appaise les douleurs invéterées de tête & la migraine, si vous en mettez un petit morceau arrosé d'huile rosat & laurin dans l'oreille du côté du mal de tête. L'oignon pilé avec beurre frais, appaise les douleurs d'hémorroïdes ; pilé avec du miel & du sel, est un reméde souverain pour les morsures des chiens enragez & autres bêtes semblables ; mêlé avec graisse de poule ôte toutes les taches du visage ; cuit en vin ou en eau, puis pilé & fricassé en huile commune, & appliquée en forme de cataplâme sous le nombril, appaise les tranchées des femmes accouchées ; cuit à la braise & mêlé avec le vin & huile de lis, fait apostumer les tumeurs : ôtez le cœur de l'oignon, remplissez la cavité de thériaque ou mithridat dissout & pétri avec jus de citron, bouchez le trou avec la rouelle qu'on aura coupé, faites-le tout cuire sous les cendres chaudes si longtems que le tout soit bien incorporé & mêlé ensemble, puis pressez l'oignon ainsi cuit & donnez à boire ce qui sera exprimé à celui qui sera frappé de peste ; faites-le aussi-tôt coucher & bien couvrir afin qu'il suë : ce reméde n'a pas son pareil contre la peste, pourvû que la sueur survienne.

Culture des Oignons.

Les oignons, soit blancs, soit rouges ne se multiplient que de graine & se cultivent de la même maniere.

On séme la graine en plein champ un peu à claire voie : on se sert du rateau pour la couvrir de terre ; si les oignons lévent trop drus, il faut les éclaircir : cela fait que les autres viennent plus beaux. Et quand ils ont une belle grosseur, on prend une planche avec laquelle on frappe dessus les montans pour les fouler, cette façon rend les oignons plus beaux.

L'oignon se trouve de trois couleurs, le blanc, le pâle & le pourpre rouge : je dis de trois couleurs, car je n'estime pas que ce soient trois espéces différentes, vû qu'ils sont presque semblables en goût, laissant à juger de leurs qualitez aux Botanistes.

Il est à remarquer qu'on peut semer les oignons avec le persil ; mais quand cela arrive vous devez en semer encore d'autres sur quelque planche à part : & quand il sera gros comme le tuyau des plumes de poule, vous les pourrez replanter en rayon au plantoir, afin d'en avoir de très-gros.

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deviendra plus petit, & se montrera plûtôt hors de terre en saison, que celui qui aura été replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Eté il voudra monter en graine, ce qu'il faut prévenir en foulant des pieds le montant ; cela l'arrêtera & fera grossir l'oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la feuille bien seche, & qu'il sera, comme l'on dit, bien aousté, alors vous l'enleverez entierement, recherchant jusqu'aux plus petits dans la planche avec la binette, & vous les laisserez quelques jours sécher par monceaux sur son gueret, pour les serrer ensuite dans un lieu tempéré, tirant plûtôt au sec qu'à l'humide.

Pour avoir la semence d'oignons vous choisirez les plus gros que vous aurez réservé, & les gelées étant passées, vous les planterez en bonne terre bien fumée & déchargée de pierres, qui est la vraie terre que demandent les oignons : vous vous servirez de votre huet pour cet effet, en sillonnant la planche où vous voulez les mettre, non en long ; mais en travers & assez profondément. Puis après vous poserez vos oignons au fond de sa raye, à un bon demi pied l'un de l'autre, & vous les recouvrirez en faisant un second rayon ; & un troisiéme, continuant de même jusqu'au bout de votre planche.

Quand il est en graine il est fort sujet à être renversé des vents, à cause de sa charge & de la foiblesse de son tuyau qui se rompt & se courbe facilement, laissant choir sa tête à terre, qui pourrit la graine au lieu de la mûrir : c'est pourquoi l'on y remédiera en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, ou bien mettant de petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux, les aprochant & penchant doucement sans les rompre s'il se peut.

La tige étant seche, & la tête faisant paroître la tête à découvert, donne un témoignage de sa maturité : c'est pourquoi vous l'attacherez, & après avoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez secher les têtes sur quelque nape, mettant à part la graine qui tombera d'elle-même sur la nape, comme la meilleure & la mieux conditionnée ; puis quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en retirant avec patience & à force de secher, le plus que vous pourrez de cette graine.

Si vous ne la voulez pas broyer à l'heure même, vous lierez les têtes par bouquets & les pendrez dans votre serre ; elle se conservera & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à votre besoin : il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vôtre, si ce n'est que quelque ami vous en envoye pour vous renouveller : car les Marchands vous la vendent trop vieille, & par conséquent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent ; pour connoître la bonne il en faut mettre une pincée dans une écuelle, y verser de l'eau & la faire infuser sur la cendre chaude un peu de tems ; elle poussera son germe si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Oignons en ragoût.

On prend de gros oignons qu'on fait cuire entre deux cendres. Il faut ensuite les dépecer & les mettre dans un plat sur le rechaud avec du beurre frais, du sel, du poivre & de la muscade. On laisse mitonner le tout ; quand les oignons sont prêts d'être cuits, on y met un peu de vinaigre & on sert ce ragoût tout chaud.

Oignons en salade.

Prenez des oignons cuits dans le potage ou sous la cendre, assaisonnez-les d'huile, de sel & de vinaigre, on peut y ajoûter du poivre.

Il semble inutile d'avertir qu'on met les oignons dans le potage, & qu'il faut leur ôter la premiere peau, soit qu'on les mette dans le potage, soit qu'on les veuille manger en ragoût : on préfere ordinairement l'oignon blanc au rouge, parce qu'il est d'un meilleur goût, quoiqu'il soit plus petit.

Oignons des fleurs. Maniere de planter les oignons des fleurs. L'on en peut planter depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Avril.

Tant plus vous ferez de façons & tant mieux ils viendront ; si vous voulez planter en pots ou en planches, il faut toûjours la même terre ; faites la même façon à l'un & à l'autre ; il faut prendre un quart de bonne terre neuve, un quart de bon vieux terreau & un quart de bonne terre de jardin, le tout bien mêlé ensemble, bien passé à la claye ; faites ensorte qu'il y en ait un bon pied sur les planches où vous planterez vos oignons, ou bien vous en emplirez vos pots ; plantez vos oignons à la profondeur d'un demi-pied en terre, que vos pots soient vieux & grands, mettez-les en pleine terre jusqu'au bord, ne les retirez-point qu'ils ne soient prêts à fleurir : s'il ne gele point & que la terre soit seche, donnez-leur de l'eau un peu ; s'il gele bien fort, vous mettrez quatre doigts d'épaisseur de bon terreau sur vos planches & vous les couvrirez ; vous mettrez des cerceaux dessus pour soutenir vos paillassons & les découvrirez quand il en sera dehors : s'il fait sec au Printems, ne manquez point d'arroser toutes vos plantes ; tous ces oignons se plantent en deux saisons de l'année, en Automne & au Printems.

Oignons de tubéreuse. Maniere de planter les oignons de tubéreuse. On en peut planter toute l'année pourvû qu'on les garantisse de la gelée, mais le meilleur est depuis le mois de Février jusqu'à la Saint Jean.

Il faut premierement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots pleins de bonne terre & bon terreau, & mettre deux ou trois oignons de tubéreuse dans chaque pot selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, de sorte qu'il ne soit point couvert par-dessus, & puis au bout de huit & dix jours que votre couche sera faite, que le grand feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & vous les enfoncerez jusqu'au bord du pot : vous taterez plusieurs fois le jour dans vos couches, pour voir si le feu ne s'y met point ; si elle est trop chaude vous retirerez vos pots de vos couches, vous ne les remettrez guere avant jusqu'à ce que la grande chaleur soit passée ; si vous voyez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerez jusqu'au bord du pot ; si vous avez des cloches vous les pouvez mettre dessus, cela leur fera bien ; si vous n'en avez point cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent : aussi-tôt que les pots seront sur la couche, il les faut arroser, & continuer tous les jours s'il ne pleut point & s'il fait chaud : s'il geloit il ne leur en faudroit pas donner ; vous mettrez des cerceaux sur la couche pour mettre vos paillassons dessus tous les soirs quand le soleil sera retiré, de peur de la gelée ; & en cas que vous vouliez que vos tubéreuses fleurissent vite, vous pouvez faire rechauffer la couche de tems en tems avec quelque voye de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis l'on refera la couche comme si elle étoit neuve, & l'on remettra vos pots dessus comme auparavant quand elles seront grandes ; s'il fait sec vous leur ferez donner beaucoup d'eau, pour avoir de belles fleurs ; faites ce qui est dit vous en aurez satisfaction.

Si vous voulez planter vos tubéreuses en pleine couche sans pots, vous le pouvez, pourvû que vous mettiez un bon demi pied de terreau sur la couche, & vous ferez la même façon que ci-dessus.

Il y a encore plusieurs especes d'oignons comme sont ceux des tulipes, des narcisses, des jonquilles, des anemones, des renoncules, du saffran, des bassinets, du lys flame, du lys blanc, des jacintes, de l'iris bulbeux, de la couronne impériale, de l'hemerocale, du martagon, du ciclamen & de la pivoine ou pione. Toutes ces plantes sont appellées bulbeuses. Consultez chacun de leurs Articles, & principalement celui des tulipes.

Il suffit d'observer ici que les meilleurs oignons sont les plus gros & les plus sains ; je veux dire ceux qui ne sont ni tâchez, ni rongez. L'estime qu'on fait des plantes bulbeuses vient le plus souvent de ce qu'elles sont rares ou inconnuës.

O I S.

OISEAU. Tout le monde sait ce qu'on entend par ce mot. Il y en a de plusieurs especes qu'on peut rapporter à quelque genres.

OISEAUX *de proye.* Ce sont ceux qui vivent de rapine. On les dresse pour la chasse. Il y en a de plusieurs sortes.

OISEAUX *de riviere.* Ce sont ceux qui se plaisent dans les eaux, comme les canards, les oyes, les sarcelles.

OISEAUX *de bois.* Ce sont ceux qui habitent les bois. Tels sont les faisans, les gelinotes.

OISEAUX *passagers.* Ce sont ceux qui ne restent que pendant un certain tems dans un même climat. Les cailles, les béccasses, les grives sont des oiseaux passagers.

OISEAUX *de voliere.* Ce sont ceux qu'on éleve dans une cage ou dans une voliere pour avoir le plaisir de les entendre chanter. Comme sont les serins, les rossignols, les chardonerets.

PETITS OISEAUX. Ce sont tous les oiseaux de la petite espece. Tels sont les moineaux, les bec-quefiques.

Les oiseaux qu'on éleve demandent quelque soin quand ils sont blessez ou quand ils paroissent malades ; voici quelques remédes dont on pourra se servir lorsqu'ils en auront besoin.

Pour les Oiseaux blessez.

Plumez doucement l'endroit où est le mal, ou bien coupez la plume, & appliquez-y une emplâtre de villemagne fait sur du cuir doux.

Pour mettre les Oiseaux en appétit.

Prenez de la rhubarbe, de l'agaric, de l'aloës, du safran, de la canelle, de l'anis & du sucre candi, de chacun une dragme ; vous battrez toutes ces drogues & vous en ferez une poudre. Donnez-leur de cette poudre le soir dans la cure, autant qu'il en pourroit tenir sur un sol. Cela leur fait sortir beaucoup d'humidité, & la cure se trouve pleine d'eau le matin si on la presse. Il faut donner de cette poudre quand l'oiseau est petit ou qu'on lui veut faire merveilles.

Pour purger les oiseaux & les mettre en appétit, on se sert de deux pillu-

les de vieille conserve de rose de provins liquide, de la grosseur d'un pois.

Ceux qui vivent à la campagne peuvent se divertir à la chasse de tous ces oiseaux dans les différentes saisons de l'année ; on va mettre ici quelques manieres de les chasser. Il faut consulter encore les Articles particuliers de chaque oiseau.

Pour enyvrer des Oiseaux & les prendre à la main.

Prenez de la lie de vin, du jus de ciguë, détrempez-les l'un avec l'autre ; mettez tremper du froment dedans pendant une nuit, jettez ce froment dans l'endroit où les oiseaux viennent manger, après qu'ils en auront mangé ils tomberont yvres.

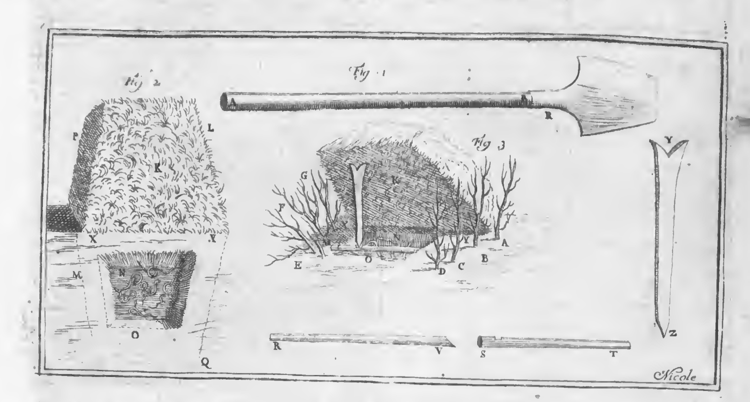
Comment on doit faire un Rets saillant pour prendre des petits Oiseaux.

Les rets saillans ne se font jamais qu'en mailles à losanges, à cause qu'il faut les cacher en terre ; on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus courts de trois toises.

Pour en faire un qui puisse servir a prendre des petits oiseaux apâtez, vous n'avez qu'a faire la levure, ainsi qu'il a été montré dans l'Article des filets, & le commencer de cinquante mailles larges de neuf lignes, qui sont les trois quarts d'un pouce, qui est une grandeur de mailles sortable pour arrêter le plus petit oiseau ; il faut faire ce filet de fil bien délié, retors en deux brins ; quand il sera fait, vous l'enlarmerez, ainsi qu'il a été enseigné, afin d'y passer une corde cablée de grosseur convenable, selon la grandeur du filet & l'éloignement de la loge. Le tout étant fait, il faudra le teindre avec une des couleurs approchantes à la terre où l'on tend le filet.

Comment les Paysans prennent grand nombre d'Oiseaux aux fossettes.

Les Paysans qui gardent leurs bestiaux dans les bois prennent quantité de merles, grives & autres oiseaux qui mangent des vers de terre, avec de certains trous qu'ils font en terre, lesquels trous sont vulgai ement appellez fossettes. La saison de cette chasse est depuis le commencement du mois de Novembre jusqu'au mois de Mars ; je m'y suis diverti avec utilité, en ayant pris quelquefois deux douzaines en un jour de diverses espéces.



Si vous voulez passer quelque-tems à cette chasse, jettez les yeux sur les figures qui sont ici représentées. La premiere est un instrument nécessaire pour ce dessein : c'est une petite pelle de fer, large de trois ou quatre doigts, ayant une douille R. avec un petit trou pour y mettre un clou, afin d'y faire tenir un manche ou bâton A. B. long de trois ou quatre pieds. Ces fossettes se doivent faire à l'abri des vents de galerne, ou Septentrion & d'amont, ou Orient, parce qu'ils sont toûjours froids, & par conséquent gelent la terre : c'est pourquoi les oiseaux ne s'y amusent pas pour y chercher des vers, autrement des achées ; ils vont aux autres côtez où le soleil donne toûjours ; vous les devez donc faire au long des haies, parce que les oiseaux grattent & rangent les feuilles sous lesquelles ils trouvent les vers.

Faites une petite fossette en terre, comme elle est représentée dans la deuxiéme Figure, large depuis x jusqu'à la lettre y, de sept pouces, & du côté O. de quatre ou de cinq, & depuis v. vers O. de six, & profonde de cinq ou six.

Ayez un petit bâton coupé de biais & pointu, que vous ficherez au bord de la fossette par le dedans ; mais pour ne vous y point tromper, réglez-vous sur les piéces particulieres qui sont dessignées dans la troisiéme Figure. Prenez donc un petit bâton V. R. moins gros que le petit doigt, long de cinq pouces ; coupez-le en biaisant par le bout V. & que le reste aille en diminuant vers R. fichez-le en terre au bord du dedans de la fossette, au lieu marqué M. & que le bout qui est coupé de biais, soit à fleur de terre. Ayez un petit bâton S. T. un peu plus gros qu'une plume à écrire, long de quatre pouces, qui soit plat d'un côté, & de l'autre faites-y une petite coche au bout S. vous aurez encore une petite fourchette de bois Y. Z. un peu plus grosse que les deux autres bâtons, longue de cinq ou six pouces, coupez par le bout Z. comme un coin à fendre du bois ; prenez le landais, Figure premiere, & vous en allez en quelque endroit lever un gazon, marqué des lettres P. K. L. qui soit plus grand de trois doigts, tout a tour de la fossette, épais de quatre à cinq pouces, & taillé de façon qu'il soit plus petit de trois doigts tout au tour par le côté L. que celui qui est marqué K & qui est herbu ; portez ce gazon proche de la fossette, & posez le côté le plus large à trois doigts du bord, aussi le plus large de la fossette, qui est marquée des petites lettres x. y. prenez le bout S. du petit bâton, & posez son bout plat sur le bout M. de celui qui est piqué en terre, puis mettez le bout de la fourchette dans la petite coche en S. & renversez le gazon dessus ; de sorte que le bout forchu Y. soit sous l'endroit marqué K. approchez ou reculez le petit bâton qui porte la fourchette, tant que le tout tienne si peu, qu'un petit oiseau marchant sur le bout T. du bâton, fasse tomber le gazon qui l'enfermera dans la fossette.

La troisiéme Figure vous représente la machine tenduë en l'état qu'elle doit être ; & pour y attirer les oiseaux, ayez des vers de terre, nommez achées ou léches, & de longues épines en guise d'épingles : prenez une de ces épines, & passez-la au travers du milieu des corps de trois ou quatre de ces vers, que vous piquerez ensuite dans la fossette entre y. & x. a la lettre N. de façon qu'ils puissent être vûs de ces oiseaux. De crainte que les oiseaux n'aillent par les côtez prendre les vers, il faut y piquer de petits brins de bois A. B. C. D. E. F. G. afin qu'ils soient contraints d'y aborder par le devant à la lettre O. ou ne pouvant atteindre les achées, ils seront forcez de se poser sur la marchette ou petit bâton T. qui tombe tout aussi-tôt & les enferme dans la fossette.

Quand il gele bien fort, il faut dès le matin gratter un peu la terre au-devant de la fossette pour y faire aller les oiseaux, qui cherchent la terre fraichement remuée pour y trouver à manger [lorsqu'on s'amuse à chasser ainsi aux oiseaux, il faut se retirer un peu à l'écart & hors de la vûë des oiseaux, qui autrement prendroient l'épouvente & ne viendroient point au piege.]

Moyen pour prendre les Oiseaux qui sont dans des greniers.

[Sans aller bien loin chasser aux petits oiseaux, on peut chez soi-même se donner ce divertissement. C'est pour l'ordinaire en Hiver ou au commencement du Printems qu'il se prend.

Dans ces deux saisons la terre ne fournit guere aux oiseaux de quoi manger, ils cherchent leur nourriture où il peuvent la trouver & même on les voit se risquer beaucoup plus qu'ils ne font en d'autres tems.]

C'est alors que les moineaux, autrement passes, ou passereaux sont fort importuns en ce Pays ; je croi qu'il en est de même dans les autres contrées. Dans la nôtre ils sont comme domestiques, principalement l'Hiver & une partie du printems, ils vont dans les chambres où ils croient trouver a manger : mais plus souvent encore dans les greniers où on serre le grain. Les Religieux & Religieuses en sont fort importunez dans leurs refectoirs ; car aussi-tôt qu'ils trouvent une fenêtre ouverte, ils se jettent dedans ; c'est ce qui m'a été dit par plusieurs Religieux & Religieuses a qui j'ai donné l'invention de les prendre, qui est la même que celle que je rapporte ici.

Supposez que les croisées A. B. C. soient les fenêtres du lieu où les oiseaux vous incommodent, fermez les toutes, & laissez les volets I. K. L. M. N. ouverts, & une des fenêtres par laquelle vous croyez qu'ils entreront plus facilement, par exemple, celle qui est marquée de la lettre A. à laquelle vous attacherez le bout d'une ficelle au milieu F. qui passera dans quelque boucle au trou G. du chassis ; il faut que l'autre bout H. aille rendre à la porte de la chambre, ou qu'il touche à terre par le dehors, selon la commodité du lieu, & que vous le jugerez à propos. Ouvrez encore une autre fenêtre comme celle qui est marquée de la lettre E. & fermez la croisée C. avec un filet contremaillé C. D. qu'il faudra faire tenir tout autour du chassis avec de petits cloux de six en six pouces, jettez un peu de mie de pain sur le bord de la fenêtre, & dans le milieu O. P. Q. de la chambre, afin d'y attirer les oiseaux. Quand le tout sera ajusté, retirez-vous, & retournez voir de tems en tems par le trou de la serrure ou quelqu'autre, s'il y a des oiseaux dans la chambre, & s'il s'y en rencontre, tirez la ficelle H. qui fermera la fenêtre A. puis étant entré, fermez tous les volets, & ne laissez ouvert que la fenêtre où le filet est tendu, les moineaux iront tous se jetter dedans ou vous les retirerez ; vous remettrez les fenêtres en état pour en prendre d'autres, n'oubliant pas de jetter d'autres miettes de pain sur le bord de la fenêtre.

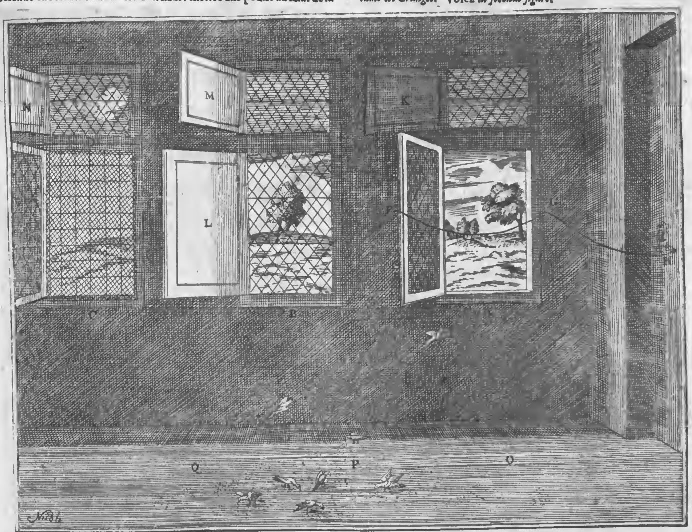
Si

Si la corde qui doit fermer la croisée A va par dehors, il faut guetter quand les oiseaux entreront, mais il est plus à propos & commode qu'elle soit à la porte de la chambre, car ils pourroient peut-être s'épouvanter la voiant pendre par dehors, par ce moien vous pourrez facilement prendre les moineaux qui vous importunent. On peut encore se servir aux greniers de l'invention que l'on va enseigner.

S'il n'y avoit qu'une fenêtre qui se fermât à deux battans, il faudroit se servir de l'un pour tendre le filet, & de l'autre pour y attacher la corde qui la feroit fermer quand les moineaux seroient entrez dans la chambre. Mais si la fenêtre n'avoit qu'un seul volet, le plus commode seroit de la fermer par une claïe ou un treillis de fil d'archal.

Si cependant on veut se donner le plaisir de prendre des moineaux, faut mettre en travers de la croisée & au milieu un bâton qui separe la croisée en deux ouvertures, attacher au haut de la fenêtre avec deux courroies ou autres choses une planche, de telle maniére que n'étant point retenuë elle ferme l'ouverture d'en haut; mettez une poulie au haut de la croisée, faites passer sur cette poulie une ficelle que vous aurez attachée, cette ficelle doit être assez grande pour s'étendre jusqu'à la porte au milieu de la planche où vous l'acrocherez, par ce moien elle servira à tenir levée la planche pour donner passage aux oiseaux. L'ouverture d'enbas doit être fermée par un filet comme il a été dit ci-dessus, [puis on doit attirer les oiseaux par quelque appât mis sur le bord de la fenêtre; ensuite se retirer attendre venir le gibier, le guetter par quelque trou & quand ils sera entré laisser tomber la planche qui fermera l'ouverture d'enbas de la fenêtre, tandis que les oiseaux qu'on épouvantera, se jetteront dans l'autre où sera le piege & s'y prendront.

Ce n'est pas dans ces sortes d'endroits où plusieurs sortes d'oiseaux entrent le plus communément, il n'y a que les moineaux, qui étant naturellement importuns, sont assez hardis pour cela; mais c'est dans les granges où ces petites troupes volatiles s'amassent plus volontiers en especes differentes.] *Pour prendre les oiseaux qui mangent le grain dans les Granges.* Voïez *la seconde figure.*





Depuis la Toussaint jusques au Carême, les petits oiseaux, principalement les passereaux, les pinsons, & les verdieres vont aux portes des granges pour y chercher a manger, a cause qu'ils voient des pailles semées; & comme d'ordinaire les portes ne ferment pas si justement par dessous qu'il n'y ait toûjours quelque vuide, ils entrent facilement, y étant attirez par les pailles ou le grain qui est au dedans. C'est une chose que j'ai plusieurs fois experimenté avec plaisir & profit. Si vous en voulez avoir le divertissement faites ce que nous allons enseigner.

Supposez donc que cette figure de maison soit la grange, le côté marqué de la lettre O. le pignon, ou est la porte P. & l'endroit marqué Q. le dessous de la porte mal jointe par où peuvent passer les oiseaux, & s'il y a une fenêtre mettez dedans une nasse d'oziers avec laquelle on péche du poisson, de sorte que la gueule ou plus grande ouverture soit par le dedans de la grange, & le bouton S. par le dehors, qui doit être fermé d'un bouchon de paille, que vous ficherez dans le cul, jettez des pailles à la porte, s'il y en a & un peu de grain dans le milieu de la grange, tous les oiseaux y volleront; & lorsqu'ils approcheront de l'ouverture Q. ils apercevront la paille & le grain au dedans où ils entreront insensiblement pour manger, vous irez de tems en tems faire du bruit a la porte, & en même tems vous l'ouvrirez pour entrer promptement, & la fermerez apres vous, contraignant les oiseaux qui seront dans la grange de fuir par l'ouverture de la nasse, car ils n'auront garde d'aller chercher l'ouverture de dessous de la porte pour sortir, pendant qu'ils vous verront proche, ou votre chapeau & votre mouchoir que vous y laisserez exprès, ils aimeront mieux chercher la fenêtre nonobstant la nasse qui y sera, ou bien le filet, si vous y en mettez un, comme on a dit au discours précedent; si par hazard il n'y avoit point de fenêtre ni trou a la grange, faites en un en quelque endroit éloigné de la porte, il sera bien aisé a reboucher, quand vous n'en aurez plus que faire, & puis vous y tendrez la nasse ou filet, s'il n'y a pas aussi d'ouverture sous la porte, il ne faut que gratter un peu a terre, & y en faire; je m'assure que vous aurez du plaisir a cette petite chasse, qui se fait lorsqu'on ne peut se promener, ni guere travailler. Les oiseaux qui sont une fois entrez dans le bouton S. de la nasse, ne peuvent en sortir si vous ne les en retirez par le dehors en arrachant le bouchon de paille marqué T.

Pour prendre les Oiseaux passagers servans à la fauconnerie.

[On ne savoit dans les premiers tems ce que c'étoit que la fauconnerie; & l'art de dresser les oiseaux a cette chasse, paroissoit si impossible, qu'on n'avoit pas daigné seulement y faire la moindre attention.

Pline & Aristóte furent les premiers qui s'aviserent d'en donner des instructions, & après avoir approfondi de quelles impressions pouvoient être susceptibles en cela ces oiseaux, ils ne douterent point qu'avec le secours de l'art, il n'y en eut qu'on pût instruire a cette chasse.

Il est vrai que l'idée qu'ils s'étoient formée la-dessus, eut un effet qui repondit assez à leur attente, & les épreuves qu'ils en firent les rendirent si contents, qu'ils crurent faire plaisir a la Posterité, de lui laisser par écrit ce qu'ils avoient découvert les premiers la-dessus.

Depuis eux cet art qui n'a rien que de noble, s'est rendu si recommandable, que les Princes & les Gens de la premiére distinction, en ont fait leurs plus grands plaisirs.

Elian, & Jules Firmius ont été les premiers qui ont réduit en art la fauconnierie. Celui-là étoit du tems de l'Empereur Adrien; & celui-ci vivoit du tems de Constantin fils de Constantin surnommé le Grand.

Pierre Crescence natif de Bologne, & l'Orateur de cette Ville, attribuë l'origine de cet art a un certain Roi nommé Daucus. Leandre qui étoit un Italien, veut que ce soit Federic Enobarbe, qui le premier ait apporté cet art en Italie; & Collenutius dit que c'a été l'Empereur Henri VI. sous le Regne duquel ce noble exercice a d'abord paru.

Il y a la-dessus plusieurs Traitez, tant en Latin qu'en François. Entre ceux qui se sont servis de la premiére de ces deux langues pour donner des préceptes sur la fauconnerie, nous avons Carcanus, Belisaire, Albert le Grand, Strampffius & Aldrovande. Pour ce qui est des François, Chartelouche de la Gona, Chamberlan du Roi de Sicile; Jean de Franchieres Grand Prieur d'Aquitaine, les quatre Maîtres fauconniers Malopin, Martino, Cassien & Michelin; Guillaume Tardif Lecteur de Charles VIII; Mercure Fauconnier de la Chambre sous les Rois Henri III. & Henri IV. & le sieur De paron Gentilhomme Provencal, nous en ont laissé des Traitez. Voila les Auteurs qui ont mis la Fauconnerie en lumiere. Nous leur en avons obligation; & si depuis eux on a fait plusieurs découvertes sur cet art, ces grands hommes n'en sont pas moins estimez. Nous voions a la vérité plus loin que nos Peres, & ceux qui nous suivront verront encore plus loin que nous.]

Avant que commencer le discours de l'éducation du Duc & du Hibou, je dois vous dire, que tous les oiseaux qui reposent la nuit, sont ennemis de ceux qui dorment le jour: comme du duc, de l'orfraie, l'effraie, ou fresaie, du hibou, de la cheveche, la hulote, &c. si bien que lorsqu'ils en voient quelqu'un sur le jour, ils le tourmentent, tous les petits oiseaux se perchent autour de lui, & font un certain cri pour s'assembler, & les gros se jettent dessus pour le battre; c'est pourquoi on se sert du duc pour prendre les oiseaux de proie passagers, parce qu'ils le connoissent comme leur grand ennemi.

On peut se servir aussi d'un chat-huant, & le dresser comme le duc, pour le divertissement seulement, parce qu'on ne peut prendre avec le chat-huan ou hibou, que de petits espervites, des émerillons, des corneilles, des pies & des jais, qui ne sont point passagers; mais avec l'autre, on peut prendre des faucons, vautours, laniers, sacres, faux perdriaux, esperviers, & généralement les mêmes oiseaux qu'on prendroit avec le hibou.

Du choix des Oiseaux de Proye.

Il faut dans ce choix avoir égard d'abord au Païs d'où ils viennent; car il est des contrées où ils naissent bien plus aisez à affaiter, que dans d'autres.

Ceux qu'on nous apporte de Suisse sont fort estimez. Il nous en vient de la Russie, dont l'affaitage est aussi fort aisé; & généralement parlant on dit que les oiseaux de ces climats sont toûjours de meilleure affaire, & plus gracieux que ceux que qu'on nous envoie d'ailleurs. On fait encore cas de ceux qu'on tire des Alpes du côté de Veronne & de Trente.

Cette remarque faite, on a égard au pennage qui est de deux sortes, le blond & le noir. Celui là est garni d'égalûres, & l'autre est tout d'une piéce; mais comme dans l'un & l'autre de ces pennages on peut être trompé, il faut toûjours choisir l'oiseau qui a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes sont relevées, de maniére qu'il semble que cet oiseau ait la tête entre les deux épaules.

Son vol doit être affilé, & prendre garde qu'il ne croise point. Il doit avoir le balai fort court, les mains déliées, & les serres fort longues & fermes.

L'oiseau le plus pesant sur le poing est toûjours le meilleur, c'est à-dire, celui qui parmi les oiseaux de cette espece pese le plus; car, par exemple, un lanier est plus lourd que son laneret: ainsi du reste.

L'oiseau de proie doit être plein, car cette plenitude est une marque de son bon tempérament; & on remarquera que lorsqu'on fait prendre soi-même les oiseaux dans l'aire, il est essentiel qu'ils soient tout noirs, & qu'ils n'aient poussé que la moitié de leur balai; parce qu'alors ils commencent a connoitre le gibier, ils ne crient point, & peuvent devenir par ce moien des oiseaux de bon aire.

Cette précaution prise, on donnera ordre qu'on les apporte le plus promtement qu'il sera possible, après quoi on les mettra dans un cabinet ou il y ait deux fenêtres assez larges, grillées en dehors en maniére de cage, ensorte qu'elles puissent contenir ces oiseaux pour y prendre le Soleil.

Ces fenêtres seront chacune garnie d'une petite perche, & de petits gazons sur lesquels ces oiseaux puissent se reposer. Outre ces perches, il en faut encore mettre d'autres en dedans le cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau, & haut d'environ un pied & demi.

Comme un point essentiel a la conservation de ces oiseaux, on sera soigneux de renouveller cette eau tous les deux jours, crainte que s'empuantissant, elle ne porte avec elle quelque malignité capable d'incommoder les faucons.

Ce baquet sera garni tout autour de sable de riviere & de petites pierres, comme choses très-nécessaires pour commencer a les rendre propres à la volerie.

Avant que d'enfermer les jeunes oiseaux, il faut soigner d'abord à les armer; puis se formant a leur égard une espece de regime de vivre, on sera ponctuel à les paitre tous les jours a sept heures du matin, & à cinq heures du soir, & toûjours sur le poing, s'il est possible, afin de les y accoutumer, & de leur faire par ce moien connoitre l'homme.

C'est en prenant de tels soins, qu'ils seront a demi dressez, quand on voudra leur donner les autres instructions nécessaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, de pigeonneaux & de poulets, qu'on aura la précaution de leur hâcher. Faute de ces sortes de viandes, on leur donne du bœuf ou du mouton hâché avec un œuf: cela contribuë beaucoup a leur faire acquerir un beau pennage.

Pour ne point être trompé en oiseaux de cette nature, il faut, lorsqu'on les apporte & qu'on est tombé d'accord du prix, les faire déchaperonner, & observer s'ils ont les yeux beaux & sains, puis leur ouvrir le bec pour voir s'il est rouge, ainsi que leur langue; car ces animaux sont sujets à des chancres dangereux.

Outre cela on leur tâtera la mulettre, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée: on les fera curer, & sur tout on sera soigneux de les porter au vent, & de remarquer s'ils s'y tiennent fermes; car quand ces sortes d'oiseaux y resistent, & qu'ils le chevauchent opiniâtrement, c'est une très-bonne marque.

On reconnoit qu'un faucon est bon par rapport à son tempérament, lorsque les émeuses sont reglez, qu'ils ne sont point épais, & qu'après la digestion il rend son pat gluant & non pas sec.

Cet oiseau donne une marque de santé parfaite, lorsqu'on le voit se tenir tranquillement sur le bloc, qui doit être garni de drap, crainte qu'il n'amasse la goute aux pieds: ou bien lorsqu'avec son bec depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoie ses ailes qui doivent reluire comme si elles étoient ointes de quelque liqueur.

C'est aussi un bon signe dans cet oiseau, lorsqu'il se tient également sur ses deux jambes, qu'il ne vacile point de côté & d'autre; autrement c'est marque qu'il est malade.

Enfin, il faut prendre garde si les deux veines qui sont aux racines de leurs ailes, ont le mouvement moderé, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il n'est point attaqué du pantois, ce qui marque en lui une chaleur etrangere qui le travaille; ou s'il n'est point agité du frisson: cela se voit lorsqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds l'un après l'autre, & que ses pennes sont herissées sur le dos.

Si les émeus qu'il rend sont verds, on ne doit point s'en charger, car c'est signe de mort; aussi bien que lors qu'à l'aide de son vol il ne peut s'élever de dessus son bloc.

On dresse les oiseaux de proie presque tous d'une même maniére jusqu'a l'escarpe, excepté qu'on ne veille point les faucons, si longtems que les Passagers.

De ce qu'il faut observer avant que de dresser les Oiseaux de Proie.

Le choix des oiseaux fait ainsi qu'on vient de le marquer, on leur choisit un lieu pour les placer. On a dit à l'égard des jeunes faucons, qu'il falloit les enfermer dans un cabinet ouvert par deux fenetres; mais il n'en est pas de même de ceux qui sont prêts a être affaitez, car la bonne maxime veut qu'on les mette d'abord dans un endroit obscur, pour les rendre dociles; ou bien on leur sille les yeux avec une aiguillée de fil: voici comment.

Prenez une aiguille enfilée d'un fil fin, faites tenir l'oiseau par le bec, puis passez-lui cette aiguille parmi la paupiere de l'œil, droit à l'œil, & moins près du bec, afin qu'il voie devant.

En faisant cette opération, donnez vous bien de garde de prendre la toile qui est sous la paupiere: cela observé, passez l'aiguille a l'autre paupiere, tirez les deux bouts de votre fil, & les attachez sur le bec, en coupant le fil près du nœud, & le tordant, tellement que les paupieres soient levées si haut, que le faucon ne puisse voir que devant lui.

Le bloc sur lequel les faucons se perchent, ne doit être ni trop gros ni trop petit, mais de maniére qu'il puisse remplir leurs mains, sans qu'il y ait aucun vuide; & il faut observer que leurs avillons puissent être joints, & se fermer avec leurs serres.

Ces oiseaux doivent être attachez sur cette perche, par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant & revolant, ils aient la liberté de retourner dessus: il seroit dangereux autrement qu'ils ne se blessassent.

Lorsqu'on met plusieurs faucons sur un bloc, il faut les éloigner les uns des autres de près de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne s'entre-donnent quelques griffades. Ces oiseaux, sur tout lorsqu'ils ont faim, ne s'épargnent point les uns les autres.

Quand on veut placer les faucons sur le bloc, on prend, comme on a dit, une longe avec laquelle on les lie: elle doit avoir un pied & demi de longueur.

On tient que la bonne maxime pour commencer à bien dresser un oiseau, est de le porter sur le poing dès la pointe du jour, ou sur le soir, afin de l'assurer plûtôt, & empêcher qu'il ne s'effraye a la vûë du monde.

La maniére de le porter, est pour l'ordinaire sur l'extremité du poignet de la main droite, comme sur celle avec laquelle on le peut jetter plus adroitement.

Comment affaiter les Oiseaux.

Pour faire qu'un faucon soit bien instruit, il faut qu'il sache obéir à l'homme, qu'il souffre volontiers qu'il lui mette le chaperon, que du bout de la filiere il revienne de son plein gré sur le poing de celui qui l'instruit, qu'il soit prêt au besoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dressé, & enfin qu'il s'accoutume a faire petit à petit tout ce que le fauconnier lui demandera.

S'il y a des faucons qui soient dociles, & qu'on puisse rendre de bonne affaite, celui qui les gouvernera s'en apercevra tous les jours sensiblement; si bien que de hagards qu'ils étoient ils deviendront des oiseaux d'un bon affaitage. Ces soins durent pendant un mois, & quelquefois moins; mais si après ce tems passé ils ne se dressent point a la volerie, il est inutile d'en attendre rien de bon. Ainsi on les abandonne pour lors comme des oiseaux quinteux & qu'on doit négliger.

Tous les faucons, ou niais, ou gentils, ou de passage, se dressent presque d'une même maniére, hormis qu'on ne veille pas les premiers si long-tems que les autres; & si-tôt qu'on a choisi un oiseau, ou qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de sonnettes & d'un chaperon; le porter trois jours & trois nuits sans cesser: il n'y a rien qui contribuë davantage a lui faire oublier ce qu'il est naturellement.

Pendant qu'on le veille ainsi, il faut essaier de le paître tout chaperonné; & quand on verra que cet oiseau commencera a prendre le pât, on le poivrera; c'est un moien facile pour le rendre familier & docile, & un expedient sûr pour le garentir des poux, des mittes, & de plusieurs autres infirmitez ausquelles les faucons sont sujets.

Après qu'on l'a poivré, on le fait secher auprès du feu, on le couvre de tems en tems d'un chaperon large pour lui laisser faire sa tête; & quand on remarquera qu'il pourra voler de dessus le bloc, sur le poing (ce qui est une grande avance) il sera bon de lui montrer le leurre dans la chambre, & de le paître dessus.

Quand l'oiseau commence a connoitre le leurre, on le porte à la campagne avec la filiere attachée a la longe; c'est pourquoi il faut lui redoubler sa leçon, selon qu'on voit qu'il est en état de la recevoir.

Comme la chasse du faucon se fait a cheval, & avec des chiens, le fauconnier a soin de lui en faire voir, afin de l'accoûtumer avec ces animaux, qui effaroucheroient ces oiseaux sans cette précaution.

Quand cet oiseau commence à venir au branle du leurre, de la longueur de la filiere, il faut le matin lui donner le jardin sur la pierre froide, ou avant que de le déchaperonner, on lui donnera une becade, & une autre après lui avoir ôté le chaperon.

Pour éprouver s'il est assuré, il faut peu à peu s'approcher doucement de lui, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filiere. Cependant, avant que de l'abandonner a lui-même, on lui donne a tuer une Poule, du pennage approchant en couleur a celle de la volerie a laquelle on le destine.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures que l'oiseau pantoise, & donne du bec, pour lors on lui rompt ces mauvais caracteres, en l'acharnant sur le tiroir; quelquefois aussi on se sert de cet expedient, lorsqu'on trouve des faucons d'un difficile affaitage, ce qui fait qu'on leur sille les yeux.

Tels oiseaux quinteux souffrent mal aisément qu'on leur mette le chaperon, soit parce qu'ils sont naturelement farouches, ou qu'ils aient eu de mauvais principes.

Il est vrai que ces oiseaux étant ainsi gouvernez, & à l'aide du tiroir sur lequel on les acharne, sont obligez bien souvent de devenir gracieux, & de bonne humeur.

Il est bon de leur dessiller les yeux pendant une nuit, afin qu'ils voient la lumiére, puis après leur couvrir la tête de leur chaperon comme auparavant: c'est ainsi qu'on les dresse, & que les empêchant la nuit de dormir, & les affriandant par de bons pâts, on les rend bons chaperonniers.

Il y a des faucons dans lesquels ces defauts sont plus enracinez que dans d'autres: pour lors si une nuit ne suffit pas pour les leur faire perdre, on peut en emploier jusqu'à quatre, les affriandant toûjours, comme on a dit, soit avec le tiroir, soit avec le pât; & alors fatiguez de ne pas dormir, ils cessent de se rendre hagards, & se soumettent volontiers au chaperon, qu'on leur ôte & qu'on leur remet souvent.

Après avoir affaité l'oiseau pendant quatre jours, & remarqué que s'étant dépouillé de son naturel sauvage il commence, pressé par la faim, a se paitre lui-même, il faut lui apprendre à connoitre la voix ou le reclame de celui qui le gouverne: & pour cela on se sert d'un Poulet vivant qu'on met dans quelqu'endroit obscur, où il y ait cependant un peu de lumiére, pour faire ensorte que le faucon le voie: puis lui donnant ce Poulet en proie, il faut se souvenir de retenir l'oiseau sur le poing, en sifflant ou lui parlant ainsi qu'on le juge a propos; enfin après l'avoir enchaperonné, il faut lui donner les parties de l'oiseau les moins charnuës, afin de le faire tirer, & par ce moien le mettre en appetit.

Il ne suffit pas qu'un faucon connoisse la voix de son maître, il faut qu'il sache quel est le pât dont on a coûtume de le nourrir, afin que si-tôt qu'il s'en appercevra il fonde dessus promtement.

Pour cela le fauconnier prendra de la main droite la viande qu'il voudra lui donner, la levant en-haut, en lui parlant ou sifflant, il la montera à son oiseau; s'il remarque qu'il soit bien fait a la chair, il la lui tiendra & lui en laissera prendre deux ou trois gorgées; il recommencera souvent ce petit manege, jusqu'à ce que cet oiseau reconnoisse son pat: lorsqu'il jugera qu'il pourra avoir induit sa gorge, il aura soin chaque jour sur le soir, de lui donner une cure de coton, ou de plumes de la grosseur environ d'une féve, afin de le purger.

On a éprouvé que pour encourager un faucon, il n'y avoir qu'à lui donner a tirer un Poulet, & lui relâcher un peu le chaperon; puis mettant un genouil a terre, tenir dans sa main le Poulet élevé, & appeller l'oiseau en sifflant ou en lui parlant.

Pour l'animer davantage après le gibier, on lui presente jusqu'à deux ou trois fois ce Poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on lui jette ce pât à terre afin qu'il fonde dessus, d'où néanmoins on le retire si-tôt qu'il commence à s'y acharner; pour cela on crie fort, ensuite on reprend l'oiseau, on l'enchaperonne le plus promtement, & avec le plus d'adresse qu'on peut.

De la maniére d'accoûtumer l'Oiseau au Leurre.

Après avoir instruit le faucon a fondre sur la proie, à trois ou quatre pas d'intervalle, & qu'il a appris a s'en paitre dans un lieu obscur, il faut l'accoûtumer à connoitre le leurre.

Pour y réüssir on y attachera la chair, & le fauconnier entrant dans l'endroit obscur où est l'oiseau, il lui lâchera un peu le chaperon; puis s'en éloignant de trois ou quatre pas, il prendra le leurre a la moitié de la longe qui le tiendra attaché.

Cela fait, jettez en l'air deux ou trois fois votre leurre, toûjours en tournant & appellant fortement l'oiseau, auquel on ôte quelquefois le chaperon; puis enfin lui jettant le leurre d'un peu loin, cet oiseau, animé pour la voix de son maitre, commence alors a lui obéir.

S'il arrive que le faucon saute sur le gibier, il faut le lui laisser déchirer a son gré, & même lui applaudir en sifflant ou en lui parlant fortement; puis le prendre avec la chair qui tient au leurre, le rendre plus gracieux avec le tiroir, & le reprendre ensuite sur le poing afin de l'enchaperonner.

Quand on remarque que le faucon sait connoître le leurre dans un lieu obscur, & qu'il fond indifferemment sur le gibier mort ou vivant, on porte alors cet oiseau dans une plaine où il n'y ait point d'arbres.

La vous attachez le Poulet au leurre, & le faucon à la longe; vous desserrez un peu le chaperon de votre oiseau, & vous approchant de la chair, vous la lui laissez un peu tirer en l'y invitant par votre voix.

Pendant que cet oiseau est ainsi acharné, il faut que celui qui l'instruit, s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & fasse ensorte en criant, que cet oiseau le déchaperonne; après quoi il prend le leurre, & le jette aussi-tôt en l'air en criant encore fortement.

S'il voit que l'oiseau fonde dessus, il le laissera un peu s'y exercer, & s'en paitre, sur tout de la cervelle du Poulet, a laquelle il s'attache d'abord: si le cœur & le foie restent entiers, & qu'ils soient sains, il lui en donnera bonne gorgée, & l'animera toûjours a s'en paitre, en criant a son ordinaire.

Enfin après avoir leurré l'oiseau pendant deux ou trois jours au grand air, & en pleine campagne; & que convié par le pât qui y tient attaché, le faucon revient de son gré sur le poing, il faut alors, au lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix a douze, & lui montrer un petit oiseau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus; & par la l'oiseau s'affaitera, & deviendra docile aux instructions.

Le faucon étant pleinement instruit, & fondant indifferemment sur toute sorte de gibier, c'est-a-dire, sur celui au vol duquel on l'a fait; on observera alors de lui faire diete, afin que le portant derechef en campagne, il soit plus avide au leurre.

Alors le fauconnier a cheval tiendra son oiseau attaché à la filiere, de sorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler sur le leurre: puis s'éloignant à vûë du faucon, il lui donnera le signal, afin que son oiseau se déchaperonne un peu.

Cela fait, le fauconnier tout d'un coup jette en l'air le leurre en criant fort haut, puis quand l'oiseau est tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vient à voler sur celui qui l'observe à huit pas environ de distance, il rejette une seconde fois le leurre: si l'oiseau s'y attache, il le laissera paitre dessus tant qu'il voudra; puis étant descendu de cheval, le fauconnier avancera vers l'oiseau, pour l'animer de plus en plus à se paitre sur le gibiet.

Ce faucon instruit ainsi pendant deux ou trois jours, lorsqu'on remarque qu'il fond en rondon, & qu'il est fait à la chair, il faut le jour suivant, & après l'avoir affamé, le porter du matin en campagne; puis comme cet oiseau est devenu un oiseau de créance, on lui ôte la filiere, & lui montrant le leurre a l'ordinaire, ce faucon en presence même de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il est, & a la voix

voix de son maître, commence à faire une descente sur ce leurre, où on le laisse encore prendre telle gorgée que bon lui semble; & continuant à l'instruire ainsi tous les jours, on peut dire que dans un mois il devient un oiseau de bonne affaire.

Comment jetter le Faucon, & l'obliger de s'élever de terre.

Les faucons étant affaitez comme on vient de le dire, & revenant au leurre de leur gré, on leur met des sonnettes plus ou moins grosses qu'on juge qu'ils sont plus ou moins courageux: & même il vaut mieux les leur donner plus grosses que plus petites, jusqu'à ce qu'on ait connu quelle est la force de ces oiseaux.

Après qu'on les a ainsi armez, on les porte comme auparavant dans un champ, & la pratiquant tout ce qui a été dit, sur tout à l'égard du chaperon, on voit qu'animez par la voix du Fauconnier qui est a cheval, ils battent des ailes, & commencent à se mouvoir sur le poing; pour lors on ne perd point de tems à les déchaperonner, & leur laissant libre essor, on leur met le bec au vent, afin que le prénant aisément, ils fassent leur montée avec plus de facilité. Le faucon alors quelquefois branle en haut sur la tête du fauconnier, & rode de bonne action. Cela étant, il faut d'abord jetter le leurre à contre vent, & rappeller son oiseau a haute voix.

Mais si cet oiseau vient a chevauchet le vent, il faudra descendre de cheval pour le laisser paitre de ce gibier, & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant sur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux, ne veut point s'enlever du poing, & qu'au contraire il vole à terre & y prend motte: ce qui est un défaut assez ordinaire à la plûpart des oiseaux sors.

On les en corrige cependant lorsqu'on va au devant d'eux à cheval, & qu'on les épouvante avec une baguette: aussi-tôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris.

Si tout le soin qu'on se donne pour rendre un faucon docile est inutile, on choisira un endroit fort frequenté par les coneilles, les étourneaux, & autres oiseaux de cette nature: on y portera le faucon sur le poing: on lui relachera un peu le chaperon, puis l'approchant des oiseaux on le déchaperonnera tout d'un coup & on le jettera dessus, dans le tems qu'ils voudront s'envoler, afin que ce faucon leur donnant la chasse, fasse une montée assez étenduë.

Tandis que tout se passe ainsi, il faut que le fauconnier ait un canard tout prêt; & après lui avoir joint les grandes ailes sur les paupieres, qu'il le prenne de sa main droite par la partie de l'aile qui est au dos.

Ensuite on le presente au faucon en le rappellant a haute voix, & dans un endroit le plus commode qu'il est possible, afin de l'obliger de fondre dessus. On jette ce canard en l'air du côté que vole l'oiseau de proie, afin qu'il le voie; & s'il arrive que ce faucon lui donne des avillons, il faut lui laisser s'en paitre à loisir, & l'encourager même en lui parlant.

Quand cet oiseau s'est ainsi exercé sur sa proie, on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis de la langue, de son cœur, & de son foie; & lorsqu'il en sera repu, on prendra la cuisse pour la lui faire tirer quand il sera retourné sur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaiser sa faim.

On ne lui donnera de ce pât qu'avec modération, afin d'en pouvoir mieux induire sa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & jusqu'a ce que déploiant ses ailes, l'oiseau semble vouloir s'essoret.

Comme il est des faucons d'un naturel plus docile les uns que les autres, on en voit quelquefois qui prennent le bouton au premier, ou au second saut qu'ils font; si-bien que lorsque cela arrive, il faut avoir deux ou trois allebrans, & être autant de personnes placées en differens endroits, de maniére qu'ils puissent faire voler le faucon.

Celui vers lequel cet oiseau prendra son essor, ne doit point manquer de lui jetter l'allebran: s'il voit qu'il fonde dessus, c'est signe qu'il se corrige de son defaut; & pour lors (comme on a déja dit plusieurs fois) on le laissera s'en paitre à plaisir, en lui parlant toûjours pour l'y animer: mais si après trois ou quatre jours il paroit encore être de peu de créance, il faut l'abandonner comme un oiseau bon a rien.

Comment affriander l'oiseau au leurre, & quelques observations sur les oiseaux qu'on dresse.

Le faucon étant dressé ainsi que nous l'avons dit, il est bon de le curer pour l'induire au leurre, l'y attacher, & enfin pour l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié.

Pour y réüssir, après que cet oiseau a pris deux ou trois fois son essor, & fait autant de fois la descente, on le prend sur le poing, on l'y pait de la chair d'un poulet qu'il aura tiré lui-même; & plus on le reconnoit alors d'un naturel quinteux & farouche, plus souvent il faut le rappeller lorsqu'il est guindé, & l'empécher autant qu'il est possible de prendre le change; car manque de cette précaution, il arrive bien souvent qu'au lieu de fondre sur le leurre, il suit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras; alors on les estime par des cures qui leur conviennent: ainsi après les avoir laissé fondre sur leur gibier, & tandis qu'ils sont encore occupez à l'avillonner, le fauconnier aura du cœur de veau ou du foie de poulet froid, il le mettra dans un oiseau qu'on aura fendu en quatre, afin de l'imbiber du sang de cet animal mourant, pour après le donner a paitre au faucon, dans le tems qu'il sera acharné a la cervelle, & aux entrailles de son gibier.

Avant que de donner ce cœur ou ce foie au facon, il faut l'envelopper dans de petites plumes qui naissent autour du col d'un poulet, & le lui presenter ainsi avant qu'il ait dechiré l'oiseau. On tient que ce pât est une cure très-bonne pour dessecher le flegme de l'oiseau de proie.

Quelquefois le faucon veut dérober ses sonnettes: lorsqu'on s'apperçoit de cela, il faut le suivre à la montée & le rappeller au leurre; s'il retourne de bon gré sur le poing de son maitre, il faudra l'affriander, lui donner quelque gibier à tirer, & lui faire un bon pât non seulement de ce gibier, mais encore l'achatner au tiroir; c'est par ce moien qu'on le rend de bonne humeur.

Les oiseaux de proie les plus sujets à faire des fuites, sont les faucons & les gerfauts; ils vont peu a l'essor, au lieu que les laniers, & les sacres y sont naturellement accoûtumez, à moins qu'on ne les ait rendu de mauvaise humeur. Ainsi outre la maniére qu'on vient de donner pour rappeller ces oiseaux, en voici encore une autre qui n'est pas moins sûre.

Quand donc cette quinte prend aux faucons, on reste sur le lieu où l'oiseau a monté a l'essor ou fait la fuite; on observe s'il rentre, ce qu'il fera sans doute, si c'est quelque habile fauconnier qui conduit la manœuvre.

Lorsqu'on est plusieurs Chasseurs, il faut piquer après l'oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toûjours, & le rappellant avec du vif, toûjours prêt a lui donner au moment qu'il rentrera; c'est là le véritable moien de l'assurer, & non pas de lui faire prendre un nouveau vol.

Le Chasseur qui sera resté à l'endroit où l'oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de le leurrer ainsi qu'on l'a dit. Si cet oiseau qu'on cherche a bien été affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs pointes.

Voici un autre defaut dans lequel les faucons tombent quelquefois; il leur vient d'avoir faim, ou d'un naturel vorace qu'ils ont peine à corriger: alors on les voit charrier leur gibier quand ils l'ont pris, & si-tôt qu'ils voient qu'on s'approche d'eux.

Ce defaut leur arrive aussi quelquefois par la faute des chiens, desquels ils ont reçû quelque déplaisir; c'est pourquoi on ne sauroit pour lors trop prendre de mesures pour contenir ces chiens dans leur devoir; & quand un faucon charrie, au lieu de descendre de cheval pour le prendre, il faut lui jetter un poulet, ou une perdrix morte attachée à une filiere.

Cet oiseau qui voit le pât qu'on lui tend, loin d'être farouche, attend patiemment le fauconnier, qui si-tôt qu'il l'a repris doit lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jettée, ce qui contribuë beaucoup a lui faire oublier sa mauvaise habitude.

On voit souvent de ces oiseaux si avides, que dans le tems qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baissent la tete, & se jettent hors du poing, craignant qu'on ne les frustre de leur viande; lorsque cela arrive, il faut les paitre a terre sur les curées, & les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empéche de manger: on ne les a pas trois fois gouverné ainsi, qu'ils se défont de leur defaut.

Il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine & dans le beau pais, ce qui n'est pas du caractére d'un oiseau de bonne affaire; pour lors si on veut le rendre tel, il faut lui faire prendre son pât dans le plus fort d'un bois: cela observé quatre ou cinq fois, suffira pour le rendre propre a voler par tout.

Il y a deux sortes d'oiseaux de proïe qu'on appelle hagards, savoir à la chambre, & au jardin: celui-ci s'entend des champs; car quoique pendant quelque-tems on ait perdu de vûë cet oiseau, il vous attendra lorsque vous irez a lui, s'il est bien assuré: ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'a la chambre.

Ainsi il est essentiel a un bon fauconnier, de bien donner l'assurance à son oiseau; sans cela cet oiseau ne peut avoir de créance à son maître, & sans créance un oiseau ne devient jamais de bon affaitage. Il volera si vous voulez, mais son vol ne sera point reglé quand il sera question de le rappeller.

L'émerillon veut être leurré & assûré comme les autres oiseaux; il faut lui faire curée du gibier auquel on veut le mettre: il vole fillé pour le pigeon, pour le perdreau, la caille, l'alouette, & le merle. On le tient l'Hiver dans un lieu chaud, & on lui met une peau de Liévre sur le bloc, crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous les oiseaux de proie, il n'y en a point qui soit plus libertin, ni plus volontaire que l'hobereau; c'est ce qui rend son affaitage plus difficile que celui des autres faucons, quoiqu'en l'affaitant on suive les memes maximes.

Des differens vols pour lesquels on dresse les Oiseaux de proïe, & comment les y instruire.

Il y a sept sortes de vols differens dans la Fauconnerie, pour lesquels on dresse les oiseaux; sçavoir le vol pour le heron, le milan, la corneille, pour les champs, la riviere, pour la pie & pour le liévre.

Du vol pour le Milan.

Les oiseaux pour ce vol sont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage, & qu'ils sont les plus hardis: on y fait quelquefois voler les sacres, sur tout lorsqu'ils se trouvent de bonne affaire.

La premiére chose qu'on fait lorsqu'on instruit ces oiseaux pour ce vol, est de les poivrer, & de leur faire la tête avec un chaperon qui soit large, afin de les y accoûtumet plus facilement; & lorsqu'ils sont dressez au leurre, ainsi qu'on l'a marqué & qu'ils commencent à y venir avec la filiere, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils se connoissent; car il est essentiel dans ce vol, que parmi ces oiseaux il n'arrive aucune surprise, ce qui leur est ordinaire, manque de cette précaution; de maniére que venant pour lors à abondonner le milan, on ne sait plus dans ce vol comment pouvoir remédier au desordre qui s'y passe.

Ces oiseaux étant de bonne créance, & très-bien dressez au leurre, on leur fait tuër une poule d'une couleur approchant de celle du pennage du milan; c'est par là qu'on commence à les mettre à la chair, & dont on leur donne bonne gorgée.

Le lendemain on se contente de les achatner au tiroir, puis on leur presente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filiere, lui avoir émoussé les serres, & rendu le bec de maniére que les faucons n'en puissent recevoir aucune atteinte.

Ces

Ces faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'aussi-tôt on leur met une poule à la main pour les empêcher de se paître de la viande du milan qui ne leur est point propre.

Si l'on remarque qu'ils fondent de bonne grace sur le milan, on montera d'abord sur un arbre, ou sur quelqu'autre chose d'élevé qui se trouvera pour lors dans l'endroit où l'on dressera les oiseaux. C'est de là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoissance & deviennent aussi dans ce vol des oiseaux de bonne affaire, lorsqu'il s'agira d'y chasser de bonne grace.

On peut encore pour ce vol se servir du duc pour y attirer le milan, & choisir pour cela un endroit qui convienne fort bien à leur donner la premiere curée.

Du vol pour le Heron.

On fait ici à l'égard des oiseaux de proie, de même que dans le vol pour le milan, excepté qu'à l'égard de la poule, il faut qu'elle soit du pennage du héron; & qu'au lieu qu'on leur ôte le milan comme un pât dangereux, au contraire on les laisse se paître du héron, dont la chair même leur est salutaire.

Pour bien perfectionner des oiseaux dans ce vol il ne les faut faire voler que de deux jours l'un: observant de ne leur rien donner dans le jour de repos; mais en récompense de leur faire bonne chere celui du vol, de leur laisser prendre de bonnes gorgées de leur gibier, & de faire ensorte qu'ils prennent un héron de juste guerre.

Dans cette volerie il ne faut jamais attaquer le milan ou le héron que dans le vent; & quand celui-ci prend motte, on lui jette un hausse pied afin de le faire monter, puis un tombisseur & ensuite un teneur.

Quelquefois même pour obliger ce héron de monter plus promptement, on tire plusieurs coups de fusil: pour lors cet oiseau qui part, donne aux Chasseurs le plaisir qu'on en attend.

Du vol pour la Corneille.

Les faucons, & quelquefois le tiercelet de gerfaux, sont les oiseaux qu'on emploie pour cette volerie: on accompagne ce dernier de deux faucons, & ces oiseaux étant affaitez, ainsi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir. Ce n'est jamais que le soir & à l'heure du paître qu'on doit la leur présenter.

Ainsi qu'on a fait à l'égard du milan, il faut avec le duc attirer la corneille, & au défaut de cet oiseau, se servir d'un chartier près duquel il y auroit des corneilles, (ce seroit pour le mieux s'il n'y en avoir qu'une.) Il faut que ce chartier ait pied à terre, puis le fauconnier se met derriere lui, (car les corneilles se laissent approcher de fort près des chartiers,) & il n'est pas plûtôt à portée, que tout d'une main il jette à la corneille dans le vent, les oiseaux disposez à voler.

Ce vol est le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veuille d'elier un qui soutienne: comme lorsque la corneille a pris essor dans les arbres, & que les oiseaux en soutenant la font partir. Cette corneille pour lors vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaisir qu'on en attend.

Du vol pour les champs.

Ce vol ci est celui qui demande le plus de soins. Car premierement il faut que les oiseaux qui y sont instruits, ayent non-seulement créance à l'homme, mais même aux chiens, parce qu'ils ne voyent rien en partant lorsqu'ils soutiennent; d'où vient qu'on les appelle *oiseaux legers.*

Secondement, il est nécessaire que ces oiseaux soient bien affaitez, bien introduits au vol & mis hors de filiere: il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, & leur en laisser faire bonne gorgée.

Cela fait on prend le lendemain une perdrix, on la cache sous son chapeau & on l'attache à une filiere, afin de la faire partir à propos, dans un champ où les oiseaux seront bien tournez, & lorsqu'ils commenceront à connoître leur proie.

Lorsqu'on est arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jetter les oiseaux, on fait partir des perdrix qu'on fait suivre; on les relance tandis qu'on donne bonne gorgée aux faucons, d'une autre perdrix en vie qu'on a dans fauconniere.

Il arrive quelquefois que les perdrix ne partent point; pour lors, quand les oiseaux sont en état de voler de bonne action, on les jette aussi-tôt du poing après une compagnie de perdrix allez éloignée, en vûë de les sauver, afin que les oiseaux montent & qu'ils soutiennent de plus haut.

Il faut ici être fort diligent à servir les oiseaux, à leur faire faire un bon pât, & observer qu'un oiseau leger ne doit jamais prendre qu'une perdrix, à moins qu'auparavant on n'ait remarqué qu'il soit bien à la chair.

Pour les oiseaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix sous le chapeau afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier: ensuite, & lorsqu'on veut avoir le plaisir de ce vol, on cherche dans une campagne des perdrix proche de quelque remise, afin que les oiseaux volent de leur gré & de bonne action. Les sacres sont propres à cela, ainsi que les laniers: on prend aussi quelquefois des oiseaux de passage, ausquels on fait rendre le double de la mulette.

On a éprouvé jusqu'ici que de jardiner le matin ces oiseaux, & de les baigner souvent, étoit un bon expédient pour les rendre généreux & les faire voler de bonne action.

A l'égard de la premiere maniere de voler aux champs, on se sert ordinairement de faucons, de tiercelets de faucons, de sacrets, de laniers & de lanerets.

Du vol pour riviere.

Quand on a choisi des faucons pour riviere on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon; on leur fait prendre créance, on les porte sur le poing, & on ne les abandonne point qu'ils ne commencent à se faire à la chair.

Cela observé il faut se retirer de maniere que ces oiseaux ne vous voient point, après les avoir mis sur quelque chose d'élevé; puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant avant qu'ils se connoissent, & parlant à eux pour après les faire sauter sur le poing, suivant qu'on jugera qu'ils seront affaitez.

Trois ou quatre jours s'étant passez dans cet exercice, & selon qu'on remarque leur assurance, on les jardine sur la pierre après les avoir déchaperonnez & pûs, avant que de se reconnoître; puis les tournant on leur donne à chaque tour une gorgée: on les retire tant qu'ils tirent à la longue pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte, faisant toûjours ensorte qu'ils ne voient point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux en parlant.

Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'ils les paisse sur le leurre, pour les leurrer après entre deux hommes; & comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer.

Quelques jours après il est bon de monter à cheval pour leur en faire tuer un second; & après cela les tourner en leurrant, & frapant du gand sur la botte: si pour lors ils ne s'effraient point, on peut les leurrer sur leur foi.

Ensuite on cherche une mare ou un ruisseau, & laissant les oiseaux d'un côté du bord, on passe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chasseurs bat l'eau avec un baguette, tenant en main un oiseau de riviere; & leur ayant laissé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant: puis lorsqu'ils sont bien tournez, on leur jette l'oiseau de riviere en criant *la, la, la, la*, pour après leur en donner gorgée, & leur continuer ainsi deux ou trois curées.

Après ce premier affaitage on cherche l'occasion de voler pour bon: l'ayant trouvée on jette d'abord le premier de ses oiseaux, qui si-tôt qu'il a remis l'oiseau de riviere, doit être incontinent suivi du second.

S'il arrive qu'ils soient quinteux, on prend en main l'oiseau de riviere, qu'on jette en criant quand l'occasion en est belle: & l'on continuë ainsi jusqu'à ce que les faucons aient entierement reconnu leur gibier.

Ces faucons étant bien à la chair on jette le premier oiseau dont on a parlé, & qui étant un oiseau de bonne affaire & bien affaité, sert de guide pour chasser le change & conduire les autres à la volerie.

Si ces oiseaux, qu'on peut appeller alors bon voleurs & oiseaux de bonne assurance, ont fondu en rond & pris quelque proie, il ne faut pas leur permettre de s'en paître; & au contraire la leur ôter d'abord & les remettre au vol: c'est alors, suivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiseaux qu'on jette amont pour soutenir, soit pour riviere, pour pie, ou pour les champs.

Pour tenir ces oiseaux en état on leur fait ordinairement rendre la mulette, avant que de les mettre hors de filiere: c'est ainsi qu'on doit conduire l'affaitage de toutes sortes d'oiseaux legers.

Du vol pour Pie.

On dresse les oiseaux pour pie comme ceux dont on vient de parler, c'est-à-dire, qu'il faut que les faucons soient bien affaitez & duits à partir au branle du leurre qu'on leur lâche.

Cela observé, on a une pie à la main qu'on leur jette à propos, après leur avoir laissé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de pigeon par dessous l'aile de cette pie, sans que l'oiseau s'apperçoive de son pennage: car une autre fois cela pourroit lui faire prendre le change.

On donne aux oiseaux deux ou trois curées de ce pigeon, puis lorsqu'ils se rencontrent dans un endroit propre à voler, on jette le tiercelet le plus sage, pour conduire les autres à la chasse du change; car ce sont ordinairement les tiercelets de faucons qui sont les plus propres au vol pour la pie.

Quand ce premier tiercelet jetté a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie: & après l'avoir remise on jette les autres oiseaux en la leur faisant voir d'abord; puis on tâche, si l'on peut, de la leur faire prendre & de les paître du pigeon comme on a dit.

Après avoir jetté pour la premiere fois le premier tiercelet, on le jette encore pour une seconde; & ayant fait quatre ou cinq tours, vous le faites suivre des autres en leur montrant toûjours la pie avant que d'avoir commencé à voler. Après leur vol, & lorsque vous les prenez, vous leur donnez trois ou quatre curées du pigeon, que vous leur arrachez ensuite pour les remettre au vol comme auparavant.

Du vol pour Lievre.

On suppose ici un oiseau très-bien affaité & auquel il ne manque plus que d'être instruit au vol pour lievre: pour cela faites-lui tuer un poulet, pour lui faire connoître le vif.

Quand il sait ce que c'est, prenez un lievre en vie, cassez-lui une jambe: & au défaut de cet animal, ayez-en seulement une peau que vous remplirez de paille.

Cette peau ainsi accommodée sert comme d'une maniere de lievre, qu'on attache avec une petite corde fort longue à la sangle d'un cheval. Il faut armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pousse, paroit aux oiseaux comme un lievre qui fuit: ce qui convie le faucon de fondre aussi-tôt dessus.

Si-tôt qu'il l'a liée il faut courir pour lui faire bonne chere de la poule qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on se fera pourvû. Parmi les oiseaux de proie, les gerfaux sont ceux qu'on préférablement à tous autres qu'on choisit pour ce vol.

De certains soins que doit prendre un Fauconnier pour maintenir ses Oiseaux en santé.

Pour bien soigner les oiseaux de proie on se donnera bien de garde de

de leur donner gorge sur gorge & grosse gorge, & sur tout des bêtes qui sont en rut.

Quand les oiseaux ont passé leur gorge par le haut, il les leur faut laisser passer par le bas; c'est-à-dire, attendre qu'ils ayent digéré l'aliment qu'ils ont pris: autrement c'est les mettre en danger de mourir. Voici les cures dont on se sert pour les purger.

Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'absinthe & vingt ou trente clous de gérofle; le tout enveloppé dans un linge blanc & bien cousu: ajoûtez à tout cela de la filasse ou du coton; faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque consommé.

Après cela tirez la filasse ou le coton, étendez-le, faites-le sécher dans un endroit couvert, sans l'exposer au feu ni au soleil, & gardez-le bien jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Cette filasse, ou ce coton, sont très-bons pour le rhume, pour les filandres & autres maladies; le gérofle & l'absinthe peuvent servir une seconde fois, & l'on fait de ces cures à proportion qu'on a d'oiseaux.

La viande pour les oiseaux doit être pour l'ordinaire hachée, & pour cela on a un billot & un couperet; on ne doit jamais la leur donner qu'auparavant on ne l'ait mouillée d'eau fraiche en Été, & en Hiver d'eau tiéde.

Il ne doit y avoir à la viande de boucherie, ni graisse, ni nerfs: on ne leur donne jamais de bœuf seul, on y mêle moitié mouton. Les petits poulets sont un bon pât pour eux, les vieux pigeons les rendent trop voleurs & trop glorieux: c'est pourquoi on ne les en paît guére, à moins que ce ne soit dans le tems de leur muë & lorsqu'il fait froid.

La journée des oiseaux de fauconnerie ne commence que le soir, qui est le tems qu'on les fait tirer & qu'on leur donne la cure séche, avec une ou deux gorgées du pât, selon qu'on connoît le tempérament des oiseaux.

Il faut mettre ces oiseaux sur la perche dans un lieu tempéré, les découvrir quand la chandelle est allumée, pour les accoûtumer avec le monde, & pour leur faire connoitre les chiens.

La perche en question sera placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les oiseaux s'allongent & fassent large, ce qui est en eux une marque d'une santé parfaite.

Un Fauconnier doit aller relever les cures, les presser avec le doigt, considérer si l'eau en est claire, la porter au nez pour sentir si elle n'a point contracté une mauvaise odeur; outre cela examiner si leurs émens sont louables, & s'ils ne sont point mêlez de jaune; lever les oiseaux sur la perche, les acharner au tiroir, leur faire prendre une ou deux gorgées en attendant qu'on les paisse tout-à-fait, si ce n'est un jour de chasse; enfin de huit jours en huit jours il aura soin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe: cela leur nettoie merveilleusement bien les boyaux: cela les purge du flegme & de leurs mauvaises humeurs.

Pour bien conserver les oiseaux en santé, & les tenir en état de voler, le Fauconnier leur donnera une fois ou deux la semaine des pierres, c'est un remède dont ils se servent naturellement.

Si les oiseaux ne tiennent ni par haut ni par bas, on les curera avec une pilule grosse comme une petite féve, & composée de la maniere que voici.

Prenez une once de mane, une dragme d'aloës & autant de myrrhe; joignez-y une demi-dragme de safran, autant d'agaric, & de rhubarbe, avec six clous de gérofle; pulvérisez le tout ensemble, faites-en une masse & mettez-la dans une boëte. On en donne aux oiseaux attaquez du rhume, des filandres & des aiguilles; ou lorsqu'ils auront fait quelques efforts ou choqué trop fortement contre le gibier.

Parlons maintenant de la maniere qu'il faut instruire le duc; c'est de venir manger sur le poing; & lorsqu'il y est accoutumé, on le met dans une chambre ou dans une galerie, en laquelle il faut mettre deux billots de bois, hauts de deux pieds, qui seront coupez par le haut en dos d'âne, ou pour mieux faire comprendre, comme le haut d'une maison, afin que l'oiseau puisse se jucher dessus; l'un de ces billots sera à un bout de la chambre ou galerie, & l'autre à l'autre bout: on attachera une corde grosse comme le petit doigt, d'un bout à un billot, & ira se rendre jusques par dessus l'autre; on y passera auparavant une boucle ou anneau de fer, cuivre ou autre matiere, pour lier une autre cordelette ou courroie longue de trois pieds qui tiendra le duc par les jambes, ainsi qu'un oiseau de fauconnerie; cette boucle doit avoir liberté de se mouvoir le long de la corde d'un billot à l'autre, pour soulager l'oiseau quand il voudra s'ébatre & changer de place.

Quand vous commencerez à dresser cet oiseau, il ne faudra pas éloigner les billots plus d'une toise l'un de l'autre, puis il faudra les reculer peu à-peu de jour à autre, afin de le mieux apprendre & de ne le pas rebuter; il ne faut point souffrir qu'il se pose a terre: c'est pourquoi on lui accourcira la courroie selon la hauteur des billots; & pour l'accoûtumer de voler d'un lieu à l'autre, vous ne lui donnerez jamais à manger sur le billot où vous le trouverez perché, mais vous approchant de l'autre vous lui montrerez la pâture sans la lui donner, s'il ne quitte sa place pour l'aller querir; & quand il en aura un peu mangé, retournez à l'autre bout de la corde pour le faire suivre, & faites-lui voir la chair, s'il est bien instruit il y sera aussi-tôt que vous: tout ce que j'ai dit pour dresser le duc se doit observer pour l'instruction du hibou ou du chat huan.

De quelle façon on doit préparer le lieu où l'on veut tendre avec le duc.

Le duc étant bien accoûtumé, faites provision de cinq ou six livres de corde, grosse comme la moitié du doigt, d'une serpe à couper du bois & d'une échelle double; puis allez dans une campagne où il y aura fort peu de grands arbres; choisissez-en un qui soit éloigné des autres de deux ou trois cens pas pour le moins, & bien fourni de branches tout autour, tel que seroit un noïer de moyenne hauteur, fait en forme d'un potiron ou champignon.

Ayant trouvé un arbre pour tendre, ajustez-le ainsi qu'il se voit dans cette Figure, ensorte que depuis le bas du tronc A. jusqu'à la lettre E. il n'y ait aucune branche trainante, & que les autres soient également élevées de terre tout autour d'environ deux toises; il faut que les branches qui se trouveront par-dessous soient ôtées, & le tout bien uni afin que rien n'accroche les filets; vous prendrez garde aussi que dans la touffe de l'arbre il ne paroisse point d'espace vuide, par lequel un oiseau puisse se jetter sur le duc lorsqu'il sera sous l'arbre; mais que les branches & les feuillages se trouvent à peu près également espacez, ou également éloignez; il sera bon qu'il y ait quelques branches basses qui avancent plus que les autres pour en effeuiller les bouts pour percher l'oiseau qui passera, afin qu'il puisse voir le duc sur le billot au pied de l'arbre; cela fait, amassez toutes les branches & feuilles qui se trouveront à bas, & portez-les bien loin à l'écart, de crainte qu'elles n'épouvantent les oiseaux; choisissez trois branches de dessous l'arbre qui soient disposées en triangle, c'est-à-dire, qu'elles soient de trois côtez éloignées également les unes des autres comme le représentent celles qui sont marquées des lettres T. V. & l'autre que je suppose être derriere l'arbre; faites une fente avec la serpe dans le bout de chacune de ces trois branches, cette fente doit être éloignée du tronc de l'arbre d'environ neuf à dix pieds, elle servira pour ficher un petit coin de bois attaché au filet, comme je dirai en son lieu; on peut faire deux fentes à la branche de derriere. Cela fait, aiez deux billots dont vous en ajusterez un H. sous l'arbre à quatre ou cinq pieds du tronc qui tiendra bien ferme en terre, & l'autre I. sera mis à cent pas delà aussi bien arrêté en terre: piquez après trois ou quatre branches R. S. à trois pieds plus loin pour servir de loge à retirer les Chasseurs, & piquez en terre par derriere chaque billot un gros piquet M, alors le lieu sera préparé pour tendre.

De quelle maniere il faut tendre les filets pour prendre les Oiseaux de leurre avec le Duc.

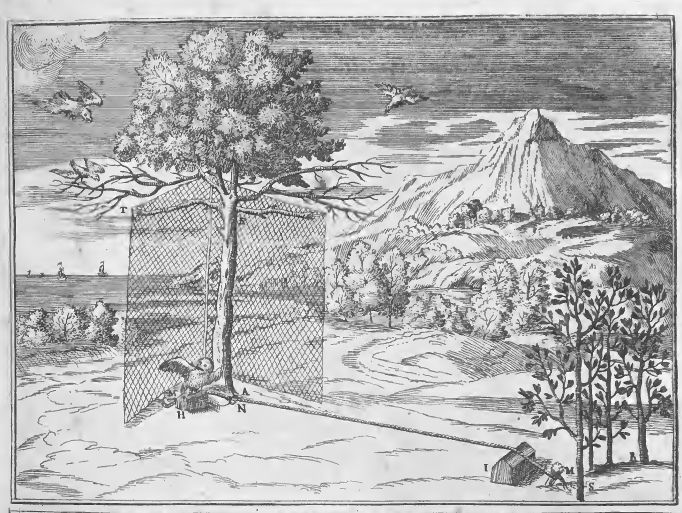
Quand le lieu est ainsi préparé allez-y de bon matin avec le duc, la corde & l'échelle double que vous dresserez pour monter à la branche E. V. où vous avez fait une fente: prenez le coin de bois attaché à un bout de la ficelle d'un des filets, & fichez-le légerement dans la fente V. portez ensuite l'échelle sous la branche de derriere, & fichez dans une des fentes le petit coin de bois qui est attaché à l'autre bout de la ficelle du même filet, qui sera tendu de cette façon. Prenez un des coins du second filet & mettez-le dans une autre fente de la même branche de derriere; portez encore l'échelle sous la branche E. T. & fichez légerement l'autre coin attaché à l'autre bout de ficelle du filet dans la fente T. alors les deux filets seront tendus en triangle. Otez ensuite l'échelle & liez la corde au tronc de l'arbre ou à un piquet, aiant soin de la faire passer par le milieu de dessus le billot; portez-la aussi par dessus l'autre billot I. attachez-le au piquet M. de sorte qu'elle soit bien tenduë. Il faut auparavant y avoir fait passer une boucle de fer ou de cuivre, a laquelle la corroie qui tient les deux jambes du duc doit être attachée. Tout cela étant observé, mettez le duc sur le billot I. & faites lui tourner la vuë du côté de l'arbre.

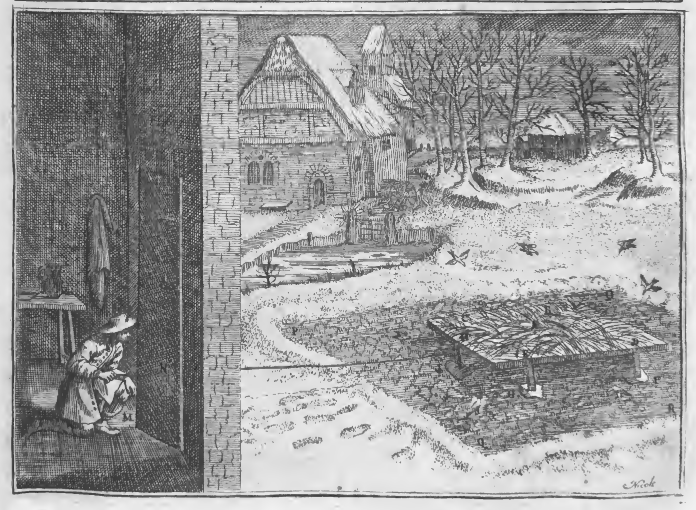
Le duc étant ainsi placé, vous vous cacherez dans la loge, & vous l'observerez toûjours pour prendre garde s'il n'apperçoit pas quelques oiseaux; car la vuë des oiseaux de proie est plus perçante que celle de l'homme, & il est impossible de découvrir aussi loin & aussi haut qu'ils le font. Vous connoitrez que le duc s'apperçoit de quelque chose, lorsqu'il panche la tête un peu de côté aiant toûjours les yeux en l'air. Alors vous le pousserez par derriere pour l'obliger à quitter le billot & s'en aller d'un vol pésant tout le long de la corde se poser sur l'autre qui est auprès de l'arbre; pendant ce tems-là l'oiseau l'aiant apperçû il fond sur lui pour le battre, & trouvant un arbre il s'y perche pour se reposer. Après s'être délassé & avoir consideré son ennemi il se jette dessus; mais il rencontre le filet dans lequel il donne, il le fait tomber & s'enveloppe de plus en plus. Il faut courir aussi-tôt pour l'en retirer, de peur qu'en se débatant il ne se casse une aile. Vous pouvez après cela retendre le filet & faire la même manœuvre.

Pour prendre les petits Oiseaux dans un lieu apâté en tems de neige.

Quand la terre est couverte de neige les petits oiseaux sont en peines pour trouver a manger, & cherchent par tout quelque lieu qui ne soit pas couvert de neige, ils entrent même jusques dans les logis; plusieurs Païsans qui ne peuvent travailler pendant ce tems-là s'amusent à prendre les petits oiseaux de plusieurs manieres. [Cet amusement-ci n'a rien que de très-commun & très-facile à pratiquer: il divertit, &] voici une maniere des plus commune dont la Figure suivante vous instruira.

[Soit que ce soit dans une cour ou dans un jardin que vous vouliez vous donner le plaisir de prendre des oiseaux pendant le tems de neige, il faut y choisir un endroit en vuë des oiseaux, & a vingt ou trente pas éloigné d'une porte, ou d'une fenêtre, d'où vous les verrez sans qu'ils vous apperçoivent; car il ne faudroit que cela pour les épouvanter.] Rangez la neige de cette place, nettoiez environ six ou sept pieds de large & six ou sept de long, comme l'espace quarré marqué des lignes O. P. Q. R. le montre; posez dans le milieu une table de bois A. ou une porte, à laquelle vous aurez auparavant attaché par les côtez B. C. D. E. des petits morceaux de douëlles de tonneau, longs chacun de six pouces & large d'un pouce; il faut avant que de les clouer y faire un trou plus grand que la grosseur du clou, afin qu'il puisse tourner a l'aise autour de chaque clou. On mettra dessous les quatre bouts qui ne sont pas clouez, quatre morceaux de tuile ou d'ardoise pour les empêcher d'entrer en terre, comme vous voïez en F. & en G. de cette sorte la table ne sera point assûrée, & pour peu qu'on la remuë elle tombera. Il faudra faire une petite coche ou entaille, ou bien un petit arrêt ou bout de la table au lieu marqué de la lettre H. pour y mettre le bout de la douëlle I. qui doit être long de sept pouces & large d'un, & l'autre bout se doit poser sur un morceau de tuile ou d'ardoise, ensorte que la porte ou table panche dessus prête à tomber vers la maison; si elle n'étoit retenuë par ce morceau de bois qui sera percé vers le milieu pour y passer & attacher le bout d'une petite corde, dont on portera l'autre bout à la fenêtre ou porte N. M. destinée pour ce sujet.





Après cela mettez un peu de paille sur la table pour la couvrir, jettez du grain dessous & un peu à l'entour. Aussi-tôt que les petits oiseaux affamez appercevront la paille & la terre découverte ils y voleront, & quand ils auront mangé le grain autour de la table ils voudront manger celui qui sera dessous. Vous irez voir de tems en tems par quelque trou de la porte, ou bien vous la laisserez entr'ouverte, & lorsque vous appercevrez des oiseaux dessous la machine, tirez promptement la corde M. vous arracherez le bâton I qui laissera tomber la table sur les oiseaux que vous irez ôter aussi-tôt, & vous retendrez comme devant.

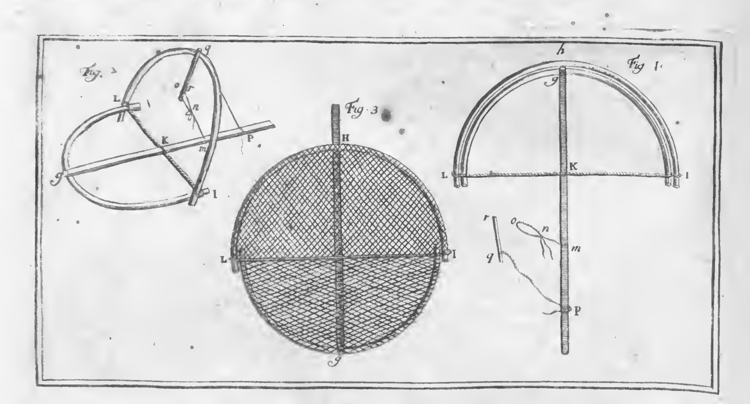
Si la table ne tombe pas assez promptement, les oiseaux pourront s'échaper; c'est pourquoi si elle n'est assez pesante d'elle-même vous la chargerez de terre, ou de quelqu'autre chose qui ne fasse gueres de montre, de crainte de les épouvanter.

[Il y en a, qui sans tant de façons, mettent seulement sous cette table un bâton posé en panchant, appuié sur une tuile ou sur une pierre platte unie, puis qui tirent ce bâton par le moïen d'une corde attachée presque à l'extrémité d'enbas: on verra cette machine réüssir aussi-bien que la précédente.]

D'un filet volant pour tendre en tous lieux.

Vous pouvez au lieu de fossettes en terre vous servir d'un petit filet qui se peut tendre en tous lieux, au long des haies, dans les bois & jardins, au soleil & à l'ombre, & en tous tems, sans avoir l'embarras de tous les petits morceaux de bois qu'il faut avoir à l'autre sorte de fossette, ni creuser la terre, qui quelque fois est trop dure ou trop mouvante, & que les racines des arbres empêchent de bêcher; il arrive aussi que l'on ne rencontre pas toûjours des lieux où l'on puisse lever le gazon.

Si cette chasse vous plaît faites de ces fossettes volantes, ainsi que le montrent les Figures ici jointes. Pour les faire réglez-vous sur la premiere.





Prenez

Prenez un bâton de houx, [d'osier, ou de saule, ou de cormier,] I *h* L gros comme le doigt ou plus, long d'un pied & demi, & un autre de deux pouces plus court, lesquels vous plierez en arc, & les tiendrez en état avec une grosse ficelle en double, dans laquelle vous passerez un bâton plat P *m* K *h*. long d'un pied & demi, que vous tournerez pour faire bander ces arçons, comme on fait pour bander une scie; puis attachez le bout au milieu du plus petit arçon *g*, lequel étant ainsi arrêté, tenez d'une main le bâton P. & de l'autre levez tout droit le grand arçon *h*. si en le laissant aller il s'en retourne de vitesse c'est une marque qu'il sera bandé comme il faut. Attachez au quart du manche, en le prenant depuis K. une petite ficelle P *q* longue d'environ neuf pouces, aiant à son extrémité un petit bâton *q. r.* long de trois pouces, gros comme une plume à écrire; & entre cette ficelle P. & l'autre K. environ le milieu *m*. attachez un fil en double *m n o*. puis couvrez les deux arçons d'un petit rets ou filet, qui soit lâche dans le milieu, & que le tout s'ouvre ainsi qu'un siege ploié, comme il se voit par la deuxiéme Figure, qui montre aussi la maniere de le tendre.

Supposez qu'elle soit en état d'être tenduë, prenez le grand arçon *h*. levez-le en haut, & rapportez par dessus le petit bâton *q r*. puis passez au travers du filet le fil double *m n o*. où doit être attaché l'appas au milieu *n*. & ouvrant le bout *o*. posez-le sur le bout *r*. du bâton, & pour lors la machine sera tenduë en l'état qu'elle doit être.

La premiere Figure est dessinée pour montrer comment il faut faire cette machine: la deuxiéme enseigne à la tendre, & la troisiéme la fait voir toute complette & tenduë. Elles sont cottées toutes les trois des mêmes lettres pour les faire mieux comprendre.

Quand vous en tendrez une en quelque endroit, mettez quelques feuilles dessus le bas & par le derriere du dessus *q*. afin que les oiseaux ne la puissent détendre que par le devant. Les appas que vous y mettrez seront des lêches, ou vers de terre, attachez d'un fil par le milieu du corps. Si vous voulez prendre des rossignols vous y mettrez pour appas des tignes, qui sont des vers qu'on trouve dans des endroits où on serre la farine. Pour les oiseaux qui vivent de grains, apatez-les d'un épi de blé, ou d'un brin de chanvre avec sa graine.

Pour prendre les petits Oiseaux la nuit avec feu & filets.

[On prend encore les petits oiseaux au feu avec un filet; c'est en Hiver qu'on peut se donner ce plaisir, & dans les bois taillis, ou dans les buissons, où ces petits animaux pour lors se retirent pour se garantir du froid & des vents qui leur sont contraires.

Plus il fait froid & plus la nuit est sombre, plus cette chasse est avantageuse & divertissante. Il faut être ordinairement trois personnes pour y réüssir. Voici qu'elles sont à chacune leurs fonctions & la maniere d'y prendre les oiseaux.

On se munit d'abord d'un] filet qu'on appelle en plusieurs lieux *Ecladeuère*, qui n'est autre qu'un filet vulgairement nommé *Carrelet*, avec lequel on pêche le poisson. Pour vous en servir voïez la Figure qui est ici représentée.

Aiez deux bâtons A B C D E F G H. droits & legers, longs de dix ou douze pieds, afin de pouvoir lever le filet bien haut pour prendre les oiseaux qui seront dans les *Trussez feuilluës*. Attachez le *Carrelet* à ces deux bâtons, commençant à lier les deux coins aux deux petits bouts A. E. vous nouerez les deux autres coins C. G. le plus loin que vous pourrez vers les deux gros bouts des perches D. H. Attachez les deux côtez tout au long avec des ficelles en deux ou trois endroits de chaque côté, comme vous les voïez marquez des grandes & petites lettres *a*. B. *b*. & *c*. F. *d*. [On accommode ainsi ce filet, ou à la maison, ou lors seulement qu'on est arrivé à l'endroit où l'on sait qu'il y a des oiseaux. Une des personnes dont on a parlé porte le piege & le tend dans l'occasion.

L'autre se charge de paille non batuë, appellée vulgairement *Gluis* en certains Pays; &] le troisiéme portera une longue perche: aussitôt qu'il sera nuit allez vous-en sur les lieux où vous croirez qu'il y peut avoir des oiseaux retirez, & d'abord que vous rencontrerez un beau buisson, où le vent ne donne point, il faudra que celui qui porte le filet le déploie & le tienne étendu en l'état qu'il paroit dessiné, justement à la hauteur du buisson, & si faire se peut du côté que le vent souffle, parce que les oiseaux ne dorment jamais qu'ils n'aient la tête tournée du côté du vent. Une autre personne éclaire derriere le milieu du filet avec une torche de paille glumée; & le troisiéme va par derriere le buisson à l'opposite du feu, & frappe de la perche sur les branches pour faire fuir les oiseaux, lesquels sortent tous épouvantez, & pensant se sauver ils veulent aller au feu qu'ils voïent, croiant que c'est le jour, & donnent dans le filet; la personne qui le tient approche promptement les bâtons l'un de l'autre, enferme les oiseaux, & fait faire un tour au filet de peur qu'ils n'échapent. [D'autres, quand les oiseaux ont ainsi donné dans le piege, retirent promptement un peu en arriere le filet, & le laissent tomber tout à plat contre terre, & avec leur chapeau frappent dessus pour tuer ou étourdir tout ce qui s'y trouve pris.

Non content d'avoir tendu une fois le filet, on va de buissons en buissons, ou de touffes en touffes, & on dresse ce piege vis-à-vis de chacun, ainsi que nous l'avons dit, & autant de fois que l'ardeur de cette chasse peut l'inspirer.

Quoique nous n'aions parlé que de trois personnes pour cette chasse, cependant on peut y aller plusieurs, soit comme spectateurs seulement, ou pour aider à amasser les oiseaux qui sont pris dans le filet. Il faut garder le silence crainte d'éveiller les oiseaux, qui avant que le filet fut tendu prendroient leur essor & s'envoleroient dans les champs, ou dans d'autres buissons qu'ils trouveroient en volant, & par ce moien on rendroit la chasse vaine.

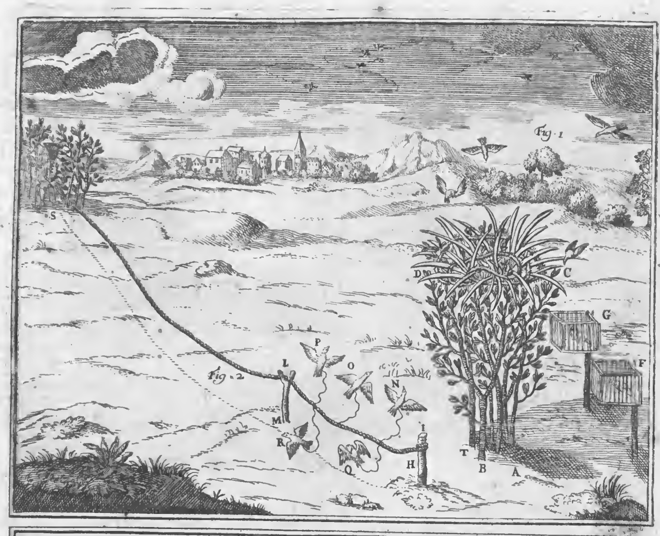
Cet amusement à la verité ne convient gueres à ceux qui craignent le froid; mais il y en a d'autres qui dans l'ardeur de prendre ainsi ces petits oiseaux ne se mettent point en peine de l'âpreté des vents qui soufflent en Hiver.]

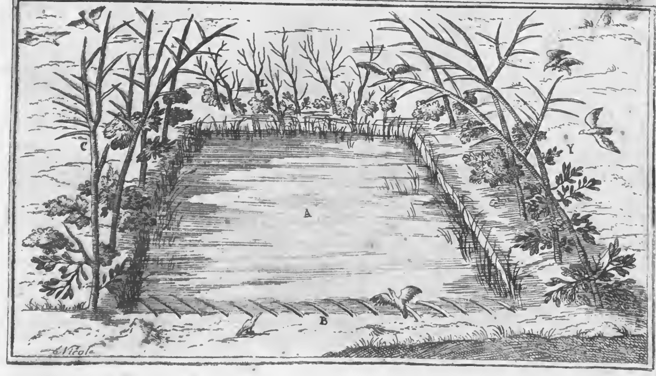
Autre Chasse de petits Oiseaux dans le milieu d'une Campagne.

Depuis le mois de Septembre jusques au mois d'Avril on peut se divertir à prendre de toutes sortes de petits oiseaux avec un arbret; cette chasse s'appelle en quelques lieux brêter: si vous désirez y emploier quelque tems, instruisez-vous par ce que nous allons en dire.

Trouvez-vous de bon matin dans une piéce de terre, & là choisissez un endroit qui soit éloigné des grands arbres & des haies, piquez en terre trois ou quatre branches de taillis A. B. T. hautes de cinq ou six pieds, & entrelacez leurs cimes les unes dans les autres, afin qu'elles s'entretiennent fermes comme un buisson; prenez deux ou trois branches d'épines noires C. D. les plus touffuës & pressées que vous pourrez trouver, & mettez les dessus le haut de ces branches de taillis, les y faisant tenir par force en frappant dessus avec un bâton. Aiez provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux, longs de neuf ou dix pouces chacun, & les plus délicats que vous pourrez trouver; gluez-les tout au long, à la réserve de deux pouces proche du gros bout, que vous fendrez avec un couteau; vous les mettrez par ci par là sur le buisson, & les ferez tenir en posant légerement le bout fendu sur une pointe d'épines, & appuiant un peu le milieu sur quelqu'autre épine plus élevée, afin qu'ils se tiennent panchez sans toucher l'un à l'autre; vous les arrangerez de telle façon qu'un oiseau ne se puisse poser sur le buisson sans se gluer. Vous devez toûjours avoir un oiseau en vie de l'espece dont vous en voulez prendre, & les nourrir en de petites cages légeres & portatives: ces oiseaux ainsi nourris se nomment appeaux. Il faut poser ces cages sur de petites fourchettes de bois F. G. élevées de terre de dix pouces, & piquez au côté de l'arbret, & distant d'une toise comme aux endroits marquez F. G. puis vous retirez à trente pas de là vers le lieu côté S. où vous piquerez deux ou trois branches feuilluës pour faire une maniere de loge qui serve à vous cacher.

Quand vous aurez pris trois ou quatre oiseaux de quelque espece que ce soit, il faudra tendre une lignette qui est représentée par la deuxiéme Figure; prenez un petit bâton I. H. long de deux pieds, & piquez-le tout droit en terre, à deux toises plus loin & au côté de l'arbre; attachez une petite ficelle au bout I. laquelle vous passerez sur une petite fourchette L. M. qui sera de deux pieds de haut, & piquée à quatre toises de l'autre petit bâton I. H. vous porterez le tout à la loge, puis attacherez les quatre ou cinq oiseaux que vous avez pris à cette ficelle entre le bâton I. H. & la fourchette L. M. qui seront liez par les pieds, ainsi qu'ils paroissent dessinez par les lettres N. O. P. Q. R. avec un fil de deux pieds de longueur qu'on attache à la ficelle qui doit être lâche, afin que les oiseaux qui y sont attachez soient tous à terre; après cela retirez vous dans la loge lorsque vous verrez voler quelque oiseau, tirez un peu la ficelle S. ceux qui y seront attachez voleront, par ce moïen vous pourrez prendre un grand nombre d'oiseaux dont vous n'avez pas les appellans; car tous ceux qui passeront en l'air appercevront voler les vôtres, croiront qu'ils mangent en ce lieu-là, ce qui les fera baisser & s'asseoir sur les gluaux, d'où vous les ôterez promptement.





De la maniere de prendre les petits Oiseaux à l'abreuvoir.

Aussi-tôt après que les petits oiseaux ont cessé de faire leurs nids, ce qui arrive à la fin du mois de Juillet, vous en pourrez prendre grande quantité lorsqu'ils vont pour boire au long des ruisseaux, autour des fontaines & des fossez ou marais qui sont dans les campagnes & les bois. Si vous en désirez prendre voïez la Figure ci-dessus.

Supposez que l'endroit marqué de la lettre A. soit le milieu d'une fosse ou mare pleine d'eau où les oiseaux vont boire. Choisissez un abord où le Soleil donne le moins, comme du côté de B. ôtez-en toutes les ordures, afin que les oiseaux puissent facilement approcher pour boire. Aiez plusieurs petits gluaux longs d'un pied, lesquels vous couvrirez de glu jusqu'à deux pouces proche du bout le plus gros, que vous couperez en pointe pour les piquer de rang au long du bord B. desorte qu'ils soient tous couchez à deux doigts haut de terre, avançans les uns sur les autres, ou à côté, & qu'ils ne se touchent point, comme ils sont représentez dans la Figure. Quand vous aurez fermé cet abord, coupez quelques petites branches ou des herbes, & mettez-en tout autour de l'eau, aux côtez de la fosse C. L. Y. où les oiseaux pourroient boire, cela les obligera de se jetter où vous avez mis les gluaux dont ils ne s'apperçoivent pas, & ne laissez aucun endroit découvert tout autour de l'eau où un oiseau puisse boire que le lieu B. préparé, autrement tous s'y jetteroient; après cela retirez-vous à l'écart & vous cachez dans un endroit d'où vous puissiez avoir la vuë sur tous vos gluaux, & quand il y aura quelque chose de pris vous courrez l'ôter, & remettrez des gluaux aux endroits où il en manquera.

Et d'autant que les oiseaux qui vont pour boire aussi-tôt qu'ils arrivent considerent l'endroit où ils pourront aborder; car ils ne se jettent pas à bas d'un plein abord, mais ils se posent sur les grands arbres, s'il y en a, ou à la cime des taillis, & y aiant été quelques tems ils vont se poser sur d'autres branches plus basses où ils demeurent un peu de tems, puis ils descendent à terre; en ce cas aiez trois ou quatre grandes branches comme celles qui sont représentées au bord Y. lesquelles vous piquerez toutes droites au plus bel abord de la fosse, éloignée de l'eau environ une toise; ébranchez-les depuis le milieu jusques en approchant de la cime, & faites que la partie ébranchée penche

che

che du côté de l'eau, afin d'y faire des entailles avec un coûteau de trois en trois doigts pour y mettre plusieurs petits gluaux, comme vous les voïez dans la Figure. Il faut les coucher a deux doigts proche de la branche, & les avancer les uns a côté des autres jusqu'à la moitié, ensorte qu'un oiseau ne se puisse poser dessus sans se gluer. Il est constant que si vous prenez six douzaines d'oiseaux, tant aux branches gluées qu'à terre, il s'en sera pris les deux tiers sur les branches qui seront sur le bord Y.

La vraie heure de tendre à l'abreuvoir est depuis deux heures du matin jusques au soir, demi heure devant le Soleil couché; mais le meilleur tems c'est vers les dix heures jusqu'à onze, & depuis deux heures jusqu'à trois; & enfin une heure & demie devant le coucher du Soleil, lorsqu'ils y viennent tous a la foule, à cause que l'heure les presse de se retirer pour reposer la nuit.

Notez, que plus la chaleur est grande & meilleure est la chasse; ce n'est pas la peine de s'y arrêter quand il pleut, ni même quand il a tombé quelque rosée le matin, parce que les oiseaux boivent l'eau qui s'est arrêtée sur les feuilles des arbres: il n'y fait point bon non plus quand il y a de l'eau dans les chemins après une grande pluie, tellement qu'il faut attendre quelques fois huit jours ou plus que les chemins soient essuiez, autrement on perdroit son tems. Il se prend à l'abreuvoir des gros oiseaux aussi bien que des petits, tels que sont

Les ramiers, tourterelles, geais, pies, pivers, grives ou tourets, merles, gros-becs, verdiers ou paillerets, linotes, chardonnerets, pesse-marines, pesse-communes, autrement gros moineaux, petites pesses ou moineaux communs, prées ou coquedries, ortolans ou benaris, de cinq sortes de mesanges, des rossignols, guadrilles, ou gorges-rouges, pouliots, ou œuil de bœuf, moucheris, de trois sortes de tiepilles, ou fauvettes, bouvreuils, ou rossignols, morets, roitelets.

Il ne faut point oublier de dire ici qu'on prend les oiseaux au trébuchet. C'est une petite cage séparée en deux par une cloison; on renferme dans la partie inférieure un oiseau de la même espece que celui qu'on veut prendre. On met dans la partie supérieure du grain, & on l'ouvre de telle maniere que pour le peu qu'un oiseau vienne se poser sur une piéce qui est au dedans elle se ferme & l'oiseau se trouve pris. C'est principalement en Hiver qu'on réüssit dans cette sorte de chasse, lorsque les oiseaux ne trouvent pas facilement dequoi manger.

On pourroit encore rapporter ici plusieurs manieres de chasser les oiseaux; car on les prend a la pipée, a la pinsonnée, avec la rafle & avec les repûtes, &c. Mais nous en parlons dans des Articles particuliers chacun selon son ordre. Il faut encore voir le mot APPROCHER, où l'on a donné la maniere d'approcher les oiseaux aquatiques. Consultez aussi les differentes especes d'oiseaux.

OISON. On donne ce nom aux oïes qui sont jeunes.

Maniere d'élever les Oisons.

Dès qu'ils sont sortis de l'œuf on les renferme avec leur mere dans quelque lieu étroit, ou on les nourrit bien pendant huit ou dix jours. Cette nourriture consiste a leur donner du son mouillé & de l'orge bouilli. On les mene ensuite dans la campagne, mais il faut prendre garde que ces petits oisons ne se mêlent avec les grands qui les battent & les blessent. On ne se contente point de leur donner de l'orge, on leur jette encore des criblures de blé. On continuë de les nourrir de cette maniere jusqu'à la mi-Octobre, qui est le tems ou l'on commence à les engraisser.

Pour engraisser les Oisons.

Quand on a choisi les oisons qu'on veut engraisser, on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un endroit chaud, étroit & obscur. On peut leur crever les yeux au lieu de les renfermer dans des endroits obscurs, cela ne les empêche ni de boire ni de manger; pour lors il faut avoir soin de les faire manger une fois, après ils vont chercher la nourriture qui doit leur être donnée avec abondance. C'est de l'avoine bouillie dans de l'eau. Il y en a qui leur mettent à part du charbon broié. Les vieux oisons sont un mois à engraisser, mais pour les jeunes il ne faut pas plus de quinze jours ou trois semaines.

Oisons farcis. On farcit des oisons, soit qu'on veuille les manger rôtis, soit en potage: on prend le foie & le cœur de ces animaux qu'on hache bien menu, avec du sel, du poivre & des fines herbes; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien battu ensemble & assaisonné comme il faut: si c'est pour manger les oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps pour être servis lorsqu'ils sont cuits: si l'on veut en faire un potage il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce; car on se contente d'en farcir l'oison lorsqu'elle est crüe pour mettre ensuite cette volaille au pot, & la dresser quand elle est cuite avec un bouillon composé comme on le souhaite. *Voyez* OÏE.

O L I.

OLIVIER. C'est un arbre dont il y a deux sortes; l'un cultivé, en Latin *Olea*, & l'autre sauvage, en Latin *Oleaster*.

Description de l'Olivier cultivé. L'olivier est grand, haut & branchu. Il a les feuilles longuettes, pointuës au bout, épaisses, grosses, attachées à une queuë fort courte, vertes par dessus & blanches par dessous, & qui ne meurent jamais, aiant un goût amer & un peu âcre; ses fleurs sont comme celles du saule, mais plus petites, blanches & attachées en grapes, desquelles sortent des fruits qui sont d'abord verts & après pâles, ensuite purpurins, enfin noirs quand ils sont mûrs: le bois est beau, dur, ondé, & brûle verd comme sec.

Lieu. Il vient dans les Pays chauds, & fleurit en Avril & Mai, & le fruit est mûr en Octobre.

Propriétez. Les feuilles de l'arbre sont fort astringentes; les olives vertes sont froides & astringentes, elles arrêtent le flux, elles nuisent aux poûmons, ne laissent pas d'exciter l'apetit & de fortifier l'estomac: les feuilles pilées sont bonnes au feu de Saint Antoine & aux ulceres qui rampent; le suc qui en est tiré mêlé avec du vinaigre est bon contre les charbons & la gangrene; les mêmes feuilles étant mâchées servent pour guérir les ulceres de la bouche, leur décoction a le même effet. Leur suc appliqué arrête le sang & les trop grandes purgations des femmes.

Description de l'Olivier sauvage. Il est plus petit que le précédent, & a les feuilles plus petites, outre qu'il est épineux; ses olives sont petites, mais elles sont fort agréables au goût.

Lieu. Il croit de lui-même dans les Pays chauds.

Propriétez. Les feuilles sont plus froides que celles des domestiques, & aussi plus astringentes, & elles produisent tous les effets susdits avec plus de force. L'huile tenuë dans la bouche sert aux gencives pourries, ou qui ont des humeurs corrompuës, & rafermit les dents quand on s'en lave la bouche, outre qu'elle fait devenir les dents blanches. Quand on s'en frotte elle empêche de suer & le poil de tomber; elle ôte les excremens de la tête & guérit les ulceres & la gratelle.

Culture de l'Olivier dans les Pays temperez.

Celui qui aura la curiosité d'élever des oliviers dans les climats temperez, doit en faire venir des jeunes des Pays chauds. Voici la terre dont il faut se servir. Prenez moitié bonne terre de potager, un quart de terreau & un quart de platras. Mêlez bien le tout ensemble, emplissez-en les caisses destinées aux oliviers, après avoir mis au fond quatre doigts épais de pur platras. Ce qui sert à écouler l'eau des arrosemens. Quand vous aurez planté quelque olivier il faut l'arroser aussi-tôt.

Le froid est nuisible aux oliviers, il faut avoir une bonne serre pour les renfermer pendant l'Hiver; mais en Eté on doit les exposer au midi. On les arrose quelquefois dans les plus grandes chaleurs, ou lorsque la terre se desseche trop.

Leur huile sert de contrepoison, & a plusieurs autres usages que personne n'ignore.

Pour dérancir l'huile d'Olive.

Mêlez-y de l'alun de glace, ou bien de l'eau bouillante.

Maniere de faire l'huile d'Olive.

On cueille les olives au mois de Décembre lorsqu'elles commencent à changer de couleur; avant que de les pressurer on les étend sur le plancher pour les laisser reposer pendant quelque tems; il faut avoir eu soin de les nettoier, & de laver même dans l'eau chaude celles qui seroient sales ou mal propres. Quand on a étendu les olives sur le pressoir, on les pressure d'abord fort doucement & peu à peu lorsqu'elles sont brisées; on les ramollit & on les broie plus fortement en mettant du sel, dont il faut près de deux livres pour chaque boisseau d'olives. Enfin on presse les noiaux avec des paniers neufs ou des reglettes, suivant l'usage du Pays.

Pour ne point mêler ces trois sortes d'huiles tirées par trois expressions différentes & par dégré, on doit les recevoir dans des cuvettes séparées & les distinguer les unes des autres. La premiere huile tirée par une douce expression est meilleure que les autres. Ces cuvettes sont ordinairement faites de bois, & ce sont les meilleures. On conserve l'huile dans des pots de terre préparez exprès.

Il faut prendre garde qu'il n'y entre aucune fumée dans l'huilerie, il seroit bon même de se passer de lampe allumée si cela se pouvoit.

Pour empêcher que l'huile ne se gele l'Hiver avec la lie, on y mettra du sel nitre recuit & broié. Quelque quantité qu'on en mette l'huile n'en prend point.

Usages. L'huile d'olive a beaucoup de propriétez, tout le monde sait qu'elle sert d'assaisonnement aux salades; on s'en sert aussi pour les fritures, & elle entre dans toutes les huiles composées dont elle est la base. Lorsqu'on s'en sert pour les médicamens il faut choisir la plus vieille.

O M E.

Omelette au Lard. Prenez le gras d'un quarteron de lard ou environ, ôtez les levûres & coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à peu près comme une noisette, faites le fondre en la poële, & lors qu'il commencera a se secher, versez-y six ou sept œufs battus & salez s'il est besoin.

II. Cassez six ou sept œufs, ajoûtez-y environ un demi quarteron de lard coupé menu, & du sel autant qu'il en est besoin, battez le tout ensemble & versez-le dans la poële, en laquelle il y ait autant qu'il est besoin de beurre à demi roux ou de moëlle fonduë, & faites cuire l'omelette.

O N G.

ONGLE. La rapure des ongles est un puissant vômitif; mettez infuser pendant la nuit de la rapure des ongles, faites-en couler l'infusion le matin & donnez-en à boire. Ce vômitif est bon pour les personnes robustes, comme les Paysans & Soldats.

ONGUENT. C'est une composition dont on se sert pour panser les plaies. L'huile est la base des onguens; la cire y est emploiée pour leur donner une certaine consistence. On y fait entrer des parties des plantes, des animaux & des mineraux à cause de leurs vertus. Cette composition, selon qu'elle a de consistence, reste plus long-tems sur les plaies, & par ce moien les parties qui la composent ont le tems de se développer peu à peu & d'agir insensiblement.

Il y a plusieurs sortes d'onguens. Nous allons rapporter la maniere de faire quelques-uns des principaux avec leurs propriétez.

Onguent vert.

Prenez de bétoine, d'agrimoine, de vervaine, de pimpinelle, de mouron à la fleur rouge, de chacun deux poignées de toutes ces herbes; il ne faut rien ôter que la racine, & y laisser les côtes, les bien laver & nettoier avec de l'eau nette, les essuier d'un linge blanc, les mettre tremper toutes ensemble dans un pot de terre ou une terrasse nette, & la remplir de bon vin blanc, ou a son défaut de bon vin clairet, & faire que lesdites herbes trempent toutes dans le vin, & aiant

couvert le vaisseau les laisser tremper l'espace de vingt-quatre heures, & après vous mettrez lesdites herbes toutes ensemble, vous les ferez cuire dans le même vin dans un grand chauderon, & quand elles seront bien cuites il les faut retirer & les laisser un peu refroidir, afin qu'on les puisse épreindre entre les mains, & les bien piler dans un mortier de pierre, & les passer dans une étamine ou serviette neuve, ensorte qu'il ne demeure point de jus dans le mortier, ni dans la serviette ou étamine. Après vous remettrez ce jus dans le vin où elles auront cuit sur le feu dans le même chauderon; il faut prendre garde que le vin soit bien net, qu'il n'y demeure point d'herbes ni aucune autre ordure; puis étant sur le feu vous y mettrez plein un grand verre de jus de nicotiane pilé & passé par la serviette; vous laisserez un peu cuire cette décoction, puis vous y mettrez une livre de poix blanche, autrement dite poix-resine, pilée & mise en poudre & passée par l'étamine; lorsque cette poix-resine sera fonduë vous y mettrez huit onces de cire-vierge blanche; cette cire étant fonduë vous y mettrez une once de mastic bien épluché & mis en poudre, & il faut toûjours remuer avec une petite palette de bois ces drogues qui sont sur le feu, laisser ainsi bouillir à petit feu environ un bon demi quart d'heure, & prendre bien garde qu'elles ne montent, & que tout ne s'en aille par dessus, & après descendre le chauderon de dessus le feu, le mettre à terre pour le laisser refroidir en remuant toûjours.

Quand il sera assez froid pour que l'on y puisse tenir le doigt, il faut avoir une livre de térébenthine de Venise de la meilleure, la laver dans un bassin d'airain, & la battre avec une petite palette de bois, & changer l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne blanche comme du lait, & l'ayant bien égoutée vous la mettrez dans la décoction en remuant toûjours pour la bien incorporer, puis vous remettrez ledit chauderon sur le feu, & le ferez bouillir jusqu'à ce que vous connoîtrez que cet onguent ne tire plus; il en faut prendre avec ladite palette & en mettre dans l'eau froide ou du vin, & étant refroidi vous le broierez entre les doigts, & s'il ne tire point ce sera signe qu'il est cuit, alors il le faut ôter du feu & le laisser refroidir seulement autant qu'il faut pour qu'on le puisse aisément toucher pour le mettre en petits rouleaux & les envelopper de papier blanc fait en canon.

Ses vertus. Il guérit toutes plaies tant vieilles que nouvelles, en ôte la mauvaise chair & fait venir la bonne en peu de jours, fait sortir toutes les épines s'il y en a, & toutes autres pourritures de la plaie. Il guérit la morsure des serpens & autres bêtes venimeuses, attire le venin & guérit la plaie. Il guérit toutes les apostémes & les corps aux pieds. Les plaies de la tête, que si l'os de la tête étoit rompu il le peut raccommoder & joindre, c'est une chose éprouvée: il guérit les écrouelles en quelle part qu'elles soient, les apostémes qui viennent entre le côté & les flancs; il est excellent pour toutes blessures.

Cet onguent se doit faire la derniere semaine du mois de Mai pour avoir les herbes meilleures & de plus grande vertu, ou à la pleine Lune de Mai.

Onguent réfrigeratif & anodin contre les inflammations, les douleurs & les intemperies chaudes.

Prenez les feuilles *de Semper viva major*, *de Semper viva minor*, *de Souris*, *d'Umbilicus veneris*, *de Solanum*, de jusquiame, de Sureau & de parelle, de chacun une poignée: pilez le tout dans un mortier, & faites le bouillir avec deux livres d'huile d'olives jusqu'à ce que les simples soient bien cuites, après passez le tout dans un linge blanc, & ajoûtez-y cinq onces de cire jaune pour y donner la consistence d'onguent, duquel vous vous servirez contre les maux proposez; le faisant premierement fondre sur une assiette, & quand vous en aurez oingt les parties affectées, vous y appliquerez un papier par dessus & un linge sur le papier.

Onguent de Mai.

Prenez du beurre de la Lune de Mai deux livres, du diachilum magnum une livre, de la cire neuve, de la poix-resine, de chacun trois livres, environ un demi verre de jus de citron.

Faites fondre le beurre dans une poële de cuivre, étant fondu vous y jetterez le diachilum coupé par petits morceaux que vous ferez fondre aussi avec le beurre; le tout étant fondu vous y jetterez de même la poix-resine coupée par petits morceaux que vous ferez fondre avec le reste; lorsqu'elle sera fonduë vous jetterez la cire coupée en petits morceaux, il faut faire le tout bouillir ensemble pendant une demi heure & remuer incessamment: aiant levé la poële de dessus le feu on ajoûte le jus de citron, remuant le tout avec une espatule jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, qui étant fait vous le mettrez dans un pot de terre, ou dans quelqu'autre vaisseau bien propre.

Cet onguent est fort bon pour toutes sortes d'ulceres & blessures, mais avant que de l'appliquer il faut bien bassiner la plaie avec du vin & l'huile d'olives qu'on fait bouillir ensemble, & on s'en bassine aussi chaud qu'on le peut souffrir.

Observation pour le choix des drogues qui entrent dans l'Onguent divin.

Choisissez premierement le galbanum le plus sec, & le plus jaune est le meilleur, le roussâtre n'est pas si bon.

Armoniacum, non en masse, mais en graine, moiennement gros, il est de couleur rouge-brun.

L'opoponax, non en masse mais aussi en graine, le plus jaune est le meilleur, & il est blanchâtre dedans.

Le vinaigre blanc, le plus fort & le plus blanc.

L'huile d'olives vierge.

La litarge d'or, la plus haute en couleur, la plus rouge, argentée, la moins brune.

Le verd de gris, le plus beau en couleur verte.

La myrrhe choisie, qu'on appelle communément myrrhe onglée, la plus transparente.

L'aristoloche longue la plus vive & la plus nette, il faut la couper par rouelles, ensuite on la fera secher sur le four avant que de la piler & tamiser; il la faut racler & couper; celle qui est la plus jaune dedans est la meilleure.

Le mastic en larmes choisi & net, le plus transparent est de couleur d'ambre un peu pâle.

L'oliban, le plus net est jaune.

Le bdellium, non en masse, mais en graine de couleur d'orange.

L'encens choisi, c'est-à-dire le plus sec, afin qu'il se puisse piler & tamiser, est le meilleur.

La pierre d'aimant, qui attire au moins une médiocre aiguille à coudre, celle qui n'attire point le fer ne vaut rien.

La cire jaune neuve, la plus jaune & la plus nouvelle, la blanche vierge est encore la meilleure.

Tout ce que dessus qui peut être pulverisé & passé au tamis de soie, le poids s'y doit trouver tout passé à bonne mesure.

Methode particuliere pour bien faire le merveilleux Onguent divin.

Prenez du galbanum une once deux dragmes, armoniacum trois onces trois dragmes, & opoponax une once; il faut prendre le poids un peu fort des trois gommes ci-dessus, à cause du déchet qu'il peut y avoir en les passant après avoir été infusées.

1. Concassez grossierement ces trois gommes dans un mortier séparément, mettez-les dans une terrine avec deux pintes de vinaigre blanc, & laissez-les tremper deux jours & deux nuits, les remuant chaque jour deux ou trois fois avec une espatule, ou bien pour le faire en vingt-quatre heures: vous ferez un fort petit feu que vous renouvellerez trois ou quatre fois pendant ce tems sous la terrine où trempent les gommes dont on a parlé, & vous les remuërez autant de fois que vous mettrez du feu pour les faire mieux dissoudre & incorporer avec le vinaigre. Après que vos gommes auront ainsi trempé, & qu'elles seront dissoutes dans le vinaigre, mettez le tout dans une poële de cuivre sur le feu, où vous les ferez bouillir à petit feu jusqu'à la diminution du quart du vinaigre ou environ; ce qui étant fait vous coulerez ces gommes, qui seront fort bien dissoutes, par une étamine, ou toile forte, en les pressant bien.

3. Après que vous aurez passez le tout, remettez-le derechef sur le feu dans la même poële, ou autre, & vous le ferez encore bouillir jusqu'à ce que le vinaigre soit du tout consumé & que les gommes prennent corps; ce que vous connoîtrez être en laissant tomber quelques goutes avec l'espatule de fer sur une assiette, ou autre chose; étant refroidies elles s'épaississent & deviennent fermes, ce sera fait. Alors ôtez votre poële hors du feu & laissez refroidir vos gommes.

4. Puis prenez de la meilleure huile d'olives deux livres & demie, & mettez-la dans une autre poële qui soit suffisamment grande & profonde. Prenez ensuite de la litarge d'or passée par le tamis, & broiez-la sur le marbre dans l'huile, remuant continuellement avec une longue & large espatule de bois; prenez du verd de gris passé par un tamis fin une once, que vous jetterez dans la poële, toûjours remuant comme dessus; puis mettez votre poële sur un fourneau de fer ou autre, n'y mettant qu'un fort petit feu de cinq à six charbons, ensorte que la poële ne s'échauffe gueres, en remuant sans cesse & diligemment le tout ensemble avec l'espatule de bois; car autrement la litarge s'amasseroit en un morceau, jusqu'à ce que les drogues soient bien dissoutes, liées & incorporées ensemble avec l'huile.

5. Et notez que pour cette opération il faut au moins trois heures de tems, au bout d'une heure ces drogues deviennent de couleur verdâtre.

Alors vous mettrez encore trois charbons dessous la poële, & continuerez à remuer jusqu'à ce que ces drogues deviennent jaunes & commencent à periller, ce qui se fait encore au bout d'une heure.

6. Alors il faut faire un feu un peu plus fort qu'auparavant, remuer aussi plus fort, & cela deviendra d'une couleur pâle tirant sur la feuille morte au bout d'un quart d'heure, & remuez fortement jusques à ce qu'il devienne d'un rouge-brun; & pour lors il en faut prendre un peu avec l'espatule, & le mettre sur une assiette pour voir s'il prend corps & ne tient plus aux doigts.

7. S'il tient encore aux doigts il le faut mettre sur le feu encore un bouillon ou deux, & toûjours remuer & l'essaier de moment en moment jusqu'à ce qu'il ne tiennent plus à l'assiette ni aux doigts.

8. Et quand il ne tiendra plus aux doigts il le faudra ôter du feu, & pour lors vous y mettrez la moitié de la cire qui sera coupée ou plûtôt raclée comme de petits coupeaux, les plus déliez qu'il se pourra, vous n'en mettrez que peu à peu en remuant toûjours, ensuite vous remettrez le tout sur un feu médiocre, & y mettrez encore peu à peu l'autre moitié. Il ne faut mettre qu'une livre de cire.

9. Cela fait vous retirerez votre poële hors du feu, vous laisserez un peu refroidir les drogues, cependant vous prendrez votre poële où sont vos gommes déja cuites & froides, que vous mettrez sur un petit feu pour les faire un peu fondre, & les verserez dans l'autre poële qui est hors du feu & un peu refroidie, en remuant toûjours avec l'espatule le tout ensemble, jusqu'à ce que les gommes soient bien dissoutes avec les drogues; puis vous prendrez aimant fin de Levant broié en poudre subtile, passé par le tamis de taffetas, & broié sur la pierre, afin qu'il soit plus délié, quatre onces que vous mettrez dans une feuille de papier. le verserez fort doucement dans les drogues, en l'incorporant & mélangeant avec l'espatule, la poële étant retirée de dessus le feu; car si vous y mettiez cet aimant étant sur le feu, il feroit à l'instant enfler toutes les drogues, ensorte que vous en perdriez une bonne partie; & après que vous aurez bien incorporé l'aimant seule hors du feu, vous remettrez la poële sur le fourneau à feu médiocre, continuant toûjours à remuer avec l'espatule.

10. Cependant vous aurez les poudres suivantes; savoir, myrrhe fine une once, aristoloche longue deux onces, mastic en larme, bdellium, de chacun une once, encens pur & net deux onces: toutes ces matieres étant donc mises en poudre, passées par le tamis séparément sans

sans le mêler ensemble, & les aiant mises chacune sépatément dans une feuille de papier, vous les verserez doucement l'une après l'autre en l'ordre qu'elles sont écrites ci-dessus dans la poële qui est sur le feu, tandis qu'un autre remuera incessamment pour les incorporer; & quand vous aurez versez toutes vos poudres, vous continuerez sur le même feu de remuer toûjours jusqu'a ce que les drogues enflent de trois doigts; aussi-tôt qu'elles auront enflé retirez votre poële hors du feu, & continuez a les remuer diligemment avec l'espatule, jusqu'à ce qu'elles s'épaississent entre le mol & le dur, en telle sorte que vous puissiez manier facilement votre onguent sans gâter les doigts. Alors retirez cet onguent par morceaux avec l'espatule, mettez-les sur une table bien nette & unie, mouillée de vinaigre blanc, & pétrissez-les ou corroiez les uns après les autres avec les mains mouillées du même vinaigre; puis formez-en des rouleaux, lesquels vous envelopperez de papier chacun a part pour les conserver fort long tems, le plus vieux est toûjours le meilleur.

Maniere de se servir de l'Onguent divin.

Premiérement il faut savoir que cet onguent se peut fort longtems conserver comme on vient de dire, & qu'il n'est pas en sa perfection qu'il n'y ait deux ou trois mois qu'il soit fait; & pour l'appliquer sur quelque plaie ou autre mal, il faut le pâter ou amollir avec les doigts mouillez d'un peu de vinaigre ou de vin, puis l'étendre sur du cuir noir, taffetas ou futaine, & non sur du linge, parce qu'il le perceroit.

2. Il n'est pas nécessaire de mettre ni tente ni charpie dans la plaie; ce n'est pas qu'il ne soit bon, quand la plaie est profonde, d'y mettre quelque tente ou charpie entourée & fort couverte dudit onguent.

3. La premiere emplâtre qu'on met ne se doit lever qu'au bout de vingt-quatre heures, & celle qu'on met ensuite de douze en douze heures, si ce n'est que le mal presse de la relever plus souvent par la quantité de pus qui en pourroit sortir.

4. En relevant l'emplâtre il faut relever le pus s'il y en a, & repasser l'onguent avec un peu de vin ou de vinaigre, en remettant de l'onguent s'il y en manque, & ainsi une emplâtre peut servir plus d'une fois.

5. Il faut noter que le malade blessé ne doit manger ni ail ni oignon; car il sera gueri plûtôt en huit jours qu'en deux mois s'il en mangeoit.

Vertus & propriétez principales de l'Onguent divin.

Il mondifie fort & fait venir la chair nouvelle sans faire corruption en la plaie. Il guérit les foulures des nerfs; il est bon pour toute enflure; si quelqu'un avoit la tête enflée outre mesure, il faut la raser avant que d'y mettre l'emplâtre. Il guérit les arquebusades, & éteint le feu qui en provient; il fait sortir le plomb & le fer des plaies, & tous corps étrangers; il est excellent aussi pour les coups de fleches, & attire les os rompus s'il y en a dans le corps. Il guérit toute morsure de bêtes venimeuses & enragées, car il attire subitement le venin. Toute sorte d'apostumes, de glandes, le chancre & la fistule, les écrouelles, les humeurs froides & la teigne; il est bon contre la peste, pour toutes sortes d'ulceres, tant vieilles que nouvelles, pour le farcin des chevaux, en faisant percer le bouron avec un fer chaud, & raser le poil de la largeur du bouron, y versant dudit onguent fondu: il est aussi excellent & indubitable pour les clous de roue des chevaux, en le faisant un peu fondre dans une cuillere après que le mal aura été découvert. Il est bon pour la teigne des enfans; il faut raser les cheveux avant que d'y mettre l'emplâtre. On s'en sert pour les hémorroïdes tant internes qu'externes, en relevant l'emplâtre en ses nécessitez, puis la remettant; plusieurs s'en sont servis heureusement au mal de dents en l'appliquant sur la temple. D'autres ont été guéris du rhumatisme en l'appliquant sur la nuque du col: il sert aussi aux autres douleurs du corps l'appliquant sur le mal.

Quand on se trouve ménacé de paralysie, si on se sert de cette emplâtre on se trouvera bien-tôt guéri; car il fortifie fort les nerfs affoiblis. Il est bon pour les fistules qui viennent au coin de l'œil, aussi pour celles qui sont restées après qu'on a été taillé de la pierre. Il est bon pour les taies des yeux & tous autres maux des yeux; on ferme les paupieres, & on applique l'emplâtre par dessus l'espace de quinze jours & davantage. Il arrête aussi-tôt le sang d'une coupure en étuvant le sang & appliquant cette emplâtre bien chauffée au feu. Il est bon pour les loupes, laissant long-tems cette emplâtre dessus; pour la brûlure il faut d'abord laver la brûlure avec du vinaigre & du sel, & puis mettre une emplâtre de cet onguent: il faut mettre dans deux cuillerées de vinaigre six grains de sel écrasé, & le faire un peu tiédir pour fondre le sel: il fait cesser les douleurs des gouttes, appliquant une emplâtre sur les parties affligées. Il guérit tous maux de tête, migraines, vertiges, folies, mettant une emplâtre sur le haut de la tête de la largeur de la couronne d'un Prêtre. Plusieurs ont été guéris du mal caduc, des écrouelles, du rhumatisme, & d'autres maux inveterez & opiniâtres, faisant ce que dessus. Il est bon aussi pour les maux qui arrivent aux mammelles des femmes. Enfin il est encore bon à beaucoup d'autres maux, comme on l'éprouve tous les jours; & il y a eu plusieurs personnes ausquelles on étoit prêt de couper les jambes, les mains, ou quelqu'autre membre, qui par l'opération & l'application de cet onguent sans faire autre chose, ont été entiérement guéris, n'aiant pas été besoin de leur couper ni jambes ni mains.

Avertissement. Dans les Provinces il faut se servir de personnes intelligentes & charitables pour faire cet onguent, & qu'ils l'aient vû faire s'il se peut a Paris.

Onguent gris.

Prenez huile rosat une livre, ceruse pulverisée, litarge d'or bien lavée, pulvérisée & séchée a l'ombre, de chacun quatre onces, cire neuve neuf onces, sain de pourceaux mâle deux onces; vous mêlerez l'huile rosat dans un pot de terre vernisé sur un petit feu qu'on laisse jusqu'à ce qu'il ne petille plus, mettez-y la ceruse par inclination avec un cornet de papier, remuez toûjours pour qu'il ne se fasse pas de grumeaux. Jettez ensuite de la même maniere la litarge d'or bien pulverisée avec un cornet, remuez toûjours; après on met le sain-doux, ensuite la cire en menus morceaux; il faut toûjours remuer. Ensuite on fait cuire cet onguent à petit feu, empéchez qu'il ne bouille, car il sortiroit dehors & la litarge demeureroit en bas. Il faut toûjours remuer pendant cinq heures, ne pas bouger jusqu'a ce qu'on voit qu'aiant pris quelque goute d'onguent mise sur du papier il ne tache pas le papier, & qu'il est en consistence d'onguent, puis retirez le pot du feu & remuez encore jusqu'a ce qu'il soit comme froid, & puis l'on en fait du magdaleon, ou bien on le met dans des pots vernisez; cet onguent ne vaut rien qu'il n'ait fermenté quatre mois.

Onguent noir, ou emplâtre noire contre toutes sortes de plaies, ou l'onguent de Ricome qu'on dit l'avoir inventé & y avoir gagné trente mille écus; il le vendoit trois livres l'once.

Drogues. Prenez huile d'olives sept livres, charpie de toile vieille deux livres, ceruse pulverisée une livre, litarge d'or deux quarterons, cire neuve demi livre, myrrhe pulverisée une livre, aloës pulverisé deux onces.

Préparation. Mettez les deux livres de charpie de toile vieille & déliée dans un grand bassin, versez-y par dessus les sept livres d'huile d'olives, desorte que la charpie soit abreuvée par tout; puis mettez le tout sur un feu de charbon qui ne soit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile & qu'il ne brûle toute la charpie: il faut remuer toûjours avec une verge ou espatule de fer, jusqu'a ce que la charpie soit toute consommée; ce que vous connoitrez lorsqu'en en mettant quelque peu sur une assiette vous ne remarquerez plus de fil de charpie; cela fait il faut retirer le vase de dessus le feu, & quand il cessera de bouillir mettez-y peu à peu, en remuant toûjours, la livre de ceruse, & le remettrez sur le feu une minute de tems, puis vous le retirerez & vous y mettrez aussi, en remuant toûjours, les cinq quarterons, c'est-à-dire, quinze onces de litarge d'or, aiant premierement bien pulverisé la ceruse & la litarge: après il le faut faire un peu rebouillir & y mettre la demi livre de cire coupée en petits morceaux, & lui faire prendre encore un bouillon: ensuite vous le retirerez & y mettrez peu à peu comme dessus (en remuant toûjours) la myrrhe pulverisée, & le ferez encore un peu bouillir, puis il le faut retirer du feu, & ajoûter en remuant continuellement l'aloës bien pulverisée, & vous remettrez le bassin sur le feu, lui laissant prendre deux ou trois bouillons: cela fait vous en mettrez un peu sur une assiette pour voir s'il se prendra; que s'il est trop mol il faudra le faire bouillir encore doucement jusqu'a ce qu'il soit en sa consistence.

Quand il sera fait il le faut tirer du feu & le mettre sur une table ou planche, le versant par dessus avec une cuillere à pot, le laisser refroidir, & lorsqu'il sera froid le mettre en rouleaux.

Si par hazard en faisant bouillir les drogues le feu s'y prend, il faut avoir une couverture ou serpiliere toute prête (que vous aurez trempée dans de l'eau, la tordrez bien, afin qu'il n'y en reste point & qu'elle ne soit qu'humide) pour couvrir d'abord le vase, & par ce moien vous étoufferez le feu dedans, & afin qu'il ne se perde rien il faut mettre ce vase dans un autre vase plus grand.

Cet avertissement doit servir pour tous les autres remédes de cette nature.

Maniere de s'en servir.

Si la plaie est à fleur de peau, il faut mettre une emplâtre dessus, l'essuiant tous les soirs, & continuant ainsi jusqu'a ce qu'elle soit guérie.

S'il paroit quelque excroissance de chair, il la faut panser comme vous avez commencé, car elle se rabaisse naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la plaie soit vieille, il faut prendre un rouleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec six cuillerées d'huile rosat, ou à son défaut d'huile d'olives, & faire fondre le tout ensemble, puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans & la faire toute imbiber; ensuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec soin pour en conserver la vertu. Quand vous voudrez vous en servir vous en prendrez un peu, le mettrez dans la plaie, & ferez ensorte que la plaie soit entiérement couverte de charpie que vous y mettrez fort légerement, sans qu'elle soit pressée ni entortillée, afin que l'humeur sorte à son aise. Il faut changer de charpie soir & matin; mais la même emplâtre peut servir un jour, quand même les os seroient découverts; vous mettrez la charpie ainsi préparée par dessus, & en cas que la plaie soit noire elle ôte toute noirceur sans que les os tombent.

Il est à remarquer premierement que si le trou de la plaie est trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puisse pas retirer la charpie, aiant auparavant trempé la tente dans l'onguent fondu; il faut prendre garde qu'elle n'y soit pas pressée, à cause de l'humeur qui en doit sortir.

Secondement, que la tente ne doit pas aller jusqu'au fonds, à cause de la chair qui revient; que si le trou étoit trop petit, ou que le blessé fût incommodé de la tente, il faudroit verser dans la plaie de l'onguent fondu dans de l'huile, & mettre l'emplâtre par dessus.

Troisiémement, qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre & l'essuier tous les soirs.

Quatriémement, qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cette emplâtre, en augmentant ou diminuant la dose de chaque drogue.

Onguent noir ou suppuratif.

Prenez deux livres d'huile commune, de la cire blanche & jaune, de

de la graisse de mouton qui se trouve proche des reins, de la résine pure, de la poix navale, de la térébenthine de Venise, de chacune une demi livre; du mastic subtilement pulverisé deux onces : faites fondre avec l'huile les matieres qui se fondent, & ajoûtez-y la poudre du mastic pour en faire un onguent.

Cet onguent fait percer toutes sortes d'apostumes, & les bubons tant pestilentiels que vénériens. On continuë d'appliquer une emplâtre de cet onguent après l'ouverture des abscez jusqu'à leur parfaite guérison.

Onguent ou Emplâtre d'André de la Croix.

Il faut prendre quatre onces de gomme élemi, douze onces de résine, d'huile de laurier, de térébenthine de Venise, de chacun deux onces.

Brisez la résine & la gomme élemi, faites-les fondre ensemble sur un fort petit feu, vous y ajoûterez ensuite la térébenthine & l'huile de laurier.

Le tout étant bien incorporé vous en separerez les ordures en le passant par une toile, & quand cet onguent sera refroidi vous le roulerez pour le garder.

On emploie cet onguent dans les plaies de poitrine. Il est propre pour mondifier & consolider les plaies & les ulceres. Il dissipe les contusions & fortifie les parties fracturées ou disloquées. Enfin il aide à la transpiration des humeurs sereuses.

Onguent pour la brûlure. Voyez BRULURE.

Onguent pour la courte haleine. Voyez COURTE HALEINE.

Onguent pour les enclouëures des Chevaux, Chicots ou *clous de ruë.*

Prenez de la gomme de pin concassée & de la gomme élemi, de chacune une once; mettez-les dans un petit pot sur le feu, laissez fondre ces gommes lentement en les remuant. Lorsqu'elles seront fonduës mettez-y neuf onces de cire jaune concassée, que vous ferez fondre & incorporer avec les gommes; enfin ajoûtez-y trois onces de térébenthine de Venise. Quand toutes ces drogues seront bien mêlées, vous les retirerez de dessus le feu, vous y jetterez une once de sang de dragon en larmes, & deux onces d'aristoloche ronde en poudre très-fine. Vous remuerez toûjours ces matieres jusqu'à ce qu'elles soient refroidies à moitié. Alors après avoir eu soin de frotter une table d'huile d'olives ou d'amandes douces, vous verserez dessus votre composition, & vous en formerez des rouleaux avec les mains, que vous aurez aussi frotté d'huile. Enfin vous envelopperez ces rouleaux de papier, & vous les garderez pour le besoin.

Onguent pour les plaies des Chevaux.

Il faut prendre de la sariete une poignée, des feuilles d'aristoloche longue, de sauge, de véronique, de chacune une poignée & demie, de la racine de guimauve & de grande consoude séchée à l'ombre, de chacune une once. Quand les racines auront été coupées en petits morceaux, on les mettra dans un poëlon avec une chopine de crême de lait, on les laissera sur le feu pendant un quart d'heure; on y ajoûtera ensuite les feuilles hachées fort menu. Il faut encore faire cuire le tout jusqu'à ce qu'il ne reste que le beurre qu'aura produit la crême en cuisant. Alors on versera ce beurre dans un pot, & l'on remettra dans le poëlon un quarteron de lard gras coupé par tranches; après qu'on aura laissé le tout sur le feu pendant un quart d'heure, on coulera ce lard fondu dans le même pot où l'on a versé le beurre. On mettra ensuite dans le poëlon deux onces d'huile d'olives qu'on fera cuire avec les herbes & racines restées pendant un demi quart d'heure; puis on versera encore l'huile du poëlon dans le pot où l'on aura mis le beurre & le lard fondus. Enfin on pressera les herbes & les racines pour en exprimer le suc; & pendant qu'il sera encore chaud on y mettra une once & demie d'alun brûlé & une once de gaudron fondu. On mêlera bien cette composition, & on la remuëra jusqu'à ce qu'elle soit froide. Quand on voudra se servir de cet onguent on en fera fondre dans une cuillere, & l'on en frottera la plaie avec un pinceau.

O P I.

OPIATE. C'est un reméde qu'on prend intérieurement, & qui est composé de différentes drogues, comme de liqueurs, de poudres, de pulpes, de miel ou de sucre, réduits en consistence molle. On donne encore ce nom aux antidores, électuaires & confections.

Opiate merveilleuse pour rafraîchir le foie & purifier le sang.

Prenez racines de chicorée deux dragmes, racines de patience, polypode, raisins de damas, réglisse & chiendent, de chacun une dragme; des quatre capillaires, bourrache, scariole, endive, betoine, aigremoine, houblon, pimprenelle, scabieuse, de chacun une poignée; des quatre semences froides, marjolaine, fenouil, anis, de chacun deux onces. Faites-en une décoction, puis prenez six onces de sené mondé que vous ferez bouillir dans la décoction : prenez deux onces d'agaric blanc, deux dragmes de canelle, & une pincée de fleurs cordiales que vous mettrez infuser dedans, cuisez avec une livre de sucre, puis ajoûtez casse mondée quatre onces, conserve de bourache, de celles de buglose & de violette, de chacun deux onces. De toutes ces drogues faites une opiate; la dose est une dragme & demie deux heures avant le repas une fois la semaine ou deux fois le mois.

Opiate pour nettoier les dents.

Il faut prendre quatre onces de porcelaine, une demi livre de brique, une demi once de canelle; piler le tout ensemble & le passer par un tamis bien fin.

Autre Opiate pour les dents.

Pilez & passez par un tamis bien fin deux gros d'alun calciné, deux gros de canelle, demi once de croute de pain brûlé, demi livre de brique, une once de corail, quatre onces de porcelaine, à quoi vous ajoûterez une once de conserve de rose.

Opiate pour les obstructions des Femmes.

On prendra de la crême de tartre, du crystal mineral, de chacun deux dragmes; de la limaille d'acier préparé demi once; du séné une demi once; du turbit, du sel de sabine, de chacun deux dragmes; des trochisques d'absinthe & de capres, de chacun une dragme. Il faut passer toutes ces poudres par un tamis très-fin, & les mêler avec une quantité suffisante de sirop de capillaire pour leur donner une consistence molle. On fera prendre de cette opiate le poids de deux écus, & l'on donnera aussi-tôt un bouillon ou un verre de lait clair. Avant que de prendre cette opiate on doit avoir été purgé suffisamment, on le continuera pendant quinze jours; s'il ne fait point d'effet après ce tems il faut encore se purger, laisser passer un intervalle de quinze jours, & en prendre encore pendant quinze autres jours; avant & après ce tems on aura soin de se purger.

O R.

OR. C'est un métal dont les parties sont plus grosses & plus étroitement liées ensemble que celles des autres métaux. De là vient qu'il est le plus compacte & le plus pesant. On le trouve en Asie, en Afrique, en Europe, mais particulierement en Amérique dans le Perou, d'où on l'apporte en barres ou en lingots. On a coûtume d'exprimer par carat les dégrez de pureté de l'or. Carat est la vingt-quatriéme partie de quelque quantité que ce soit d'or pur. Par exemple, le carat d'une once d'or aussi purifiée qu'elle peut l'être, est d'un scrupule ou de vingt-quatre grains. Quand l'or est tout-à-fait pur & qu'il ne diminuë point à l'épreuve, on dit que c'est de l'or à vingt-quatre carats; mais s'il diminuë d'une vingt-quatriéme partie, c'est de l'or à 23 carats; s'il diminuë de deux vingt-quatriémes parties ou d'un douziéme, on dit que c'est de l'or à 22 carats, & ainsi de suite. On croit communément qu'il n'y a point d'or à 24 carats, parce qu'on ne peut pas si bien le purifier qu'il ne reste encore quelque portion d'argent. On purifie l'or par la coupelle & par le départ; ces purifications sont les mêmes que celles de l'argent. Consultez ce qu'on en a dit dans l'Article de l'ARGENT. La meilleure purification se fait par l'antimoine de la maniere suivante.

Purification de l'Or par l'Antimoine.

Après avoir pesé la quantité d'or que vous voudrez purifier, mettez-le sur un grand feu dans un creuset où vous le ferez rougir, vous y jetterez alors quatre fois autant d'antimoine en poudre, qui fera bien-tôt fondre votre or. Les matieres impures se sépareront en scories. Quand vous verrez que la matiere qui est dans le creuset jettera des étincelles vous la verserez dans un culot de fer graissé & échauffé; aiez soin de frapper tout au tour afin de faire tomber au fond le régule. Lorsque le tout sera refroidi, renversez le culot & séparez avec un marteau le régule d'avec les scories. Pesez ce régule, mettez-le fondre à grand feu dans un creuset, & jettez y peu à peu près de trois fois autant de salpêtre pour purifier l'or de quelque portion d'antimoine. Poussez le feu avec violence autour du creuset, jusqu'à ce que les fumées étant passées l'or demeure clair & net en belle fusion. Alors vous le verserez encore dans un culot, après qu'il sera refroidi vous le séparerez d'avec les scories; enfin vous le laverez & l'essuierez avec un linge.

Maniere de calciner & de préparer l'Or. Prenez de l'or bien pur en lamine, faites-le dissoudre dans de très-bonne eau régale, puis jettez-y goute à goute de l'esprit ou huile de tartre, & faites-le précipiter au fond. Versez votre dissolution par inclination dans un vaisseau de verre & sur la chaux d'or; versez de l'eau de fontaine un peu chaude, remuez le tout ensemble, laissez reposer & versez l'eau par inclination, puis faites sécher votre chaux sur du papier filtré au Soleil; donnez-vous garde qu'il n'approche du feu, car il s'en iroit en faisant du bruit comme un coup de canon, & quand il sera séche mettez-le dessus un marbre; s'il y a une once de chaux il y faut mettre une once de sel de tartre, une once de ..... préparée, un gros de camfre préparé, & deux gros de minium préparé; le tout broié ensemble & serrez-le pour vous en servir au besoin.

Pour affiner l'Or & l'Argent ensemble, puis tirer chacun à part l'un de l'autre pour s'en servir à ce que l'on voudra.

Il faut premierement préparer un vaisseau que l'on appelle communément une casse, laquelle est composée d'une jatte ou vaisseau de terre selon sa grandeur, à proportion que l'on a de matiere, & l'emplir de cendres; savoir, du tiers de cendres d'os de cheval, un tiers & demi de cendres de lessive que l'on appelle carrées; lesquelles après les avoir bien fait recuire en boules vous les passez par un tamis ou sac à sasser avec ces os de cheval & un demi tiers de cendres communes du feu : délaiez toutes ces matieres avec de l'eau médiocrement, ensorte qu'elles puissent se lier & s'incorporer ensemble, puis mettez-les dans la jatte ou vaisseau de terre, & frappez les doucement jusqu'à ce que les cendres tiennent ferme par dessus la jatte; faites encore un creux au milieu pour y mettre ce que l'on veut affiner : il faut bien sécher le vaisseau avec petit feu au commencement sur les cendres, puis après poussez le feu plus grand jusqu'à ce qu'elles soient bien seches; ensuite on doit enfoncer le vaisseau dans des cendres jusqu'au bord, & l'entourer de brique afin de le tenir ferme, puis y faire un bon feu de charbon & le couvrir d'un vieil morceau de chêne, puis mettre du plomb par dedans à proportion de la quantité que vous avez de matiere & selon qu'elle est basse d'aloi; car plus elle est basse & plus il faut de plomb, mais le plus commun est d'une livre de plomb pour marc d'argent ou argent doré : échauffez le plomb avec un soufflet jusqu'à ce qu'il soit tout découvert & tourné, alors mettez dedans ce que

que vous voulez affiner, & continuez de soufflet dedans jusqu'à ce que le plomb soit tout évaporé : vous le connoîtrez quand vous verrez une nuée venir tout a coup couvrir l'argent qui reste, & que tout aussitôt il devient dur; que si vous apercevez quelque poursouflement par dessus, c'est parce qu'il n'y a pas assez de plomb, il y en faut remettre, chauffer comme auparavant; & alors ce qui demeure d'or & d'argent, est fin; mais ils sont tout en un corps, c'est pourquoi il les faut séparer, & pour le faire, il faut refondre le tout dans un creuset, & quand il est bien chaud qu'il tourne, vous le jettez alors dans un chauderon plein d'eau, l'argent se met tout en grenaille, que vous ferez secher sur le feu, puis mettrez cette grenaille dans un pot de gré où vous mettrez deux fois autant de bonne eau forte à départir, que ce que vous aurez de grenaille qui est deux onces pour once, il le faut mettre sur un petit trepied de fer sur le feu, boucher le pot d'un creuset, & le laisser bouillir jusqu'à ce que la fumée soit toute blanche, alors retirez le pot de dessus le feu, & aussi-tôt coulez l'eau dans une jatte ou vaisseau de gré de grandeur selon la quantité de matiére, rinsez le pot d'eau par plusieurs fois, & versez toûjours avec la premiére doucement jusqu'à ce que vous apercevrez votre or bien net, que vous verserez avec de l'eau dans une écuelle de gré, & vous vuiderez cette eau avec la premiére, parce qu'elle peut encore tenir d'argent, & l'or qui demeure vous le vuiderez dans un creuset, & le ferez secher, puis vous le ferez recuire, alors il est fort bon à dorer; & pour l'eau que vous avez versé dans la jatte de gré pour en tirer l'argent, il faut mettre une bonne planche de fin cuivre rouge dedans selon la quantité que vous avez d'argent; car il faut que le cuivre pese toûjours le double, & le laisser reposer vingt-quatre heures: puis couler l'eau doucement dans quelque pot de gré, & cette eau est bonne & sert a dérocher la besogne d'or, même on en vend aux Chirurgiens: apres il faut faire tomber l'argent qui est attaché audit cuivre dans un creuset & le faire secher, puis le fondre avec salpêtre ou sel de verre, alors vous en pouvez travailler. Et quand vous affinez du billon ou bas argent, il s'affine de la même maniére; mais au sortir de la casse, il ne faut pas se servir d'eau forte; il faut seulement le resoudre pour en user quand on voudra.

Or potable, & tresor inestimable qui guérit les Lâdres, le mal caduc, la peste, la paralysie, l'hydropisie, & tous autres maux incurables.

Prenez sept vieux doubles ducats que vous cimenterez avec une demi-dragme de sel gemme bien préparé, en un creuset lutté a petit feu, puis vous les laverez, dessecherez, & ferez rougir fort au feu, les tenant en un creuset bien net & tout neuf; étant bien rouges, éteignez les dans de l'huile d'olive, reiterant sept fois tout ce qu'on vient de faire, alors ils seront calcinez & se rendront en poudre tingeante comme safran, quand on la maniera entre les doigts.

Prenez une livre de sucre candi en poudre susdite, & avec cet or faites lit sur lit dans une retorte de verre bien sigillée, que vous ensevelirez dans un pot plein de sable d'estampes; couvrez ce pot pour conserver la chaleur, & lui donnez un feu leger de charbon tant dessus que dessous, de chaleur semblable à celle du four quand on cuit le pain, sans être excessive pendant vingt quatre heures: puis après retirez le du feu, & broiez le tout dans un mortier de marbre, & mettez le dans un vaisseau; il faut que le matras de dessous tienne trois fois autant que l'alambic, & à côté un bec pour la matiére; laquelle vous mettrez dans le vaisseau avec une chopine d'eau de vie bien subtile, & laissez le bien enfermé vingt-quatre heures durant sur un bon feu, de sorte que l'eau de vie bouille toûjours: & lorsque vous verrez une blancheur au fonds qui est la chaux du soleil, c'est une marque qu'il est fait: vuidez par inclination l'eau où est la teinture violette tirant sur le rouge & jaune, laquelle guérira les Lâdres, leur en donnant un grain par jour, & toutes autres maladies abandonnées, & tous maux incurables.

Autre Or potable sans addition, aiant les mêmes effets que celui dont les Philosophes parlent.

Fixez le salpêtre rafiné avec le charbon, selon l'art, couvrant à chaque projection le pot qui doit être de fonte de fer, comme quand l'on fait le régule. Ce salpêtre étant fixé pilez-le chaudement, & mettez-le resoudre en la cave, jusqu'à ce qu'il soit comme une bouillie, pour lors mettez-le dans une cornuë, versez par dessus une quantité égale de bonne huile de vitriol bien rectifiée, la versant goute a goute, de crainte des ébullitions, & posez la cornuë à un feu de sable, & distillez par dégré: quand le flegme sera sorti, & que les esprits commenceront à venir, augmentez un peu le feu, & continuez-le ainsi jusques à ce qu'il ne sorte plus rien; pour lors augmentez encore le feu pour en faire sortir tous les esprits, puis laissez-le refroidir, cassez la cornuë & vous trouverez votre matiere blanche que vous conserverez, qui sera votre salpêtre fixe.

Mettez huit ou dix parties de ce sel, & une partie d'or dans un creuset, que vous passerez au fourneau entre quatre ou cinq charbons allumez, alors votre sel se mettra tout en huile, continuez ainsi le feu jusqu'à ce que la matiere devienne ferme & dure au fond du creuset, pour lors augmentez le feu comme si vous vouliez donner feu de fonte, couvrant & augmentant le charbon, le laissant ainsi environ une demi-heure; cependant vous tremperez de tems en tems un fil d'archal dans la matiere, qui deviendra jaune de couleur de citron, ensuite noire, puante, & enfin rouge. Lorsque la matiére sera en cet état vous la renverserez dans un mortier chaud, & d'abord qu'elle sera refroidie elle deviendra noire; & se resoudra en liqueur verte comme une émeraude, & en cet état l'on s'en peut servir pour la santé; mais pour la mettre dans sa perfection, il faut aussi-tôt que vous l'avez versée dans le mortier, la piler chaudement, & verser dessus peu a peu de l'eau de pluie ou de rosée, l'eau deviendra noire & puante comme une charogne: mettez votre vaisseau à digestion pendant quatre ou cinq jours, puis filtrez la matiére par le papier gris, & votre eau sera verte; retirez l'eau au sable par distillation jusques à siccité, & il vous restera un sel jaune, qui sera aussi fusible que le beurre, que vous prendrez & mettrez dans un fourneau avec un peu de charbon, & il fondra comme de la cire; continuez le feu jusques a ce que vous voyez la matiére rouge au bout d'un filet d'archal, alors vous la renverserez dans un mortier chaud comme auparavant, vous la pilerez chaudement, & la jetterez dans de bon esprit de vin, qui deviendra d'abord rouge comme un rubis que vous laisserez en digestion quatre ou cinq jours, puis vous filtrerez votre esprit de vin, vous le retirerez ensuite par la distillation, & au fond il vous restera une belle liqueur rouge, dont vous vous servirez comme s'ensuit.

Nota, que mettant une platine d'argent dans cet or ainsi réduit en liqueur & en or potable, elle se trouvera convertie en or, mais après cela cet or potable ne peut plus servir pour la santé.

Usage dudit or potable, ou Medecine universelle pour toutes especes & sortes de maladies naturelles, tant de vieillards, jeunes hommes & enfans, sans aucun p[illegible]. Donnant au corps ce qu'il a de besoin, en humectant le sec & sechant l'humide, refroidissant le chaud, & échauffant le froid; ouvrant ce qui est bouché, & endurcissant ce qui est mol, & supplée a tous defauts, soit en purgeant, restraignant par sueurs, par crachats, ou par urine, & sur tout en réparant l'humide radical consumé, soit par defaut de vieillesse ou par excès.

La dose est depuis une goute jusques à neuf ou dix, dans toutes sortes de liqueurs, bouillon chaud, vin, biere, eau & lait, suivant la commodité du malade: si on le donne dans le terme de cette dose, l'opération sera insensible; il fortifie l'humeur radicale, & ôte la racine de toutes sortes de maux, par une opération merveilleuse en le prenant tous les jours, ou de deux en trois jours.

C'est un préservatif contre toutes maladies accidentelles & un correctif de tous venins & de toutes infections d'air: si la dose est plus grande l'opération sera plus grande par les sueurs, crachats, urines & selles. Que celui qui usera de ce remede ou medecine universelle, prenne garde de ne pas pécher, ni par excès ni par défaut; mais qu'il observe un milieu, & se tienne chaudement; & pour n'y pas manquer, je m'en vai dire toutes les circonstances & la maniére dont il faut en user en toutes sortes de maladies.

Dans la peste ou fiévre contagieuse, l'on en donne une petite goute a un enfant, aux plus grands deux petites goutes, aux grands & vigoureux deux ou trois goutes; a la peste il faut doubler & tripler aux hommes, & couvrir le malade pour suer copieusement. Cette maniére doit être observée dans toutes les maladies contagieuses, & toutes sortes de fiévres telles qu'elles soient; l'on n'a besoin que de ce seul remede aux douleurs de côté & autres. Dans l'épilepsie, & convulsions des enfans, pour lors il faut aussi tôt après l'accouchement en donner la plus petite goute qu'on puisse avec du lait ou du beurre frais, & le troisiéme jour une petite goute; & si après quelque tems on voit le paroxisme, on en redonnera encore autant. Les plus grands en peuvent prendre jusques a six goutes, s'ils peuvent s'assujettir a en prendre tous les jours, mais le moins de quatre jours l'un, jusques a parfaite guerison. Cette potion guérit la lepre, la galle, la grosse verole, pourvû qu'on augmente la dose, ensorte que l'on provoque la sueur, le vômissement & les selles: & les malades en prendront de deux jours l'un jusques à parfaite guérison, qui arrivera infailliblement a la cinquiéme prise. Elle guerit la goute, l'hidropisie, ou les Medecins vulgaires ne peuvent rien par leur science: elle pousse par une insensible transpiration tous les retours d'humeur, elle appaise toutes douleurs, usant de la dose comme il est dit auparavant depuis une goute jusques a neuf a la fois; elle guérit toutes les obstructions de foie & de la rate, dont le sang le corrompant envoye tant de maladies, comme le scorbut, la goute-crampe, les érisipelles, les douleurs de tête, la foiblesse de membres, la mauvaise odeur de la bouche, la suffocation, la retention des regles, la palpitation de cœur, les defaillances, les sincopes & les vertiges; mais c'est inutilement qu'on déduit toutes ces maladies, puis qu'il n'y en a point que l'or potable ne guérisse universellement, assurant que si la maladie est d'un mois, elle sera guérie dans dix a douze jours, & si elle est fort inveterée, elle sera emportée dans un mois au plus tard.

Quoiqu'il en soit des puissans effets que les Alchimistes attribuent à l'or potable, il paroit cependant très-vrai semblable que cette composition n'est d'aucune utilité. L'or étant un métal très compacte, comme on a dit, il a été impossible jusques ici de le résoudre dans ses premiers principes, & dans la dissolution qui s'en fait par le moyen de l'eau regale, on ne fait que le diviser & le rarefier en parties insensibles; ces parties recouvrent bien-tôt leur premier état par la fusion. D'ailleurs on a remarqué que quand on avoit pris de l'or par la bouche, on le renoroit au même poids par les selles.

Proprietez de l'Or. Voici donc en quoi l'or peut avoir quelque vertu par rapport a la médecine: c'est que comme l'experience nous montre que l'or s'amalgame fort aisement avec le mercure, il est fort propre pour ceux qui ont pris une trop grande quantité de mercure. On peut encore l'employer utilement dans les coliques qui sont causées par la vapeur du plomb, comme il arrive aux vitriers, aux plombiers. Si on veut se servir de l'or dans quelque composition, il faut emploier les feuilles qui servent aux Doreurs, parce qu'elles embellissent la composition en y paroissant en forme de paillettes.

Pour faire l'Or bruni sur le velin aussi beau qu'on le faisoit anciennement, trouvé par de Fari.

Prenez une once de bol fin, avec deux dragmes de sanguine fine, une dragme de pierre de mine de plomb, & demi dragme de pierre noire, autant de blanc de plomb, le tout étant broié soit melé ensemble avec du blanc d'œuf battu en mousse, & reposé du jour au lendemain, prenez ce qui en coule, dans quoi mettez tremper quatre ou cinq pepins de coing d'un jour à l'autre; & cela étant un peu épais, laissez

laissez-le secher; pour s'en servir il le faut délaier avec de l'eau commune & bien broier tout ensemble: il faut y racler avec un coûteau un peu de savon, & si vous y mettez gros comme une noisette de bol, mettez gros comme un poids de savon; il faut écrire avec une plume, & laisser sécher l'écriture; puis passer le pinceau par dessus avec de l'eau claire seulement, & y appliquer l'or en feuille, ou l'or en coquille; & quand il sera bien sec, le polir avec la dent: mais observez qu'il doit être bien sec avant que de l'y passer, il faut plûtôt attendre au lendemain. Prenez un papier blanc qui soit bien lissé par dessus l'or, puis il faut polir dessus le papier l'or qui sera dessous, afin qu'il soit fort uni; levez ensuite le papier, & le lissez sans papier, l'or sera très beau.

Pour faire un très-bel Or bruni.

Il faut que le bois des bordures ou autres piéces qu'on veut dorer soit extrémement uni, & afin de le polir davantage passez l'oreille de chien de mer par tout, ensuite il faut lencoler deux ou trois fois de cole faite de rogneures de gans blancs, & mettez neuf ou dix couches de blanc, quand il sera bien sec, passez la presle par dessus afin qu'il soit plus doux, après vous ferez tiedir sur le feu un peu de cole avec de l'eau, dans laquelle il faut tremper un linge fort delié que vous épurerez & la passerez encore sur le blanc; ensuite il faut appliquer deux ou trois couches d'or couleur, & davantage s'il n'a pas assez de couleur; lorsqu'il sera bien sec, vous passerez dessus un linge sec fortement jusqu'à ce qu'il soit luisant, & vous aurez de l'eau de vie, la plus forte qu'il se pourra trouver, puis vous passerez sur l'or couleur un gros pinceau trempé dans l'eau de vie; mais il faut que votre or en feuille soit coupé tout prêt sur le coussinet, afin de l'appliquer aussi-tôt que vous aurez passé le pinceau, & quand il sera sec, vous le polirez avec la dent de chien.

Pour faire la Cole de gans.

Prenez une livre de rogneures de gans, mettez la tremper dans de l'eau quelque tems, puis faites la bouillir dans un chauderon avec douze pintes d'eau, & la laissez reduire à deux pintes, ensuite il faut la passer par un linge dans un pot de terre neuve, pour voir si la cole est assez forte; prenez garde lorsqu'elle est congelée, si elle est ferme sous la main.

Pour faire le blanc.

La cole étant faite, prenez du blanc de craie, rapez-le avec ou couteau, broiez-le sur le marbre, faites fondre & chauffer votre cole fort chaude, tirez-la de dessus le feu & mettez-y du blanc suffisamment pour la rendre épaisse comme de la bouillie, laissez-la infuser demi quart d'heure & ensuite remuez-la avec une brosse de poil de cochon.

Prenez de ce blanc & mettez-y encore de la cole, afin de le rendre plus claire pour la premiére & seconde couche, qu'il faut appliquer en battant du bout de la brosse.

Observez de laisser bien secher chaque couche avant que d'en mettre une autre; si c'est du bois, il en faut bien douze, & si c'est du carton six ou sept suffisent.

Cela fait prenez de l'eau, trempez-y une brosse douce, égoutez-la entre vos mains & frottez-en votre ouvrage pour le rendre plus uni; aussi-tôt que votre brosse est pleine de blanc, il faut la relaver, & même changer d'eau lorsqu'elle est trop blanche.

On peut se servir quelquefois d'un petit linge mouillé comme de la brosse.

Votre ouvrage étant bien uni, laissez-le secher, & lorsqu'il est sec, prenez de la presle, ou un morceau de toile neuve, & frottez pour le rendre doux.

Pour faire l'assiette de l'Or & de l'argent, propre à dorer d'une autre maniére.

Prenez un quarteron de bol fin bien choisi, qui happe à la langue & qui soit gras sous la main, mettez-le tremper dans l'eau pour le faire dissoudre, puis broiez-le en y ajoûtant gros comme une aveline de craion de pierre de mine, & gros comme un pois de Suif de Chandelle, que vous préparez ainsi; faites-le fondre, puis jettez-le dans de l'eau fraiche, & maniez-le dedans pour vous en servir; la grosseur d'un pois suffit à chaque broiée.

En broiant on peut jetter un peu d'eau de savon parmi le bol, cette composition étant broiée vous la mettrez dans de l'eau claire, que vous changerez de tems en tems pour la conserver.

Lorsque vous voudrez vous en servir, détrempez-le avec de la cole fonduë un peu tiede, & si elle est aussi forte que celle dont vous avez blanchi, vous mettrez le tiers d'eau & vous le mélerez avec le bol, que vous rendrez de l'épaisseur de créme douce, puis vous l'appliquerez avec un pinceau sur votre ouvrage en mettant trois ou quarre couches, que vous laisserez bien secher avant que d'en appliquer une autre, étant tout sec avant que de dorer ou argenter, frottez un peu avec un linge doux.

Quand on veut faire servir cette assiette à l'or, il y faut ajoûter un peu de sanguine.

Pour appliquer l'Or & l'Argent.

Mettez un égoût en la piéce que vous voulez dorer, ou argenter, mouillez en un endroit avec un gros pinceau trempé dans de l'eau claire, puis appliquez votre or, que vous aurez coupé sur le coussin de cuir, il faut le prendre avec du cotton ou une palette de petit gris; tout étant doré, laissez-le secher sans l'exposer au soleil ni au vent; étant suffisamment sec, brunissez le avec la dent de chien.

Pour voir s'il est sec, éprouvez en passant la dent en de petits endroits; si elle ne coule pas aisément & qu'il s'écorche, c'est une marque qu'il n'est pas sec.

D'ailleurs prenez garde qu'il ne le soit pas trop, car il en donne plus de peine à brunir & n'a pas tant d'éclat; dans les grandes chaleurs trois ou quatre heures suffisent pour le secher; mais quelquefois il faut bien un jour & une nuit.

Pour mâter l'Or.

Faites un vermeil avec de la sanguine, un peu de vermillon & du blanc d'œuf bien battu, broiez le tout ensemble sur le marbre, & mettez-en dans les renfoncemens, avec un pinceau fort délié.

Pour faire l'Or & l'Argent en coquille.

Jettez des feuilles d'or sur un marbre bien net, selon la quantité que vous en voulez faire, broiez-le avec du miel sortant de la ruche ou pur, jusqu'à ce qu'il soit extrémement doux sous la molette, ensuite mettez-le dans un verre d'eau claire, remuez-le & le changez d'eau jusques à ce qu'elle demeure claire. Il faut avoir pour un sol d'eau forte, verser votre or dedans & l'y laisser tremper deux jours, puis on retire l'or & cette eau forte peut servir une autre fois; c'est de même pour l'argent.

Quand on veut appliquer l'un & l'autre, il faut les détremper avec une ou deux goutes d'eau un peu gommée; & pour le lisser mieux, il faut que ce soit de l'eau de savon, il est bon aussi de mettre sous l'or un lapis de pierre de fusil, il en paroit plus beau.

Il ne faut mettre de l'or & de l'argent dans les mignatures, que le moins qu'il se peut, excepté des filets tout autour, parce que cela sent l'image de balle.

Pour faire prendre l'Or sur toute sortes d'ouvrages.

Il faut prendre un fiel de bœuf que vous mettrez dans un petit pot avec la moitié d'un demi septier de vinaigre & du sel une pleine coquille de noix; faire bouillir le tout ensemble l'espace d'une demi heure, & lorsqu'on voudra s'en servir, on y trempe fort peu un linge pour frotter l'ouvrage, sur lequel on veut appliquer l'or.

Cette composition est aussi fort bonne pour des couleurs sur lesquelles on voudra appliquer un verni blanc; par exemple, pour le faire prendre sur un tableau déja teint, il le faut auparavant nettoier avec la cendre d'asur, ou avec l'émail, ensuite le bien frotter avec un oignon & de l'eau, & après qu'il sera bien sec, y passer le fiel de bœuf préparé pour le verni.

Pour dédorer toute sorte d'Ouvrages d'Argent sans le fondre & en avoir l'Or à son profit.

Si vous avez un marc d'argent doré, il faut faire dissoudre huit ételins de sel armoniac que vous aurez cassé par petits morceaux comme en poudre dans un pot ou autre vaisseau de gré, avec trois onces d'eau forte à départir, & quand le sel armoniac est bien dissout, & que l'eau boût, il faut mettre dedans le marc d'argent doré & le laisser bouillir jusqu'à ce que cet argent soit tout noir, puis le retirer, & le jetter tout rouge dans l'eau forte, vous l'emplirez d'eau douce en y ajoûtant trois onces de vif argent; faites tout rebouillir jusqu'à ce que l'eau soit claire, & le laissez reposer une heure, puis passez-le dans un linge, & votre or y demeurera seul, puis vous renverserez l'eau doucement & vous aurez votre vif argent aussi bon a en faire ce que vous voudrez qu'auparavant.

ORA.

ORANGER, en latin *Aurantia Malus.* On en distingue de plusieurs sortes, savoir, le bigaradier, le citronnier, le limonier, la bergamote, le riche depouille, le pommier d'Adam, le cedrat, le poncyre, l'oranger de la Chine & autres; ils ne different les uns des autres qu'en fort peu de choses; cette difference ne provient que de la douceur ou de l'aigreur de leur fruit, ou bien, de ce que les uns sont des arbres de tiges & les autres sont nains ou buissons.

Description. L'oranger ressemble au citronnier, il est toûjours verd, il a les feuilles charnuës, unies, odoriferantes, & nouées délicatement; ses rameaux sont souples & épineux: son écorce est blanche tirant sur le verd: ses fleurs sont blanches, d'une odeur beaucoup plus agréable que celle des citronniers & des limoniers, dont on distille une eau admirable: ses fruits sont ronds, de couleur d'or, ils ont une grosse écorce, & épaisse: la chair au dedans est molle, remplie de grains qui étant plantez, produisent des orangers.

Lieu. On en trouve dans les jardins d'Italie, de Provence & ailleurs.

Proprietez. L'écorce confite au sucre, fortifie l'estomac, chasse les ventositez, consume les flegmes: l'eau de fleur d'orange bûë dans les fiévres pestilentielles, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur: elle est aussi bonne pour tuer les vers, mélée avec un peu d'eau de pourpier, s'il y a de la fiévre.

Les oranges sont appellées *Aurantia*, comme qui diroit *Aurea mala*, pommes d'or. Il y en a de deux sortes; savoir, des douces & des aigres. Le suc de celles-ci est propre aux fiévres, parce qu'il est refrigeratif, & qu'il resiste à la pourriture. Elles sont toutes deux alexipharmaques & aperitives, & attenuent la bile grasse & épaisse.

Leur écorce est chaude, âcre & amere; elle ouvre & prépare la pituite; elle retablit les esprits, aussi bien que leurs fleurs; elle est bonne pour l'estomac, & en discute les ventositez, elle tuë les vers aussi bien que leur semence.

Pour faire de la fleur d'Orange en feuille ou en bouton, même en petit branchage.

Il faut prendre quatre ou cinq livres de fleurs d'orange, & afin que tout nous soit profitable, vous les mettrez dans un alambic, avec huit pintes d'eau que vous lutterez bien, puis vous les distilerez jusqu'à ce que vous en aiez tiré deux pintes de fleurs d'orange, vous ôterez votre alambic de dessus le feu, vous le delutterez & jetterez sur un tamis pour égouter la fleur d'orange qui sera cuite, puis lorsqu'elle sera égoutée, vous la jetterez dans de l'eau fraiche promptement avec un petit jus de citron par dessus qui la blanchira; vous tirerez les bou-

boutons ou bouquets; vous y pouvez mettre des feuilles aussi, que vous mettrez dans un peu de sucre fort leger, qui ne doit être que tiéde, vous les laisserez dedans pour prendre sucre : quand ils seront froids vous égouterez le sucre le plus que vous pourrez ; vous lui donnerez trois ou quatre bouillons ; vous le tirerez de dessus le feu, le laisserez refroidir; quand il sera tiéde vous le mettrez sur vos fleurs d'oranges & les remuerez afin qu'elles se réchauffent : le lendemain vous les mettrez égouter, puis vous ferez cuire votre sucre en sirop ; & lorsqu'il sera en sirop vous l'ôterez de dessus le feu, le laisserez refroidir : lorsqu'il sera encore plus chaud que tiéde, vous remuerez la terrine ou vaisseau où seront vos fleurs, afin qu'elles prennent bien le sucre; puis lorsqu'elles seront froides, vous les mettrez égouter & les dresserez sur des ardoises, des feuilles de fer blanc ou des planchettes; vous mettrez par-dessus du sucre en poudre au travers d'une toile de soie, puis vous les mettrez à l'étuve & les ferez secher; ensuite vous aurez soin de les retourner: lorsqu'elles seront seches vous les mettrez sur un tamis, & vous y secouerez du sucre en poudre avec la toile, puis vous les mettrez à l'étuve pour les faire sechet.

Si vous voulez faire des marmelades de fleurs d'orange des feuilles qui vous seront restées de votre distillation, parce qu'à la marmelade il n'y faut que de la feuille, vous prendrez ces feuilles, vous les presserez bien au travers d'une serviette pour en ôter toute l'eau, après les avoir bien lavées autant que vous pourrez; puis vous les mettrez dans un mortier, vous les écraserez & pilerez à moitié : pour les blanchir vous les arroserez de la moitié ou d'un jus de citron selon la quantité que vous en aurez : pour une livre de cette marmelade, vous prendrez trois livres de sucre bien clarifié que vous ferez cuire à la plume, puis vous jetterez vos fleurs dedans. Lorsque le sucre sera un peu reposé vous les remuerez avec une espatule, afin que le tout s'incorpore avec le sucre, puis vous le mettrez dans des pots, le laisserez refroidir & le boucherez bien, & par-là vous en tirerez de l'eau de fleur d'orange, des boutons & des feuilles sechts & de la marmelade.

Si vous voulez la faire sans la passer à l'alambic, vous la mettrez cuire dans un poële à confiture à grande eau : lorsqu'elle sera cuite, vous la jetterez dans de l'eau fraîche ou dans d'autre eau bouillante, elle en sera plus blanche avec un peu de jus de citron par dessus, vous la mettrez égouter & la ferez de même que ci-devant; voilà la maniere que se fait la fleur d'orange : vous pouvez la garder liquide de la même façon.

Pour faire de l'Orangeat.

L'orangeat se fait comme la limonade : si les oranges sont bonnes & qu'elles ayent bien du jus, il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zests pour lui donner goût, & y mettre du sucre comme à la limonade : si l'on aime l'odeur, on y peut mettre un peu de musc & d'ambre préparé; mais il en faut si peu qu'il ne paroisse pas qu'il y en ait.

Culture des Orangers.

Soit qu'on éleve des orangers en semant les graines ou pepins qui se trouvent au cœur de l'orange, soit qu'on cultive ceux qu'on fait venir des Pays éloignez, on doit leur donner une terre préparée dont on va décrire la composition.

Terre propre aux Orangers.

Prenez un tiers de crotin de brebis ou de mouton réduit en poudre & consommé pendant trois ou quatre années ; un tiers de terre grasse & forte, telle que seroit la terre de pré ou de cheneviere ; enfin prenez un tiers de terreau de vieilles couches ou de feuilles d'arbres pourries; mêlez le tout ensemble, & passez ce composé à la claie. Il est bon de ne point exposer cette terre a la pluie; c'est pourquoi il la faut composer dans un lieu qui soit à couvert.

On doit ici éviter également les deux extrémitez : si l'on ne donne que du terreau ou de la poudre, comme font quelques Jardiniers, cette terre n'ayant point assez de corps & ne contenant point assez de sels, ne suffit pas pour la nourriture des orangers. Ajoutez à cela qu'elle ne peut faire de motte, & que par conséquent il est très-difficile d'encaisser un arbre lorsqu'on est obligé de le faire. Si au contraire on joint à la terre des boües qu'on tire des égouts ou qu'on ramasse dans les ruës, des curures de mares, de la poudrette, du marc de vin, de la fiente de pigeon & autres choses semblables; l'expérience a montré que ce mélange nuisoit beaucoup à l'accroissement des orangers. C'est ce qui fait qu'on doit s'en tenir à la terre dont on a rapporté la composition : le crotin fournit de la chaleur, la terre grasse qui est remplie de sels fait pousser de beaux jets, & le terreau donne de la légereté.

Comment semer & élever les Orangers.

On choisit ordinairement de belles bigarrades bien mûres ; on en prend les pepins qu'on séme au mois de Mars dans des caisses ou pots pleins de terre préparée. On met ces pepins deux ou trois doigts avant dans la terre, & à trois pouces environ de distance l'un de l'autre. Lorsqu'ils poussent en trop grande quantité on les éclaircit en arrachant les plus pressez: au bout de deux ans ces pepins forment des sauvageons qui sont bons à replanter séparément dans des pots de terre; quand on en a eu un grand soin pendant leur jeunesse, on peut les greffer au bout de cinq ou six ans.

Pour cela il faut pendant ces premieres années les sarcler, leur donner des labours & les arroser de tems en tems. On doit aussi enfoncer les pots où ils sont dans des couches chaudes; pendant l'Hiver on retire ces pots & on les mets dans la serre.

De la greffe des Orangers.

On greffe ordinairement oranger sur oranger ; cette greffe se fait en écusson ou en approche. La premiere se fait à œil poussant dans le mois de Mai, & à œil dormant aux mois de Juillet, d'Août & de Septembre. Cette maniere de greffer est la même que dans tous les autres arbres fruitiers : il est cependant à remarquer que l'écusson dans l'oranger doit avoir la pointe en haut, on doit faire ensorte, quand on le taille, que l'œil se trouve toûjours dans la même situation, le bouton & le jet dressé vers le ciel. Il y a encore une chose a observer, c'est que l'incision sur le franc doit être coupée différemment ; savoir, la fente de travers, en bas comme un ⊥ renversé. Ceci se pratique de la sorte à l'égard des orangers, afin que l'eau qui leur est pernicieuse n'entre point par la grande ouverture.

La greffe en approche se fait au mois de Mai & au mois d'Août, dans les deux séves. On approche les deux arbres qu'on veut greffer l'un près de l'autre; on coupe la tête du sauvageon; on y fait une tente pour recevoir la branche de l'oranger que l'on suppose être d'une longueur convenable. On entaille cette branche & on la fend en long par la moitié, ce qui forme un bout long d'environ un pied. On aiguise ce bout pour le faire entrer dans le milieu de l'entaille, comme on le pratique a la greffe en fente. Si le sauvageon est vieux, on fait entrer cette greffe dans l'entre deux du bois & de l'écorce, de même qu'on le fait a la greffe en couronne.

Observation sur ce qui concerne les Orangers.

Les caisses doivent être proportionnées à la grandeur & à la grosseur des orangers. Le fond doit être de bois de chêne pour être solide & n'être point exposé à la pourriture, qui pourroit être coupée par les fréquens arrosemens.

Les orangers ont besoin d'eau, sur tout dans les mois de Mai, de Juin & de Juillet : il suffira de leur en donner deux fois la semaine. Comme on ne cultive les orangers que pour l'ornement, l'unique but qu'on doit se proposer dans leur taille est de leur procurer une belle tête, qui consiste à être ronde & a approcher de la figure d'un champignon renversé. L'abondance des fleurs, accompagnée de branches nouvelles, contribuë à l'agrément & au profit.

Pendant l'Hiver on a soin de tenir les orangers enfermez dans une serre pour les garantir du froid. Mais à la mi-Mai on les en fait sortir pour les ranger dans le plus bel ordre qu'il est possible. L'exposition qui leur convient le mieux est le Levant ou le Midi. On les laisse dans le jardin ou dans l'orangerie jusqu'à la mi-Octobre qu'on les renferme dans la serre.

O R C.

ORCANETTE, en Latin *Anchusa*.

Description. C'est une plante dont les tiges qui sont hautes d'environ un pied, se courbent vers la terre. Ses feuilles sont longues, armées de poils rudes & approchantes de celles de la buglose. Ses fleurs qui sont en entonnoir à papillon découpé, naissent aux sommitez des branches. A ces fleurs succédent des graines dont la figure est semblable à une tête de vipere. Sa racine a l'écorce rouge & le dedans blanchâtre. M. Tournefort range cette plante sous les especes de buglose.

Lieu. L'orcanette croît dans les Pays Méridionaux de France comme en Provence & en Languedoc, aux lieux sablonneux.

Proprietez. Sa racine est rafraichissante, astringente & un peu amére; si elle est incorporée avec de l'huile & de la cire, elle est bonne pour les brûlures : avec griottes séches elle guérit le feu de saint Antoine; si on la frotte de vinaigre, elle est propre aux gratelles qui sont acharnées dans le cuir. Elle aide à délivrer une femme qui a de la peine à accoucher. Sa décoction arrête le cours de ventre; elle est bonne à ceux qui ont mal aux reins & à la rate. Elle a une vertu singuliere pour la jaunisse.

Si on méle l'écorce de la racine d'orcanette dans l'onguent rosat, dans la pomade, dans la cire ou dans l'huile; elle leur donne une couleur de rose.

O R D.

ORDINAIRES des femmes. Prenez de la fiente de poule sechée & réduite en poudre ; mettez-en une dragme dans un verre de vin blanc pur pendant deux ou trois jours : ce reméde peut les faire venir, ou bien mettez une gousse d'ail broyée sur le nombril.

O R E.

OREILLE. L'ouïe, sans contredit, après la vûë est le sens le plus noble & le plus utile à rendre l'homme capable de toutes choses.

Les oreilles dans leurs parties extérieures sont cartilagineuses, arrondies en forme de demi-lune & creusée par dedans; leur partie intérieure est située en l'os petreux, où l'on apperçoit quatre petits trous ; le premier est rond, étroit & oblique, au bout duquel est une membrane déliée, claire & séche, fort sensible & fort tenduë pour recevoir le son ; le second sert à discerner les sons : c'est dans cette cavité que se rencontrent les trois osselets qui, à cause de leur figure, ont été nommez le marteau, l'enclume & l'étrier ; le troisiéme a rendre l'air plus pénétrant & subtil ; & le dernier à recevoir & communiquer au sens commun la différence du son. Sous les oreilles il y a des glandes qui servent à filtrer la salive, des artéres & des veines qui ont le même usage que dans toutes les autres parties du corps.

L'accident qui leur est plus ordinaire est la surdité causée par une inflammation ou un ulcére, ou par quelque douleur ou blessure, ou quelquefois par des tumeurs extérieures appellées parotides.

Oreilles humides.

Frottez les avec de la poudre d'alun brûlé, ou avec de la poudre de vitriol, de romarin ; ou bien avec de l'aristoloche longue ou ronde, il n'importe.

Pour empêcher que les humeurs gluantes qui tombent du cerveau, ne se communiquent dans les oreilles.

Prenez le matin un verre d'eau tiéde mêlée avec un peu d'huile d'olive : un moment après frottez-vous le palais avec le haut d'une plu-

me, elle excitera le vômissement de cette humeur gluante & vous donnera un grand soulagement. Après les vômissemens, prenez un œuf à l'heure du déjeûné, & au lieu de sel, mettez-y deux fois autant de sucre, continuez jusqu'à guérison.

Deux gouttes de graisse d'anguille rôtie, avec autant d'huile noble, & autant d'esprit de vin, instillées tiédes le soir dans les oreilles, sont aussi très-bien.

Tintement d'Oreilles.

Si on néglige le tintement, ou le sifflement, ou le bruit d'oreilles, on tombe à la fin dans une surdité qui se guérit difficilement. Après que l'on aura fait tirer du sang au malade, & qu'on l'aura purgé très-souvent, soit avec agaric, ou avec des pilules d'aloës, on prendra du suc de tabac, & du suc de la renouée, que l'on mêlera ensemble avec tant soit peu de tutie, & l'on en mettra une goutte dans l'oreille, réitérant de fois à autre.

Sinon, battez quatre figues crues dans un mortier avec une pincée d'hisope verte, & de cette liqueur pressée au travers d'un linge, mettez-en deux ou trois gouttes dans l'oreille, ou prenez une ou deux gouttes d'eau de vie dans laquelle on aura fait tremper du romarin, la feuille ou la fleur, il n'importe, & coulez-en une goutte ou deux dans l'oreille, ou faites couler dans l'oreille quelques gouttes d'huile d'amandes de pêcher, ou faites recevoir par un entonnoir la vapeur du vinaigre.

Pour le cornement & bruit d'Oreilles.

Il faut boire le matin deux heures avant que de manger, durant quatre ou cinq jours, trois onces d'eau de fenouil; après ce tems-là, vous prendrez des pilules cochées ou fetides, & ferez ensuite le reméde qui suit.

Drogues. Prenez huile de ruë, huile de castor ou d'aspic, jus de porteaux, autant de l'un que de l'autre.

Préparation. Mêlez bien toutes ces liqueurs ensemble, faites une petite tente propre à mettre dans l'oreille que vous imbiberez dans ces liqueurs & la mettez dedans.

Autre pour le bruit & cornement d'Oreilles.

Drogues. Prenez radis ou raiforts ce que vous voudrez, d'huile d'amandes douces ou ameres, coloquinte, vin blanc autant de l'un que de l'autre.

Préparation. Otez les feuilles des radis & pilez les radis; prenez du jus qui en sortira & mêlez-le avec les autres liqueurs; cela fait vous en ferez distiller dans les oreilles, que vous boucherez-bien avec du coton. Le suc d'oignon distillé dans les oreilles, y est aussi très-souverain.

Pour le tintement d'Oreilles.

Le tintement des oreilles vient quelquefois par des vents qui y sont. Pour les guérir il faut prendre un peu d'aloës dans un peu de vin blanc qu'on fera chauffer, & distiller ensuite quelques gouttes dans les oreilles que vous boucherez avec du coton: il faut mettre aussi un peu d'euphorbe en poudre dans le nez pour vous exciter à éternuer.

Douleurs d'Oreilles.

Prenez un oignon cuit sous la cendre, une once de beurre frais, une once d'huile rosat, autant d'huile de camomille, un gros de safran en poudre; mettez le tout ensemble & l'appliquez: ce seul reméde fera vuider doucement l'abcès, s'il y en a, sinon distillez dans l'oreille du jus de mauves, ou du jus de feuilles de lierre, ou du jus de plantain, ou du jus de marrube, & mêlez les uns & les autres avec un peu de miel, & jettez deux à trois gouttes dans l'oreille; ou bien prenez de lait de chienne avec autant de miel, & l'appliquez sur le côté malade.

Pour les douleurs d'Oreilles.

Appliquez-y du pain tout chaud sortant du four & réitérez souvent; ou bien faites cuire des feuilles de cabaret de muraille, recevez la fumée qui en proviendra avec un entonnoir.

Fluxion aux Oreilles.

Distillez dedans deux à trois gouttes de suc de lierre.

Pour les inflammations & apostumes des Oreilles.

Prenez des feuilles d'orties, pilez-les un peu dans un mortier avec du sel, & les appliquez par dessus.

Ulceres aux Oreilles.

Cet ulcere arrive souvent par la chute d'une humeur maligne, ou il est causé par une plaie, ou par une blessure, ou par quelque ordure qui s'est corrompuë dans l'oreille.

Les avant-coureurs de cet ulcere, soit douleur, ardeur, ponction, démangeaison & sanie, qui se manifestent par la sortie du pus.

L'ulcere qui ne pénetre pas tout-à-fait dans l'oreille, est plus aisé à guérir que celui qui va jusqu'au nerfs & jusqu'à l'os, & duquel le pus ou la sanie sentent mauvais: à l'ulcere de l'oreille, soit vieil ou récent, la premiere chose qu'il faut faire, après la saignée & la purgation, c'est de laver la plaie avec le suc de mercuriale ou de lupins, ou de la décoction de bétoine, ensuite employez les remédes suivans.

Prenez une dragme de safran, demi-dragme de castor, autant d'aloës & de myrrhe; mettez le tout ensemble avec une cuillerée de miel & autant d'huile rosat, puis distillez-en une goutte ou deux dans l'oreille: ou bien prenez du jus d'oignon cuit sous la cendre avec autant pesant de lait de femme & instilez-en dans l'oreille; sinon prenez un porreau, découpez-le bien menu avec demi-douzaine de verre de terre, & dans une once d'huile d'olive; faites-le cuire à petit feu jusqu'à ce que l'huile ne pétille plus; après coulez-la & mettez en dans l'oreille: on peut aussi se servir du lait de chienne ou de fiel de pourceau avec autant pesant de miel bouillis ensemble.

Pour faire mourir les vers qu'on a dans les Oreilles.

Il faut instiller dans l'oreille où l'on croit que le ver soit, du suc de centaurée, ou bien du lait de figuier.

Autres drogues. Prenez du bois de frêne vert, du suc de pain de pourceau, du suc de scille, du suc de ruë, autant de l'un que de l'autre.

Préparation. Mettez à travers du feu le bois de frêne & deux assiettes aux deux bouts de ce bois pour recevoir l'écume ou l'eau qui en sera sorti, & mêlez-la avec autant de chacun des sucs ci-dessus, & mettez-en chaudement dans les oreilles.

Blessures d'Oreilles.

Appliquez dessus de la poix noire mêlée avec autant d'encens en poudre: ou prenez demi-once de myrrhe en poudre avec autant de beurre frais & mettez sur la plaie; sinon pilez demi-once de souffre, une dragme de bol avec deux cuillerées de vin & appliquez dessus.

Pour la dureté d'Oreilles.

Prenez un oignon blanc, ou d'autre couleur s'il ne s'en trouve point de blanc, creusez du côtez de la racine, templissez-le de poudre de cumin; bouchez le trou d'une peau ou deux d'oignon, & mettez-le sous la cendre pour le faire cuire lentement; lorsqu'il sera cuit pressez-le, & du suc qui en sortira vous en instillerez dans les oreilles. L'urine de chat distillée y est merveilleuse.

Autre reméde éprouvé pour ceux qui sont durs d'Oreille.

Prenez deux onces de fleur de souffre, une once de sel de tartre; mêlez-bien le tout, & liquifiez-le exactement jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur de pourpre foncée, tirant sur le noir; laissez-le refroidir un peu; pulvérisez ensuite la matiere, & mettez-la dans une fiole avec quatre onces d'huile de térébenthine; mettez-le au sable pendant trois heures: quand tout sera froid vous séparerez le clair, dont vous en mettrez soir & matin trois ou quatre gouttes dans l'oreille avec du coton, & continuerez quelque-tems.

De la surdité.

La surdité est une maladie qui prive entiérement l'ouie de ses fonctions. Les organes de l'ouie se trouvent blessés ou par leur propre foiblesse, ou par dépravation, ou par abolition.

Si c'est par leur propre foiblesse, la surdité est imparfaite. Elle arrive par dépravation, lorsqu'un grand bruit ou qu'un vent extraordinaire, ou un sifflement, ou un tintement en interdit les fonctions.

Par abolition, quand elle est naturelle, ou qu'elle succéde à une maladie, qu'elle arrive dans une fiévre violente; celle-ci se guérit lorsqu'il survient un cours de ventre ou un saignement de nez.

La surdité naturelle, ou un peu après être né, est incurable; & celle qui est invétérée est difficile à guérir; celle qui est causée par la bile ou par une pituite crasse ou cruë, ou par une humeur froide, ou par des vents, ou par des vapeurs, se peut aisément guérir. On connoit à une pésanteur de tête du côté où est le mal, que ce sont des humeurs cruës; à un tintement ou sifflement, que c'est du froid ou des vents; à une grande douleur avec chaleur piquante, accompagnée de fiévre, que c'est une bile enflammée qui souvent fait abscès; lorsqu'elle vient à suppuration elle soulage extrémement; mais si la supuration se fait hors les jours de crise, elle est à craindre.

Les violentes douleurs d'oreilles avec fiévre continuë, sont dangereuses, d'autant qu'elles peuvent, en blessant le cerveau, causer un délire, & la mort plûtôt aux jeunes gens qu'aux vieillards. Comme elles ne sont causées que par une bile subtile & enflammée, il n'y faudra pas aussi dès le commencement épargner les saignées, tant du bras que du pied, en cas qu'il y eût suppression d'hémorroïdes, ou des ordinaires; l'on tempérera les entrailles par des tisannes & des lavemens composez de toutes sortes d'herbes fort rafraîchissantes, comme de pourpier, de laituës, de chicorée, de concombre, de melons & de racine de nénuphar. Après que les violentes douleurs seront appaisées, car l'on se donnera de garde d'apliquer aucune chose aux oreilles durant ce tems-là, l'on purgera avec le petit lait & la casse, ou avec une once de catholicon double, ou avec deux onces de manne, ou avec six gros de tablettes de succo rosarum, détrempées dans un bouillon ou dans une décoction de racine de chicorée. Après cela on pourra mettre dans les oreilles un peu de lait de femme, dans lequel on aura battu un jaune d'œuf avec tant soit peu de safran en poudre; ou bien l'on prendra deux cuillerées de bouillie, dans laquelle on délaieta un grain d'opium & autant de castor, tant soit peu dégourdi. On en coulera deux à trois gouttes dans l'oreille; sinon l'on prendra des têtes de pavots, des fleurs de melilot, de camomille, de semence de lin, de guimauves, de farine d'orge, environ une pincée de chacun, de la graisse d'oie, de l'huile rosat & de l'huile de ruë, demi-once de chacun; on battra bien tout ensemble, & l'on fera un cataplâme que l'on apliquera sur les oreilles.

On peut encore les frotter avec une once d'huile violat, autant d'huile rosat & trois grains d'opium; ou bien on se servira d'un cataplâme

cataplâme fait avec une livre de décoction de racine de guimauves, deux onces de farine de lin & de fleurs de camomille en poudre, trois onces de beurre frais avec cinq jaunes d'œufs. Ou l'on prendra des trochisques d'*albi-rasis*, que l'on délaiera avec du lait de femme, & l'on en jettera quelque goutte de fois à autre dans l'oreille.

Sinon prenez de l'eau qui tombe de la vigne entre Avril & Mai, & mettez-en quelques gouttes un peu tiédes : pendant que l'on fera pratiquer ces ordonnances, l'on défendra les légumes vaporeux, se contentant d'assaisonner leur potage d'ozeille, de pourpier, de chicorée, de concombre, de buglose, de bourrache & de cerfeuil, & leurs viandes de capres, de jus de citron, d'orange ou de verjus : ils mangeront des fruits cruds avant le repas, useront de pain de froment, & se coucheront deux heures après avoir soupé, & dormiront la tête un peu haute, fuiront l'usage des femmes & tout ce qui pourroit les chagriner.

Que si la surdité est causée par une humeur crasse ou crue, ou par des vents, l'on se servira du remede suivant : premierement l'on se purgera avec demi-once de tablettes de diacarthami détrempé dans un bouillon, ou avec deux onces de manne, ou avec des pillules dorées, ou de *sine quibus*, ou d'agaric ; après l'on appliquera soir & matin un cataplâme fait avec un oignon cuit sous la cendre, battu avec deux onces de beurre frais, avec une once d'huile de camomille, autant d'huile rosat, & une dragme de safran en poudre.

Autrement. Prenez demi-once d'huile de castor, deux dragmes d'huile d'amandes ameres, demi once d'eau de vie ; mettez tout ensemble sur un peu de feu, & l'y laissez jusqu'à ce que l'eau de vie soit consumée ; mettez ensuite quelque goutte dans l'oreille avec un peu de coton musqué ou ambré.

Ou bien faites infuser une dragme de coloquinte, deux dragmes d'origan, une feuille de laurier dans deux onces d'eau de vie, au bout de vingt quatre heures l'on s'en servira avec du coton.

Sinon distillez deux à trois gouttes de jus d'oignon ou d'huile, dans laquelle on aura fait tremper l'espace d'un jour de la coloquinte ; ou mettez dans l'oreille un peu de suc de tabac, ou faites-en recevoir la fumée par un entonnoir, les bouchant aussi-tôt avec du coton.

Il faut remarquer que l'on fera coucher le malade sur le côté où il sentira moins de douleur, & dans le beau tems faites-le marcher par un chemin tout de sable, & criez-lui fortement aux oreilles.

Les muets de naissance sont toûjours sourds, & les sourds de même sont muets ; ce qui ne peut arriver que par la défectuosité des nerfs de la langue & de l'ouie ; quelquefois l'âge redonne l'ouie, mais jamais la parole.

Le Pere Bourdaloüe fait prendre un lardon de lard un peu pointu qu'on met dans l'oreille.

Le Pere Felix Capucin faisoit prendre de la couperose qu'on mettoit dans un plat de terre sur du feu, & faisoit recevoir la fumée dans l'oreille.

On peut encore prendre de l'alun, autant de sel-brûlé, de poudre de sauge, des roses de provins, des racines d'aristoloche ronde & des noix muscades. Que l'on emplisse un sachet de toile en maniere de coussinet, & qu'on l'applique sur la douleur ; sinon prenez du suc des feuilles de tabac une once, de tutie préparée une dragme ; mêlez-les ensemble & en faites couler deux à trois gouttes dans l'oreille ; on doit prendre garde à ne rien mettre qui ne soit un peu dégourdi, & ne l'y pas laisser plus de trois heures.

Que si l'ulcere rend beaucoup de sanie, nettoyez-le avec le suc de mercuriale ou de lupins, ou avec du vin dans lequel on aura fait bouillir de la bétoine ou de l'eau miellée, ou l'on aura fait infuser de la racine d'ellebore blanc, ou avec de la décoction de feuilles de saule & d'agrimoine ; ou bien prenez cinq dragmes de miel, une once de vinaigre, faites-le bouillir & l'écumez ensuite ; ajoûtez deux dragmes de verd de gris, & trempez dedans un linge fait en maniere de plumaceau & le mettez dans l'oreille, vous en verrez un effet admirable.

Autre contre la surdité.

Il faut prendre une grosse anguille bien grasse, l'écorcher & la bien larder avec du romarin, puis il la faut faire rôtir, & mêler le suc qui en sortira avec autant d'esprit de vin, qui est l'eau de vie rafinée ; conservez cette mixtion pour le besoin.

Il faut prendre cette liqueur ainsi mêlée, avec une cuillere d'argent le soir en se couchant, la faire chauffer, & avec le bout du doigt en faire distiller quelques gouttes dans l'oreille & la boucher d'abord avec du coton : réïterez souvent ce remede soir & matin ; mais particulierement le soir.

Autre pour la surdité.

Prenez œufs de fourmi, mettez-les dans de l'huile d'olive, broyez cela ensemble & faites-le cuire a petit feu ; ensuite passez cette huile par une toile bien épaisse ; mettez-en quelques gouttes dans les oreilles, bouchez les avec du coton, & vous serez bien-tôt guéri ; vous ferez la même chose tous les soirs avant que de vous coucher.

Pour la surdité & bruit d'oreilles, par M. Lemery.

Prenez un oignon blanc que vous fendrez en long pour en tirer le germe, puis le rassemblerez & attacherez avec du fil, & remplirez le vuide d'huile de camomille, & ferez cuire l'oignon dans les cendres chaudes : étant cuit pressez-le entre deux assiettes, & du suc qui en viendra, mettez-le dans l'oreille avec du coton.

Pour la surdité & douleur d'oreilles.

I. Prenez huile rosat ce que vous voudrez, faites distiller quelques gouttes dans les oreilles, & mettez ensuite un sachet plein de camomille & de melilot par-dessus, & sur les deux si elles vous font mal.

II. Prenez feuilles de concombre sauvage, pilez-les, prenez du suc qui en proviendra, mettez-y tant soit peu de vinaigre ; mêlez bien cela ensemble, instillez-en quelques gouttes dans l'oreille & bouchela avec du coton.

III. Prenez des feuilles vertes de noïer, mêlez-les après que vous les aurez bien pilées avec un peu de vinaigre, & appliquez-en sur l'oreille.

IV. Prenez des aulx, pilez-les bien, & du suc qui en sortira vous le mêlerez avec un peu de graisse d'oie & mettez-en dans l'oreille. Le safran apliqué sur l'oreille y est très-bon.

Autre pour les douleurs & surditez d'oreille invéterées.

Prenez suc de marrube blanc, incorporez-le avec du miel & instillez-en dans les oreilles. Le suc des feuilles de lierre mis dans les oreilles y est très-souverain.

Autre, lorsqu'on devient sourd par accident.

Prenez jus de chou ce que vous voudrez, vin blanc autant que de jus de chou. Faites chauffer le vin & y mettez ensuite le jus de chou ; mêlez bien le tout, & mettez de cette liqueur dans les oreilles en les bouchant avec du coton.

Pour la surdité, pourvû qu'on ait oüi autrefois.

Prenez de la menthe sauvage qui se trouve dans les prez, boyez-en trois à quatre feuilles dans la main ; mettez-les ensuite dans l'oreille, changez-en de deux heures en deux heures, parce que cela attire beaucoup.

Pour ceux qui ont perdu l'ouie, & pour la douleur d'oreille.

Prenez de l'huile de soufre, mettez-en deux ou trois gouttes sur du coton ; mettez-le dans l'oreille, & réïterez cela pendant quelques jours le soir en vous couchant, & vous vous en trouverez bien : ce remede paroit fort chétif ; mais il est pourtant de grande vertu.

Régime. Il ne faut pas que le malade mange beaucoup, ni qu'il boive du vin sans eau : il faut qu'il s'exerce le matin a jeun, qu'il se fasse suer en étuves, s'il se peut, & éternuer autant qu'il pourra ; il ne doit manger ni aulx, ni oignons, ni porteaux, ni féves, ni navets, ni autres choses de cette nature. *Voyez* SURDITÉ.

Remédes pour les maladies d'oreilles qui surviennent aux Chevaux.

Des ulceres aux oreilles. Lorsqu'il y a abscès ou ulcere aux oreilles, il faut les couper avec le fer, puis les curer avec miel & alun.

Hierocles dit, quand l'abscès sera mûr qu'il faut le couper en droite ligne & le curer avec du miel & de l'alun ; s'il dégénére en ulcere, il faut le laver avec du vin & de l'huile, puis jetter dans l'oreille du suc de porreaux, de l'huile, & la laver d'eau chaude ; quelques-uns mettent dedans du fiel de terre après l'avoir lavé avec du vin.

Pour guérir les douleurs d'oreilles.

Il faut les bien nettoyer de crainte que le cheval ne devienne fol, puis jetter en dedans du miel, du salpêtre & de l'eau bien nette, le tout mêlé ensemble, & y mettre un linge pour attirer l'humidité, continuer jusqu'à sa guérison avec de l'eau & du salpêtre.

Remede pour tirer ce qui peut être dans les oreilles.

Il faut mettre dedans de l'huile vieille avec du nitre autant d'un que d'autre, y fourrer un peu de laine ; s'il y avoit quelque petit animal, il faudra y introduire une tente attachée au bout d'un bâton & trempée dans de la résine gluante, la tourner en dedans pour l'arracher ; si c'est autre chose, il faut avec un instrument ouvrir l'oreille & le tirer avec un fer, autrement y jetter de l'eau avec une seringue ; & s'il y avoit plaie, il faudra en même-tems y instiller des médicamens propres à la curer. Il faut aussi faire mâcher au cheval des racines d'anemone, ou mettre un sachet attaché à la bride qui soit plein de poudre de racines de staphisagria, & jetter dans les naseaux quelque poudre pour faire éternuer ; & comme le cerveau court risque de s'enflammer, il est nécessaire de tirer du sang des veines adjacentes aux ulceres, & d'user de clisteres pour donner liberté au ventre & le purger avec des pilules d'agaric & d'hiera picra.

Contre le bruit & son d'oreille.

Il est bon d'instiller aux oreilles de l'huile de rue ou d'aspic, ou d'amandes ameres, ou lautin avec très-peu d'eau de vie, ou graisse d'anguille, ou eau de vie dans laquelle on ait fait tremper de la graine de cumin ou d'anis, ou bien prenez rapures de bois de cédre bien menuës, & emplissez un petit sachet de taffetas cramoisi bien mince, de la grandeur d'une amande ; trempés les dans de bonne eau de vie jusqu'à ce que le sachet soit abreuvé ; mettez ce sachet bien avant & bien serré dans le trou de l'oreille qui corne, couchez-vous sur cette oreille.

ORELLES *de melons, de concombres, de laituës, &c.* Terme de jardinage. Ce sont les deux premieres feuilles qui sortent de la graine semée ou de l'amande ; elles sont différentes de celles qui viennent après ; ainsi on dit, les bras qui sortent des oreilles de melons ne valent rien : on peut replanter en pepiniere des petites laituës, dès qu'elles ont les oreilles un peu grandes.

Oreille d'Ours, en Latin *Auricula Ursi.*

Description. C'est une plante dont les feuilles, qui sortent de la racine, sont épaisses, nerveuses, découpées sur le bord, garnies de poils & assez semblables à celles de la bourrache. Ses tiges, qui s'élevent du milieu de ses feuilles a la hauteur de huit ou neuf pouces, portent à leurs sommitez des fleurs bleuës, à une feuille disposée en rouë, & découpée en cinq parties. Son fruit contient dans ses deux loges des petites graines anguleuses : il est ovale, un peu plus gros qu'un grain d'orge.

Lieu. L'oreille d'ours croît sur les montagnes, comme sur les Alpes & les Pirenées, aux lieux ombrageux & quelquefois dans les lieux humides. On la cultive dans les jardins.

Proprietez. La décoction de cette plante est apéritive, on l'emploie dans la gravelle & dans la pierre. Les Espagnols en font distiller une eau dont ils se servent pour la toux.

Culture des Oreilles d'Ours.

Les fleurs de cette plante sont fort agréables, elles paroissent au Printems. Les plus estimées sont les panachées, les veloutées, les lustrées, les bizarres, les doubles, les triples. Ce sont celles-là qu'il faut choisir quand on veut en élever. Les oreilles d'ours viennent de semences ou d'œuilletons; mais elles demandent une terre préparée.

Composition de la terre pour les Oreilles d'Ours.

Il faut prendre de la terre à potager bien criblée & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler.

Comment il faut semer la graine d'Oreilles d'Ours.

C'est au mois de Septembre qu'on la seme dans des baquets remplis de terre préparée, comme on vient de le dire; il faut l'arroser aussi-tôt & la porter à l'ombre. Cette graine est au moins six mois à lever, & quelquefois elle ne leve qu'au Printems de la seconde année. C'est pourquoi il vaut mieux œuilletonner cette plante.

Comment on doit œuilletonner les Oreilles d'Ours, & ce qu'il faut observer.

Avant que d'œuilletonner il est bon de vous faire faire trois ou quatre remarques. Lorsque les oreilles d'ours n'auront jetté que des œuilletons purs, il ne faut point y toucher, elles ne valent point la peine d'être œuilletonnées. Si une oreille d'ours a poussé deux œuilletons, & que l'un soit panaché & l'autre pur, on doit conserver le panaché & ôter le pur. Quand vous voulez détruire un œuilleton, arrachez l'oreille d'ours feuille à feuille jusqu'à ce que vous n'en puissiez plus tirer: ensuite vous y remarquerez une petite partie en forme de cœur que vous couperez en prenant garde de ne point endommager le collet de la plante. Si l'oreille d'ours qu'on aura choisie comme la plus belle, a jetté plusieurs œuilletons panachez, il faut attendre que la fleur soit passée pour œuilletonner. Alors vous découvrirez le pied en agitant le pot & en renversant la terre réduite en poussiere; vous le séparerez ensuite en autant de parties qu'il y a d'œuilletons; mais si les œuilletons ne se séparent pas aisément, vous les couperez avec un coin ou un couteau.

Comment il faut planter les œuilletons.

Le tems qu'on choisit pour œuilletonner les oreilles d'ours est lorsqu'elles sont en fleurs. Tout œuilleton est bon à planter pourvû qu'il ait un peu de racines. Pour cela mettez le dans la terre préparée jusqu'au collet, de sorte qu'il n'y ait que les feuilles qui passent; arrosez-le d'abord amplement, donnez-lui de l'ombre pendant un mois avec des paillassons, s'il ne peut point être transporté; & continuez à l'arroser souvent.

Pendant la gelée ayez soin de mettre les oreilles d'ours dans la serre.

Maladies des Oreilles d'Ours.

Il arrive quelquefois que la pourriture attaque cette plante, alors il est nécessaire de couper les feuilles pourries, afin qu'elles ne gâtent point le reste de la plante.

Remarques sur les Oreilles d'Ours.

Il y a de trois sortes de ben, du barjon nili & du ben rouge (dont l'oreille d'ours en est un) ces trois sortes de plantes sont différentes en leurs fleurs & en la façon de les cultiver; on nomme rouge printanier, rouge estival, & le blanc: le printanier fleurit six semaines devant l'estival; il est colombin, de la largeur d'un œuillet; il produit une infinité de fleurs quand il a été replanté de bonne heure au mois de Septembre, & que la plante est augmentée avant l'Hiver, s'il est arrosé pendant les grandes sécheresses.

Le ben estival, qui est ainsi nommé, parce qu'il fleurit aux plus grandes chaleurs de l'Été, & presque semblable, & un peu plus rouge-clair & plus large, & il ne prend pas sitôt racine, s'il n'est arrosé après qu'on l'a replanté jusqu'à ce qu'il ait pris racine; il le faut couvrir à moitié à cause du soleil; il est meilleur de le replanter avant l'Hiver qu'au Printems, il porte plus de fleurs & reprend plus facilement.

Le blanc excéde par-dessus les deux autres, depuis la fin du mois de Mai jusqu'à la fin de l'Automne, il demeure en fleur; le meilleur pourtant est de le couper en Septembre & lui retrancher toutes les tiges qui ont porté sa fleur, & il faut prendre garde en coupant qu'il jette souvent de petits brins au long des petites branches qu'il faut couper trois doigts plus bas, ou les détacher seulement & les mettre dans une caisse pour les garantir du froid, ou en bonne terre, ou en quelque lieu où le froid ne donne pas sitôt; elle se conserve plusieurs années, si elle n'est point remuée & qu'on ne plante rien auprès d'elle qui la puisse suffoquer. Pour ne point s'exposer à la perdre, il faut tous les ans tirer des brins de dessus sans rompre la maîtresse racine, & les replanter comme on vient de faire les autres; & en les tirant il faut un peu emporter de la grosse tête, non du pied de la racine, ils sont plus assurez de reprendre que les autres; elles craignent un peu toutes trois la chaleur du soleil, & on en peut mettre parmi des oignons de tulipes, à quatre doigts de distance, ce qui garnit agréablement un carreau, les tulipes étant passées, sans empêcher de tirer les oignons.

Oreille de Souris, en Latin *Myosotis.*

Description. L'oreille de souris produit beaucoup de tiges d'une seule racine, rouge par le bas & creuses; ses feuilles sont longues & étroites avec un dos relevé, brunes: elles sortent deux à deux par intervalles & sont aiguës au bout: il sort dans les branches entre les feuilles des tiges garnies de petites fleurs bleuës, comme celle de mourron, sa racine est grosse comme le doigt, de laquelle il en sort beaucoup d'autres.

Lieu. Cette plante croît par tout, & fleurit en Mai.

Proprietez. L'oreille de souris apliquée en liniment guérit les fistules du grand coin de l'œil; Pline dit qu'elle est corrosive & ulcerative: les Anciens Egiptiens assurent que, si au commencement du mois d'Août on se frottoit de cette herbe le matin sans parler, on n'auroit pas de la même année les yeux chassieux.

O R G.

ORGE, en Latin *Hordeum.*

Descrition. Cette plante a sa tige plus petite & plus fragile que celle du seigle; elle est divisée par cinq ou six nœuds, chaque nœud fournit une feuille large & rude qui couvre presque toute la tige. Les autres feuilles sont plus larges que celles du froment. A la fleur succéde une graine pointuë par les deux extrémitez, grosse par le milieu, de couleur blanche tirant sur le jaune. On lui donne aussi le nom d'orge. Elle est renfermée dans une gousse à laquelle elle est fortement attachée.

Lieu. On cultive l'orge en tout Pays, il aime un terroir gras & sec.

Proprietez. L'orge est absterSif, pectoral, astringent & bon pour le cours de ventre. La tisane d'orge est de bonne nourriture, elle est propre dans les maladies aiguës & bilieuses; elle fait revenir le lait, sur tout si on y met un peu de fenouil: elle est bonne pour les Étiques & les Phtisiques, parce qu'elle nourrit & qu'elle est aisée a digerer, outre qu'elle n'est point si venteuse que quelques-uns ont pensé. Le pain d'orge est pesant à l'estomac & engendre des humeurs grossieres: il fait les mêmes effets que le seigle aux apostumes; & étant cuit avec du vinaigre appliqué en cataplâme chaud, il guérit la gratelle. Les Brasseurs l'employent pour faire la bierre, après l'avoir fait germer, pour en corriger la viscosité.

Culture de l'Orge.

On sait de quelle utilité est l'orge, & comme au défaut du blé on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'il mérite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver. Ce grain dégraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont legeres qu'en celles qui sont fortes & humides; dans celle-ci l'orge est sujet à se convertir en avoine, au lieu que dans celles-là elle y profite très-bien; elle est un peu susceptible de froid, c'est la raison pourquoi on ne la seme qu'environ le quinziéme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le Proverbe, qui dit : *à la saint George seme ton orge, à la saint Marc il est trop tard.* Lorsqu'on veut semer l'orge il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou; car il différe du froment, en ce que le premier ne se plaît que dans la poussiere & le second dans la bouë. Et pour le semer on suivra la même méthode que l'on pratique en semant l'avoine.

Orge d'Automne. On l'appelle orge d'Automne à cause qu'on la seme en cette saison, & on le nomme en plusieurs Pays, orge quarré parce que cet orge a quatre coins: on le seme en même tems que le meteil, & il demande une terre grasse bien labourée. Ce grain, à cause qu'on le moissonne des premiers, est d'un très-grand secours aux pauvres gens. On doit le consumer la même année, à la réserve seulement de ce qu'il faut en garder pour la semence.

Orge mondé. Ce sont les grains d'orge dont on a séparé l'écorce. Le meilleur vient de Vitry le François. Celui qui est apporté de Souabe & des autres endroits d'Allemagne, est dur & presque rond: il n'est gueres plus gros que le millet, à cause que le moulin l'a comprimé & l'a arrondi

Tisane d'Orge mondé.

Faites cuire de l'orge pendant un assez long-tems dans une quantité suffisante d'eau; coulez le tout ensuite, & ajoûtez-y un peu de sucre. On donne à cette tisanne le nom de *crême d'orge.*

Proprietez de l'Orge mondé.

Il est pectoral, adoucissant & émollient: la décoction pour la tisanne qu'on en fait, sert à provoquer le sommeil, à exciter le crachat, & à tempérer les âcretez qui tombent dans la poitrine; il contient une partie mucilagineuse, qui produit cet effet en embarassant les parties âcres.

Orge

Orgeat ; pour faire de l'Orgeat.

Prenez une once trébuchante de graine de Melon bien mondée que vous mettrez sur une pinte d'eau : vous y pouvez aussi adjoûter, si vous voulez, deux ou trois amandes ameres pilées & autant de douces : si vous voulez, cependant ces amandes lui donnent bon-goût, vous prendrez le tout & le pilerez bien dans un morrier, & le reduirez en pâte, de peur qu'elle ne se mette en huile en la pilant, vous l'arroserez de deux ou trois goutes d'eau : lorsque votre graine & vos amandes seront bien pilées, vous y mettrez trois onces ou un quateron de sucre ou environ, que vous pilerez bien avec votre pâte : puis après vous mettrez cette pare dans l'eau & l'y délairez bien; vous y mettrez ensuite sept ou huit goutes d'eau de fleur d'orange ou aprochant d'une demi cuillerée, & vous passerez le tout par une étamine ou un linge bien blanc : mais plûtôt l'étamine que le linge, parce qu'il lui donne quelque fois un méchant goût ; cela fait, vous passerez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien : puis vous y ajouterez, si vous voulez, un poillon de bon lait de vache : mettez le tout rafraichir dans une bouteille, & la remuerez bien avant que d'en donner à boire.

O R I.

ORIGAN, en Latin *Origanum*. Il y en a de plusieurs sortes dont on va donner la description.

ORIGAN ou MARJOLAINE bâtarde.

Description. L'Origan heracléotique, que quelques uns appellent *Cunita*, a les feuilles presque semblables à celles de l'hyssope : son mouchet n'est pas rond comme il est aux autres plantes : mais il est partagé en plusieurs petites touffes ; sa graine vient a la cime des branches, qui n'est pas trop épaisse.

Lieu. On en trouve encore aujourd'hui dans l'Isle de Candie ; il fleurit à la fin de l'Été.

Proprietez. La décoction de cette plante dans du vin, prise en breuvage, est bonne contre les morsures des serpens, contre la ciguë, & le mecunium ; son suc pris en breuvage dans de l'eau miellée, purge par le bas les humeurs mélancoliques. La fomentation de sa decoction est bonne contre la gratelle, le mal saint Main, & la jaunisse.

ORIGAN. En latin *Onites*.

Description. L'origanum onites a les feuilles plus blanches & plus ressemblantes a l'hyssope que l'heracléotique ; sa graine vient comme si c'étoient plusieurs têtes amassées ensemble, entassées l'une sur l'autre.

Lieu. Il croit au méme lieu que le précédent, & dans les Isles de la mer Égée, il fleurit au milieu de l'Été.

Proprietez. L'origan bû avec de l'eau, est excellent contre les douleurs d'estomac, & tranchées qui viennent proche du cœur : pris avec de l'hydromel, il lâche le ventre fort doucement, purge par le bas les humeurs adustes, & mélancoliques ; il provoque le flux menstrual. Le méme mangé avec des figues, est fort propre aux Hydropiques & contre les convulsions ; il a les mémes vertus que le précédent.

ORIGAN commun, en latin *Origanum vulgare*.

Description. L'origan commun ou sauvage, qui est celui que nous avons communément aujourd'hui, a les feuilles plus grandes que la marjolaine, elles sont un peu veluës : il a quantité de tiges qui sont aussi veluës ; ses fleurs qui viennent en mouchets, sont rouges, & quelquefois blanches : la racine n'est pas fort profonde dans la terre.

Lieu. Il nait le long des chemins, des collines, & presque par tout ; il fleurit a la fin de l'Été.

Proprietez. Il est bon contre les venins, comme les précédens : la tortuë étant morduë de la vipere, se guerit avec l'origan sauvage, sa fleur & ses feuilles sont particulierement bonnes contre les morsures des animaux venimeux ; les fleurs se mangent avec plaisir ; mélées dans les choses salées, elles fortifient l'estomac, ôtent le mal de cœur, & aiguisent l'appetit, & sont fort utiles quand on a mangé des champignons venimeux ; cuit dans du vin & mis sur les reins, il ôte & dissout la difficulté d'urine ; cuit dans du vin & bû, est bon contre les morsures des bêtes venimeuses, les piqueures de scorpion & d'araignée. Le cataplasme fait d'origan & farine d'orge cuit ensemble, resout les parotides ; sa decoction est bonne pour conforter les nerfs affoiblis. Les fleurs & feuilles de l'origan sechées au feu sur un test de terre, étant envelopées bien chaudement en un linge, appliquées sur la tête, guerissent le rhume.

O R M.

ORME, en latin *Ulmus*.

Description. C'est un grand arbre qui pousse beaucop de branches ; son tronc est gros, & couvert d'une écorce crevassée. A sa fleur qui est un entonnoir à pavillon découpé, succede un fruit membraneux aplati, presque ovale, qui contient dans son milieu une graine blanche. Ce fruit tombe a la fin d'Avril.

Lieu. Il croît dans les bois, dans les lieux plats, en terre humide ; & on le cultive dans les jardins ou il sert a faire des allées, ou des avenuës. On l'emploie aussi pour planter des bosquets.

Proprietez. L'écorce & les feuilles sont astringentes, les feuilles pilées & mélées avec du vinaigre, sont bonnes à la gravelle ; l'écorce d'entre deux, qu'on appelle teille, est excellente à bander les blessures. La grosse écorce bûë dans du vin, ou de l'eau froide au poids d'une once, purge les flegmes. Si on fomente les os rompus avec la décoction des feuilles, de l'ecorce ou de la racine de l'orme, ils reprennent bien-tôt. L'humeur qu'on trouve dans les vessies qui sont sur les ormes, rend le visage plus beau & plus net : elle est bonne pour les chutes, & pour les plaies nouvellement faites. Les feuilles les plus tendres se peuvent mettre au potage, comme les herbes.

On distingue encore une autre sorte d'orme, que l'on appelle *Orme femelle*, & qui est connu sous le nom d'*Ypreaux*, *Voiez* YPREAUX.

ORMIN, en latin *Horminum*.

Description. Cette plante a les feuilles comme le marrube, quoique plus odoriferantes, sa tige est quarrée, haute d'une coudée, autour de laquelle il y a une figure de gousses qui pendent contre terre, & enferment une graine noire & longuette : ses fleurs sont purpurines, qui viennent le long de la rige auprès des feuilles, par égaux intervalles : elles laissent les gousses dont nous avons parlé.

Lieu. On le seme dans les jardins, il fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Il resout, subtilise & attire ; le vin dans lequel l'horminum a bouilli, rechauffe l'estomac refroidi, consume les flegmes, & est utile aux femmes stériles & à celles qui ont les fleurs blanches ; le trop grand usage pourtant de ce vin fait mal a la tête. La poudre des feuilles prises par le nez, fait éternuer, & purge le cerveau.

O R N.

ORNITOGALE, en latin *Ornithogalum*.

Il y a de plusieurs sortes d'ornitogales, mais l'Arabique, que l'on appelle autrement lis d'Alexandrie, & l'étranger que l'on appelle aussi ornitogale d'Inde, sont les plus estimez.

Le premier produit a l'extrémité de sa tige comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton vert brun, que plusieurs, par je ne sai qu'elle raison appellent larmes de Notre Dame : elles commencent a fleurir par le bas, & à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent.

L'étranger, que l'on appelle Ornitogale d'Inde, est encore plus beau & plus estimé que le précédent ; a l'extrémité de sa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi pied, autour duquel viennent petit a petit plusieurs fleurs blanches, qui découvrent un bouton verd qui est au milieu.

Sa culture. L'ornitogale demande du soleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance ; on le leve tous les ans parce qu'il multiplie beaucoup.

L'étranger d'Inde veut aussi du soleil ; mais il faut le mettre dans des pots pour le serrer l'Hiver, d'autant qu'il craint beaucoup le froid, il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance ; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot, on le leve rarement : mais quand la graine en est mûre on la seme : on le replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

Proprietez. La racine d'ornitogale bouillie, en aiant mêlé l'eau avec du bouillon, modére les ardeurs de l'urine ; & quand on en boit plusieurs matins à jeun, elle fortifie l'estomac. C'est pour cela qu'à Veronne on en mange fort communément.

O R O.

OROBANCHE, en latin *Orobanche*.

Description. L'orobanche jette une seule tige, veluë, molle, grasse, haute d'un pied & demi, semblable a une asperge. Sa fleur est blanchâtre, elle sort de certaines petites boules qui sont entassées à la cime de la tige ; sa racine est spongieuse, frêle, & de la grosseur d'un doigt. Les Italiens l'appellent l'herbe du taureau, parce que dès que les vaches en ont mangé, on croit qu'elles entrent en chaleur & cherchent le taureau.

Lieu. Elle croit parmi les blés & parmi les légumes, qu'elle fait mourir lorsqu'elle s'y trouve plantée auprès : c'est pourquoi les Paysans l'appellent herbe de loup. Le nom d'orobanche en Grec, veut dire Tue-ers.

Proprietez. Matthiole assure que l'orobanche n'embrasse point du tout les plantes : mais qu'elle fait mourir par sa présence seule les legumes, blés, chanvre & lin qui sont proche d'elle. Les Pasteurs assurent que les vaches aiant mangé de cette herbe, elle recherchent incontinent le taureau ; on la trouve souvent dans les endroits où il y a du chanvre semé, & comme c'est une plante pleine de suc, & fort humide, elle a besoin de beaucoup de nourriture ; elle attire celle du chanvre, quand elle en est proche, & souvent le fait mourir ; on mange cette herbe crûë comme les autres, elles les fait plûtôt cuire : les Laboureurs pour faire mourir cette plante, mettent aux quatre coins du champ, des branches de Rhododaphné.

O R P.

ORPIN, reprise, féve, épaisse, grassette, joubarbe des vignes, en latin *Anacampseros*, [ou *Telephium vulgare*, *seu Fabaria*, *Faba inversa*, *seu crassula*, *seu acetabulum alterum*, *seu cotyledum alterum seu scrofularia media*.]

Description. Cette plante est semblable au pourpier à l'égard de la tige & des feuilles : dans tous les nœuds elle a deux concavitez, d'où sortent les feuilles : elle jette de sa racine six ou sept tiges chargées de feuilles bleuâtres, grosses, gluantes, & charnuës ; sa fleur est en ombelle jaune & quelquefois blanche ; [sa racine est glanduleuse, ou par tubercules.]

Lieu. Elle croit dans les terres cultivées, sur tout dans les vignes au Printems [dans les lieux pierreux, contre les murailles,] elle fleurit souvent en Août.

Proprietez. [Cette plante contient beaucoup de flegme & d'huile, peu de sel & de terre. Elle est vulneraire & astringente, humectante, consolidante, propre pour les hernies, pour la dissenterie, pour déterger & effacer les taches de la peau.] Ses feuilles appliquées en emplâtre pendant six heures, guerissent la gratelle blanche, ou mal de saint Mein : mais il faut ensuite faire un liniment de farine d'orge, ce qui se fait encore étant enduites au soleil avec du vinaigre, & lavant l'endroit après qu'il est sec.

Le jus ou décoction de ses feuilles est un remède souverain pour consolider les plaies, arrêter le flux de sang, pour les plaies & ulceres interieures.

O R T.

ORTIE, en Latin *Urtica*. On en distingue deux sortes, l'ortie mâle & l'ortie femelle. L'ortie mâle ne produit point de fleurs, mais elle porte des capsules pointuës qui renferment une graine ovale & aplatie. L'ortie femelle au contraire donne des fleurs, mais ne elle porte point de fruit.

Description. L'ortie a ses tiges rameuses, armées de piquants. Ses feuilles sont crenelées en leurs bords, couvertes de poils piquans & brûlans, qui excitent une douleur fort sensible quand on les touche. Ses fleurs, qui naissent aux sommitez des tiges, sont des étamines. La differente grandeur des tiges de l'ortie, jointe à quelque autre circonstance, fait qu'on en distingue trois especes, la grande, la petite, & la Romaine. Elles ont toutes les mêmes proprietez.

Lieu. Les orties croissent par tout, mais principalement dans les haies, dans les Jardins, contre les murailles, aux lieux incultes & sablonneux.

Proprietez. Elles sont incisives & apéritives. Elles brisent la pierre continuë dans les reins ou dans la vessie. Elles arrêtent les progrez de la gangrene si on les écrase, & qu'on les applique sur la partie malade. L'eau des feuilles & de la fleur distillée au mois de Juillet, bûë le matin, à midi & le soir, au poids de trois onces, est bonne pour la colique, pour la pierre, & la vessie, pour la toux inveterée, pour les vers & les ventositez; elle est un reméde excellent pour les ulceres sales & pour la morsure des Chiens enragez, appliquée par dehors avec du linge aussi bien qu'aux chancres, aux fistules, à la goutte & à l'enflure des pieds; elle guérit le polype dans le nez, & arrête le sang du nez étant appliquée sur le front avec du linge.

ORTIE puante, ou ortie morte, en Latin, *Lamium*, ou *Galeopsis*.

Description. Sa tige & ses feuilles sont semblables à l'ortie commune; mais elles ne sont pas couvertes de piquans: elles ont une odeur puante quand on les froisse entre les mains, ou qu'on les pile; sa fleur est en gueule & de couleur purpurine, il s'en trouve qui ont sur leurs feuilles une tache de lait.

Lieu. Elle croit le long des chemins, dans les places, & les basses-cours des maisons; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Ses feuilles, sa tige, son suc & sa graine resolvent toute sorte de duretez, de chancres, d'apostumes, d'écrouelles, & les parotides; il les faut appliquer tiedes deux fois le jour, en maniére de cataplâme, les incorporant avec du vinaigre; appliquées avec du sel elles sont bonnes aux ulceres pourris, corrosifs, & chancres.

Les feuilles principalement, & les racines de l'ortie morte, pilées & mises sur le nez arrêtent le flux de sang par le nez: le jus frotté au front a le même effet; si on le boit en certain tems il fait uriner. Le Liniment préparé avec des feuilles d'ortie, du sel & de l'huile, defend les parties du corps de toute froidure & frisson, quelque grand qu'il soit: on en frotte l'épine du dos, la plante des pieds & les poignets: le jus d'ortie mêlé avec un peu de l'onguent de populeon, appliqué sur les poignets, appaise la grande ardeur de la fievre, aussi bien que les feuilles pilées & mêlées avec de l'huile violat ou de pavot, appliquées sur les poignets. La vapeur de la décoction de la graine, delivre les opilations des naseaux.

ORTOLAN. C'est un oiseau plus petit que l'alouette; Il a le bec, les jambes & les pieds rouges; ses ailes sont mêlées de noir & de jaune: il a le ventre orangé, la tête, le cou, & la poitrine jaunes avec des mouchetures orangées. Il est delicieux à manger, & creve de graisse; le Millet est sa nourriture.

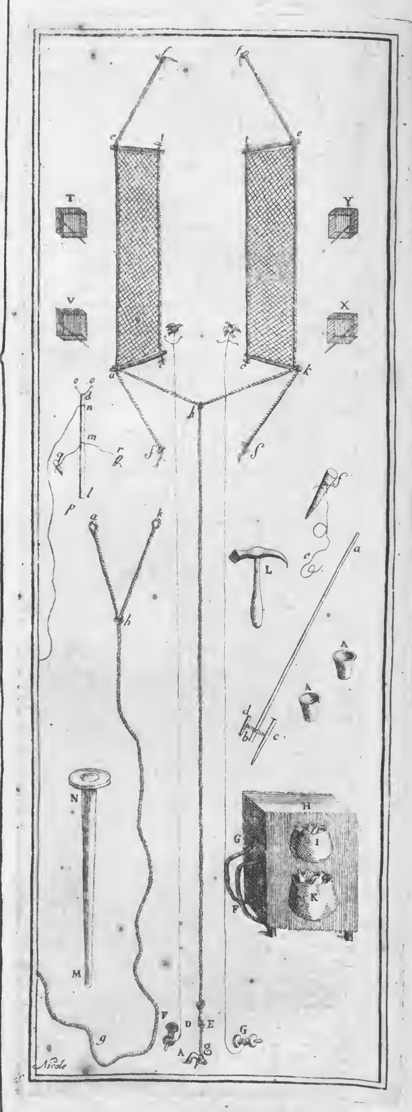
La maniére de prendre les Ortolans.

Les Ortolans arrivent au mois d'Avril comme les Cailles, & s'en vont aussi au mois de Septembre. La saison de les prendre est dans le mois de Juillet, Août, & Septembre, on en pourroit bien prendre quelques uns quand ils arrivent, mais l'on ne s'y amuse guére; les lieux qu'ils habitent le plus, & où ils se plaisent, sont ordinairement les vignes & les avoines qui en sont proches: on les prend avec des filets qui se nomment nasses, tels que vous les voyez représentez dans la figure ci-jointe.

Il faut toûjours avoir cinq ou six Ortolans en cage pour appeller, à cause qu'il en meurt lorsqu'ils muênt; tous les utencilles nécessaires pour cette chasse, sont figurez ici: on peut y jetter les yeux en lisant leur description. Vous aurez un grand panier haut de trois pieds, & large de vingt pouces, pour mettre tout le bagage; ce panier doit être couvert de toile avec quelques pochettes aux côtez marquées des lettres I. K. pour mettre beaucoup de petites choses nécessaires; il sera, si vous voulez, couvert par le dessus H. & aura quatre petits pieds hauts de trois ou quatre doigts chacun, afin qu'il ne se gâte pas contre terre; il faudra mettre dans le milieu de la hauteur aux endroits F. G. deux sangles, courroyes, ou cordes pour le porter en façon de hôte ou buter.

On aura quatre bâtons comme celui qui est marqué des petites lettres a. b. bien droits & legers, gros comme le bois d'une pique; deux seront longs de quatre pieds neuf pouces, & les deux autres de cinq pieds; ils seront tous cochez par les bouts a. b. à l'un desquels b. sera attaché d'un côté un piquet c. long d'un pied, & de l'autre côté une cheville ou petit morceau de bois long de deux ou trois pouces.

Il faudra avoir quatre autres piquets marquez de la lettre f. longs d'un pied chacun, lesquels auront chacun une corde e. f. longue de neuf pieds qui sera attachée au gros bout de chaque piquet: faites ensorte que deux de ces cordes aient neuf pieds & demi de longueur, les deux autres neuf pieds, & que toutes les quatre aient chacune une boucle au bout e. pour les mettre au bout de chaque bâton, quand on tendra les nappes. Aiez une autre corde a. k. h. g. laquelle aura deux branches. a. h. k. h. dont l'une aura neuf pieds & demi, & l'autre dix, avec une boucle à chaque bout, & le reste de la corde depuis h. jusques vers g. sera longue de dix ou douze toises, toutes



tes les cordes tant la grande que celles des piquets doivent être cablées, & de grosseur du petit doigt.

Aiez un bâton M N. long de trois pie s & demi ou quatre pieds, ferré & pointu par le bout M. & par l'autre mettez-y une roulette de bois N. pour poser le panier dessus quand vous voudrez vous charger, ou vous décharger, ou bien vous reposer, portez aussi deux ou trois petits vaisseaux AA. faits en forme d'entonnoir pour les piquer en terre & y mettre à boire & à manger pour les oiseaux qui seront en meutte. Il faut aussi avoir une petite tranche de fer L, qui aura la tête forte pour en coigner les piquets, & égaler la terre lorsqu'il sera nécessaire: vous aurez deux petites verges de bois, comme celle qui paroit marquée des lettres I. m. n. d. o. fort menuës, longues d'un pied & demi, aiant au gros bout l. un petit piquet attaché d'une ficelle presque au rais de la verge, on liera à neuf pouces plus loin à l'endroit marqué m. une petite ficelle en double, dont chaque brin doit avoir un pied de long avec un piquet à chaque bout q. r.

Il faut mettre au bout de cette verge un fil en quatre doubles, ce qui fera comme deux boucles o o. pour les mettre au pied d'un petit oiseau qui servira de meutte. Faites deux petits travouillers F. G. pour y dévider la ficelle, qui servira à faire voler les meuttes; la maniere de les faire se peut voir dans l'Article des Pluviers, on peut se servir d'un peloton si on veut, mais le travouillet est plus aisé.

Quand la saison des ortolans sera venuë, il faudra se préparer pour en prendre, & disposer tous les utenciles comme on va dire. Mettez au fond du panier toutes les cages où sont les appellans, ou oiseaux pour appeller, & les filets avec les cordes par dessus, & ensuite les piquets, la tranche, les verges de meuttes, les travouillets, les ficelles & les mangeoires dans une des pochettes I. K. la bouteille, le pain, & les autres provisions dans une autre, les poches avec du grain, & de l'eau pour les oiseaux privez; les aiguilles ou grands bâtons seront attachez le long du panier: chargez le tout à votre col, aiant le bâton à repos, ou à roulette dans votre main, & partez à la pointe du jour, afin de tendre du matin, qui est la bonne heure.

Cherchez une piéce de terre qui ne soit guéres éloignée des vignes ou des piéces d'avoines; choisissez un lieu écarté des grands arbres & des haies, pour le moins de cent pas, égalez une place de la grandeur des filets, & faites que le vent vienne de derriere vous, ou qu'il vous donne dans le nez, car s'il donnoit par les côtez, il empécheroit les filets de faire leur effet. Quand vous aurez bien uni la place, déploiez les nappes, & les étendez de long, ainsi que le montre la figure; & du côté que le filet est le plus large & le plus long, mettez-y les plus longs batons, par exemple, le filet qui se voit a gauche est plus large, mettez-y les aiguilles qui se trouveront les plus longues, prenez la tranche, & avec la tête de cet instrument coignez le piquet f. en terre, & passez le bout a. du bâton dans la boucle d'une des cordes du filet, & la cheville d. dans l'autre boucle du méme bout, & portez l'autre bâton pour l'ajuster de même façon au bout c. a: mais avant que de coigner le piquet, tirez la corde c. f. du bas du filet autant que vous pourrez pour la faire roidir. Après vous prendrez deux des piquets ausquels on a attaché des cordes à demeurer, comme celui qui est marqué des petites lettre f. e. l'un avec une corde de neuf pieds & demi de longueur, & l'autre avec une de neuf pieds, mettez la boucle e. de la plus longue au bout du bâton le plus éloigné, & vous reculant en arriére, coignez le piquet f. en terre vis-à-vis des deux piquets c. t. & revenant à l'autre bout, passez le bâton a. dans une des cordes plus courtes & coignez pareillement le piquet vis-à-vis des autres piquets c. t. f. mais il le faut tirer de toute votre force, avant que le coigner pour faire bander ou roidir la corde a. e. de la nappe; cette nappe étant tenduë, il faudra ajuster l'autre de méme, de sorte qu'étant toutes deux renversées sur l'espace qui est entre les deux, l'une avance sur l'autre de demi pied.

Quand elles seront comme il faut; prenez la grande corde qui doit faire jouër le filet, mettez la branche la plus longue, que je suppose être a. au bout du bâton aussi marqué a. & l'autre branche k. au bâton k. puis arrêtez le nœud h. ensorte qu'il se rencontre dans le milieu, & portez le bout g. à la loge, tirez-le un peu & arrêtez le avec un piquet A, faites une poignée à la corde à l'endroit marqué E. pour la tirer plus ferme, afin qu'elle ne coule pas entre les mains; & a l'endroit de cette poignée deux trous D & E. en terre pour y mettre les tales, posez du chaume dessous la corde pour vous asseoir; ce qui étant fait, ajustez les verges de meutte à l'entrée de l'espace qui est entre les filets, de sorte que l'oiseau attaché en puisse être couvert.

Pour les mettre il faut premiérement piquer le petit piquet p. & tenant le bout de la verge élevé de demi pied de haut, vous ficherez en terre les deux autres piquets q r. l'un à droit & l'autre à gauche vis-à-vis de l'endroit m. de la verge où la ficelle des mêmes piquets est attachée; nouez après cela le bout d'une ficelle d'un des travouillets à trois ou quatre pouces au dessus de m. au lieu cotté n. & portez le travouillet ou peloton F. a la loge faisant la même chose à l'égard de l'autre verge. Attachez au bout O. de chaque verge un oiseau vivant, soit un ortolan, verdier, linot, bruant, ou autre oiseau approchant de la grosseur & du plumage de l'ortolan, qu'il faut nourrir exprès pour ce sujet; on le liera par les deux pieds séparément, & quand les meuttes seront posées, vous tirerez les cages aux appellans qu'il faudra poser sur de petites fourchettes hautes d'un pied & demi, ou de deux pieds, & vous les disposerez comme elles paroissent par les lettres T. V. X. Y. qui sont aux deux côtez des nappes, portez après cela le grand panier derriere la loge, & mettez-le sur le siége.

Cette loge doit être faite de branches de taillis; il faut y mettre du chaume tout autour, ensorte que la loge soit comme une petite haïe qui vous environne des deux côtez, & non pas pardevant, parce qu'il faut avoir de l'espace pour faire jouer les meuttes & les nappes; il ne faudra pas non plus que la loge soit couverte, afin que vous aïez la liberté de regarder de côté & d'autre. Étant donc assis sur le siége, lorsque vous verrez ou entendrez un ortolan, ou que les votres appelleront, tirez un peu les ficelles des meurres pour les exciter au vol, les autres voiant ces oiseaux attachez, viendront passer par dessus les filets, qu'il faut tirer quand les ortolans seront de bonne hauteur & courir les prendre; puis renverser & mettre les nappes en l'état qu'elles étoient auparavant. N'oubliez pas de donner à boire & à manger aux meuttes dans les petits vaisseaux A. qu'il faut piquer en terre assez proche d'eux pour y toucher; mettez les oiseaux que vous prendrez, dans une grade cage environnée de toile, afin qu'ils ne se débattent pas, comme ils feroient, s'ils voioient quelqu'un.

Maniére de faire les napes pour les Ortolans & Alouettes.

Ces napes ne se font que de mailles à lozanges, elles doivent être faites de bon fil bien délié, & rondement retors en deux brins.

Si on les veut pour prendre des ortolans, la maille n'aura que les trois quarts d'un pouce de largeur.

Et si on les fait pour prendre des alouettes, il en faudra faire les mailles d'un pouce de large chacun.

Les ortolans se prennent encore comme les pluviers. On pourra consulter leur Article aussi bien que celui des alouettes.

O R V.

ORVALE, ou TOUTE BONNE, en Latin *Sclarea.*

Description. Cette plante a les feuilles beaucoup plus petites que l'ormin, & plus étroites: elles sont un peu rudes, crépuës, couchées par terre & découpées au bord, sa tige est quarrée, veluë, ferme, d'une coudée & demie de hauteur, du milieu de laquelle sortent plusieurs branches, qui portent plusieurs fleurs faites en épi: elles sont d'un blanc purpurin, & de bonne odeur.

Lieu. Elle nait dans les lieux secs & incultes, & dans les jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. On la mange dans les salades quand elle est tendre, où elle est de bon goût: elle fortifie l'estomac, & donne apétit; les feuilles détrempées dans du vinaigre, & appliquées seules ou avec du miel, resolvent les froncles, avant même qu'ils jettent leur téte. On met un grain de sa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'où elle a pris son nom; & retirant ce grain le matin, il paroit plein d'humidité qu'il a tirée.

ORVIÉTAN, ou Antidote. *Maniére de faire l'Orvêitan.* Prenez des racines de scorsonere, de carline, d'imperatoire, d'angelique, de bistorte, d'aristoloche tenuë, de contrajerva, de dictame blanc, de galanga, de gentiane, de costus, du vrai acorus, de semence de persil de Macedoine, des feuilles de sauge, de romarin, de galege, de chardon beni, de dictame de Créte, des baies de laurier & de genievre, de chacun une once: de canelle, de gérofle & de macis, de chacun demi-once; des tronc, foies & cœurs de viperes dessêchez & de la vieille theriaque de chacun quatre onces, huit livres de bon miel écumé. Composez votre antidote de tous ces ingrédiens selon les régles de la Pharmacie.

Toutes ces racines & feuilles doivent être seches, & on les doit pulveriser ensemble dans le grand mortier de bronze, de méme que les viperes séches, & les autres drogues, en commençant par les plus solides comme on a dit pour la préparation des autres poudres; on les passera par le tamis de soie couvert, & après avoir écumé le miel sans aucune addition d'humidité, comme on a dit pour de semblables opiates, & avoir delaié la thériaque dans une portion de miel, on ajoutera une partie des poudres, & on continuera d'y méler alternativement tantôt du miel, & tantôt des poudres jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, & reduit en une bonne consistance d'électuaire mou, qu'on laissera refroidir dans un vaisseau de faiance bien couvert pour s'en servir au besoin.

La proportion du miel se trouve ici plus grande que pour la thériaque des Anciens, à cause qu'il n'y entre ni huile de poix muscade, ni baume, ni terébenthine, ni aucun suc qui puisse en quelque façon tenir lieu & place de miel, & que s'il y en avoit moins, l'aridité des poudres prendroit bien-tôt sur le miel, en absorberoit l'humidité, & en desséchant l'électuaire, donneroit entrée à l'air qui s'insinuant dans la masse, ne manqueroit pas de la corrompre dans peu de tems.

L'ORVIÉTAN ainsi préparé sera excellent contre toute sorte de poisons; contre la peste, la petite vérolle, la rougeolle & toute autre maladie épidémique; il est aussi fort propre contre les maladies froides du cerveau & de l'estomac, & contre les coliques venteuses; la dose est depuis un scrupule jusqu'a une dragme, & même jusqu'à deux pour les personnes robustes; on le prend sur la pointe d'un couteau ou envoloppé en façon de bol, ou dissous dans du vin, ou dans quelque liqueur cordiale.

O S.

OS. C'est la partie du corps d'un animal la plus dure & la plus solide, formée de l'assemblage de plusieurs fibres couchées les unes sur les autres. Les os prennent leur nourriture du sang, qui leur est apporté par des arteres, comme les autres parties du corps.

Pour amolir les Os.

Il faut prendre de l'alun de glace & le fondre sur le feu en eau, puis y mettre une partie d'eau rose, & de la cendre passée bien menuë, & y laisser tremper les os, ou l'Ivoire l'espace de vingt-quatre heures, & ils s'amoliront: en les faisant bouillir dans de l'eau claire ils reviendront en leur premier état.

Autres secrets pour amolir les Os.

Mettez les os dedans une infusion de raiforts de marrube avec vinaigre, & les enfouillez dans la fiente de cheval.

Les os sont rendus merveilleusement blancs si on les fait cuire avec de l'eau de chaux, en les écumant toujours.

Isabelle Cortese, dit que pour rendre les os mols il faut prendre du vitriol romain, du sel commun, de chacun autant qu'il en faut, puis les piler, les distiller & en garder l'eau pour votre usage. Quand vous en voudrez user, trempez-les dans cette eau, & ils seront rendus mols.

Secret pour donner de la couleur aux Os.

Prenez du très-fort vinaigre, mettez-le en un vaisseau de verre, & y mettez les os. Ajoutez demi livre de cuivre, de vitriol romain, d'alun, de fleur d'airain, de chacun autant qu'il faut; mêlez-le tout & le laissez ainsi un jour entier, & puis faites le bouillir au feu en un vaisseau où vous aurez mis les os ou le bois, ajoutez-y un peu d'alun & vous leur donnerez telle couleur que vous voudrez.

On dit que les os s'amollissent avec le suc d'ache, & de mille-feuilles.

Les os sont exposez à cinq sortes de maladies; savoir, la dislocation ou luxation, la fracture, la carie ou l'ulcere, l'exostose, & le nodus. La guérison de ces maladies demandent la main d'un Chirurgien expérimenté dans sa profession.

Eau catagmatique propre à faire exfolier les Os cariez.

Prenez des racines d'aristoloche ronde & longue, gentiane, souchet, iris de Florence, une once de chacun, clous de gérofles le poids de deux écus d'or, concassez le tout & rompez en petits morceaux, faites les infuser dans quatre livres d'eau-de-vie au Soleil ou proche du feu, durant quelques jours: coulez cette eau, & gardez-la dans une fiole bien bouchée pour vous en servir. On trempe des plumaceaux que l'on imbibe de cette eau, & on les applique sur les os cariez, les changeant deux ou trois fois le jour.

Os de cerf, daim & chevreuil. Ce sont les ergorts des bêtes privées, & ce qui forme la jambe aux bêtes fauves.

O S E.

OSEILLE. *Voyez* OZEILLE.

O S I.

OSIER. *Voyez* OZIER.

O U T.

OUTREMER. Voïez dans l'article de la mignature, vous y trouverez la maniére d'emploïer l'outremer.

O U V.

OUVARY *à moitié à haut.* Ce terme est pour obliger les chiens à retourner, & trouver les bouts de la ruse d'une bête, lorsqu'elle a fait un retour.

OUVERTES, *têtes ouvertes.* Ce sont les têtes de cerf, daim & chevreuil, dont les perches sont fort écartées, qui est une des belles qualitez que puisse avoir une tête.

O I E.

OIE. C'est un gros oiseau, dont il a de deux sortes; savoir, le domestique, & le sauvage. On donne le nom de Jars au mâle.

On doit nourrir des oies dans les maisons de campagne. La terre qui n'a pas grande abondance d'eau courante, n'est pas propre à la nourriture de l'oie, si ce n'est qu'on fasse une mare ou vivier propre: car cet oiseau, comme le canard, aime à nager, à se rafraichir, plonger, & toujours bourbeter; il ne chasse gueres ailleurs que dans l'eau. Il est de grand profit, & de grand dommage.

Il est de grand profit, parce qu'il ne faut pas avoir un si grand soin à le nourrir, il est de bon guet, & même meilleur en cela que le chien, témoins les oies du Capitole de Rome quand elles éveillerent les soldats & le corps de garde, qui furent cause que l'ennemi fut repoussé: Cet oiseau déclare la proximité de l'Hiver par sa blancheur continuelle, donne de la plume pour les lits deux fois l'année. Cet oiseau fournit des plumes pour écrire & empanacher les fleches dans le Printems & dans l'arriére saison.

C'est un oiseau de dommage, parce qu'il lui faut une conduite, sans laquelle il broute indifferemment, les scions des arbres, les herbes des jardins, les rejettons des vignes, il fait tort aux blés, quand ils commencent à entrer en tuïau, tant par sa fiente que par le dégât qu'il fait en les rongeant, de sorte que dans les endroits où les oies sauvages qui sont des oiseaux de passage aussi bien que les grues, font leur séjour ordinaire, comme dans la Hollande, le Hainaut, l'Artois, & ailleurs, on trouve dans ces endroits quelquefois des piéces de blé toutes détruites dans moins d'un demi jour. Les domestiques n'en feroient pas moins si on leur laissoit faire, car elles déracinent tout-à-fait le blé, sans parler que là où elles ont fienté, il n'y vient rien long-tems après.

Du choix qu'on doit faire des Oies, & de leur ponte.

L'oie mâle & femelle est meilleur de couleur blanche & grize & entre-mélée de deux couleurs, elle est aussi de bonté moienne, toutefois la blanche est plus féconde en œufs que les autres, sa chair est meilleure, & il faut choisir celle qui a le pied & l'entre-deux des jambes bien large; la femelle fait trois pontes l'année, si on ne l'empéche de couver & éclore les œufs, ce qui vaut beaucoup mieux que de les faire couver; car les poules ont accoutumez de les mieux nourrir, & en avoir un plus grand troupeau; quelque-unes à chaque ponte en font douze & quelquefois plus, les autres n'en donnent pour la premiére que cinq, puis quatre, puis trois.

C'est depuis le commencement de Mars, jusqu'à la fin du mois de Juin que les oies commencent à faire leurs œufs, elles n'oublient jamais l'endroit ou vous les aurez mené pondre la premiere fois: si bien que là ou elles auront pondu leur premier œuf, elles pondront tous les autres, & couveront dans le même endroit si vous voulez: mais il n'est pas à propos de les laisser pondre hors de leur parc, c'est pourquoi il les faut tenir enfermées lorsqu'on connoitra qu'elles veulent pondre: & si vous n'enlevez les œufs, elles ne manqueront pas de couver si-tôt qu'elles auront leur couvée entiére: mais si vous les ôtez à mesure qu'ils seront pondus, elles ne cesseront de pondre jusqu'à cent, ou deux cens œufs, & même jusqu'à s'entre-ouvrir à force de pondre, comme quelques-uns disent.

Pâtures des Oies. La pâture des communes, est toute sorte de légumes détrempées avec du son dans de l'eau tiéde; plusieurs ne leur donnent que du son un peu gras, des laitues, ou la chicorée & du cresson alenois pour les mettre en appetit, & leur présentent cette nourriture au matin, au soir, & encore sur le midi, & le reste du jour les envoïent aux prez & à l'étang, avec la conduite d'un petit valet qui les empéche d'entrer & de voler dans les lieux defendus, & de manger des orties & des ronces, même de la hannebanne, ou jusquiame que l'on nomme la mort aux oisons, & de la ciguë qui les endort jusqu'à ce qu'ils en meurent.

Du tems d'ôter les plumes des Oies & de l'usage qu'on en peut faire.

Les oies n'ont pas plûtôt deux mois qu'on les plume pour la premiére fois; & pour la seconde fois, c'est toujours au commencement du mois de Novembre, mais avec plus de modération, à cause du froid qui approche & qui les morfondroit.

Lorsqu'on ôte la plume aux jeunes oies, il en faut faire autant à leurs meres; & les parties du corps qu'on leur plume ordinairement c'est le ventre, le col, & le dessous des ailes; ces parties ne sont jamais couvertes que de ces plumes, dont on se sert pour faire des lits.

La plume d'oie morte n'est pas si bonne que celle de l'oie vivante, non plus que la toison des moutons tuez ou morts d'eux-mêmes.

On doit aussi tirer les grosses plumes à écrire aux mois de Mars & de Septembre.

De ce qu'il faut faire aux Oies quand elles sont dans leur toit.

Les Anciens ne donnoient que trois oies à chaque jars; mais on peut leur en donner six. On ne met guére moins de trente oisons en chaque toit, quoique les Anciens n'y en missent que vingt: car les grands battent les plus jeunes, & les blessent, c'est pourquoi il les faut mettre en parc dans l'étable, & les séparer avec des claies, ainsi que les moutons; il faut leur donner souvent de la paille fraiche, nette & deliée; car le toit doit toujours être sec, & souvent nettoié de peur de la vermine, au reste elles sont sujettes aux mêmes maux & dangers que les poules, c'est pourquoi il leur faut aussi semblables commoditez.

Maniere d'apprêter les Oies.

La chair d'oie n'est jamais meilleur au pot que quand elle est salée: ce qui fait que les bons Œconomes de campagne, lorsqu'ils ont des oies ne manquent point d'en saler une petite provision, après qu'il les ont fait engraisser pour les mettre au pot, ou l'on peut dire qu'elles deviennent un manger excellent. On en sert aussi à la daube, ainsi que des oisons: & pour lors on les aprête de la même maniére que les chapons.

La petite oie, qui comprend le col, la tête, les ailes & les pieds, est mise ordinairement dans le pot pour être bouillie, & ensuite être servie sur le potage.

Le mois de Decembre ou celui de Janvier, que ces animaux ont été engraissez, est le tems ordinaire ou on les sale, & voici comment. D'abord on les tue, puis on les plume & on les écorche ensuite pour en tirer la graisse, qu'on met par morceaux pour la fondre de même que le sain-doux; on la met dans des pots de terre, après l'avoir un peu saupoudrée de sel; & c'est en cet état qu'elle se conserve long tems: elle est d'un grand secours à la cuisine, elle differe en deux maniéres de celle du porc; la premiére, c'est qu'elle est bien meilleure & plus délicate; & la seconde, parce qu'elle ne s'affermit jamais, & que quoique toujours liquide, elle a la qualité de demeurer transparente comme de l'huile, lorsqu'elle est cuite à propos: on sale ensuite la chair comme celle du cochon.

Oies rôties. On choisit des oies grasses, qu'il faut vider & habiller proprement, ensuite on les flambe avec du lard, & quand il s'agit de les servir, on le fait ou au sel, ou à la poivrade, ou à l'orange.

L'oie sauvage n'est pas si grosse que l'oie domestique, elle a aussi le bec plus petit.

Maniere d'apprêter les Oies sauvages.

Elles se plument au sec, & se vuident: on a soin de les larder lors qu'elles ne sont point grasses, & on ne les larde point quand elles le sont; lorsqu'elles sont bien rôties, on les saupoudre de sel, puis on les mange à la poivrade; ces animaux se servent encore d'autre maniére, comme on l'a dit des oisons.

Propriétez. Il n'y a aussi que la graisse de cet animal qui soit en usage dans la Médecine, parce qu'elle a plus de chaleur que celle de porc, & qu'à raison de sa subtilité, elle pénétre & resout promptement, elle ratefie, elle est anodine, & aide à la supuration, & particuliérement celle de l'oie sauvage; & son principal usage est dans la chute du poil & des cheveux, dans le tintement d'oreilles, dans les convulsions, & lorsque les nerfs sont roides; elles lâche le ventre particuliérement des enfans, en l'appliquant chaudement sur toute l'étenduë de l'abdomen.

O Z E.

OZEILLE ou surelle, en Latin *Acetosa* ou *Oxalis*. Il y en a de plusieurs especes, qui sont la grande, ou l'ozeille à la mequenne, ou à la paresseuse, d'autant qu'une seule feuille peut suffire pour un potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des feuilles qui ont jusqu'à sept pouces de large, & quinze ou dix-huit pouces de long: c'est une espece que l'on a apportée des Païs-bas.

La seconde espece, est autre grande ozeille, semblable à la patience.

La

La troisiéme est celle qui ne porte point de graine, mais dont la plante s'élargit dans la terre, en produisant de petits rejettons à côté, lesquels on se sert pour planter.

La quatriéme est la petite ozeille que nous avons depuis tant de tems en usage.

La cinquiéme est l'ozeille ronde grande & petite qui ne graine point aussi; mais on tire du plant de certaines trainasses qu'elle fait qui couvrent toute la terre, & par des rejettons qui sont autour de la plante, que l'on partage en petites touffes pour en faire des planches.

La sixiéme est la surelle, ou sauvage, qui se trouve dans les hauts prez que l'on ne prendra pas la peine de cultiver dans les jardins.

Il y en a une septiéme qui a la feuille en treffle, que l'on nomme *alleluia* a cause de son acidité; toute semblable à l'ozeille, quant au goût; excellente dans les potages, farces & salades, d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualitez & le même goût que les autres ozeilles.

Nous ne parlerons ici que de deux especes d'ozeilles plus communes, soit dans la Cuisine, soit dans la Médecine.

Description. La longue ou grande ozeille a les feuilles si semblables à la parelle, qu'elle trompe souvent les yeux: elle a pourtant la feuille petite, plus étroite, beaucoup plus unie & finissant en façon de fléche: elle a quantité de racines; mais non pas jaunes comme celles de la parelle; elle a le goût aigrelet.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les prez, & on la seme dans tous les jardins; elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Elle est apéritive & sert a la digestion; l'herbe arrête la soif, excite l'appétit & modére la bile: d'où vient qu'on en use dans les fiévres ordinaires, dans les pestilentielles. La décoction lache le ventre; cruë apliquée avec huile rosat ou safran, fait resoudre les apostumes; la graine prise en eau ou vin, est propre à la dissenterie & à la passion céliaque.

Description. La petite ozeille a les feuilles comme un dard, plus unies & plus molles que l'autre, & marquée de veines rouges: elles rendent beaucoup plus de suc que celles de la grande: leur graine est semblable, excepté que celle de la grande ozeille est plus grosse.

Lieu. Elle naît dans les lieux incultes & dans les vignes: elle fleûrit en Juillet.

Proprietez. Elle a les mêmes proprietez que la grande. Dans l'usage de Médecine, quand on parle d'accetose, on entend la grande qui croit dans les champs, quoiqu'on puisse mettre en sa place l'ozeille ronde qui croit aux jardins; c'est ce que dit Scroderus. La décoction lâche le ventre. Si on aplique l'ozeille cruë avec huile rosat ou safran, elle fait resoudre les apostumes. La graine prise dans de l'eau ou du vin, est bonne à la dissenterie, à la passion céliaque ou dévoiement d'estomac.

Vertus de l'Ozeille.

La feuille de l'ozeille cuite entre les cendres chaudes, a une vertu singuliere pour resoudre ou faire apostumer les humeurs des yeux. Un cataplâme fait de feuilles d'ozeille avec deux fois autant de vieux oing, le tout bien battu & mêlé ensemble, puis mis dans une feuille de choux sous les cendres chaudes, est souverain pour toutes apostumes froides. La semence pulvérisée & bûë avec eau ou vin, appaise les dissenteries. L'ozeille trempée au vinaigre & mangée le matin a jeun, est un préservatif de peste, aussi-bien que le sirop en julep fait du jus. Les feuilles battuës apliquées sur le poignet, adoucissent l'ardeur de la fiévre; elles sont extrémement rafraichissantes. Sa décoction fait passer la jaunisse par les urines; ses feuilles battuës avec un peu de vinaigre, ôtent le feu volage & appaise les inflammations: si on les fait cuire entre les cendres, & qu'on les mêle avec un oignon cuit de même maniere, & un peu de sain-doux, elles font mûrir toutes sortes d'apostumes.

L'ozeille est une plante admirable contre la morsure des chiens enragez: on donne à boire de sa décoction tous les jours, on en lave la plaie, & on la couvre de ses feuilles, il faut continuer jusqu'à ce que la morsure soit guérie.

Culture de l'Ozeille.

Ces deux especes se multiplient de graines ou par les plans éclatez.

Si on veut semer la graine d'ozeille on doit le faire au mois de Mars lorsque les gelées sont passées, sur planches en rayons, éloignez de quatre bons doigts l'un de l'autre. Il faut choisir une terre bien meuble & couverte d'un peu de terreau; quand l'ozeille sera levée, vous aurez soin de l'arroser & d'arracher toutes les mauvaises herbes qui l'étouffent: quand elle sera un peu forte vous l'éclaircirez, afin qu'elle en profite mieux; & si vous voulez, de ce que vous arracherez vous en ferez d'autres planches.

Mais le meilleur est, si vous en desirez replanter, de prendre au commencement de l'Automne ou au Printems, de grosses touffes, de les éclater & d'en faire des planches à part: ces deux sortes d'ozilles viennent bien d'une façon & d'autre, & durent fort long-tems en leur bonté, même jusqu'à dix ou douze ans, après lesquels il sera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuie d'être toûjours chargée d'une même plante, & se plait en la diversité: joint aussi que les racines s'entrepressant les unes les autres, ne trouvent pas de substance suffisante pour les entretenir. Elles demandent a être labourées au moins trois fois l'an; au dernier labour qui se fera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par dessus du petit fumier: les crotes du poulailler lui sont aussi très-bonnes, & la font profiter a merveille.

A ce dernier labour l'on arrache toutes celles qui, par quelques graines tombées, sont hors de leur rang; on châtie la ronde & on coupe toutes les feuilles & tiges tout près de terre, avant que de les couvrir ces fumiers.

Pour la graine elle est facile à recueillir en celles qui en portent; car le plein d'Été venu, elles montent; & quand vous verrez qu'elle sera mûre, vous couperez les tiges près de terre; puis étant bien séchée, elle quittera facilement les gousses: vous la nettoyerez bien & la serrerez.

Maniere d'aprêter l'Ozeille.

On emploie l'ozeille pour en farcir les œufs, pour en faire de la sausse verte & pour en aprêter comme on va vous dire: ayez de l'ozeille, faites-la bouillir, passez-la au beurre dans la casserole, mettez-y de la crême, assaisonnez-la de sel, laissez-la cuire ainsi; & pour rendre la sausse liée servez-vous de jaunes d'œufs, & puis servez-la.

Autre aprêt. L'ozeille s'aprête encore en ce deux plats avec de bon beurre, du sel & du poivre, après qu'on lui a laissé rendre son eau.

O Z I.

OZIER, en Latin *Vimen.*

On compte de trois sortes d'oziers: le premier, qu'on appelle franc, qui est d'une couleur rouge & le meilleur de tous: il craint les gelées de Mais lorsqu'il commence à pousser, & est ennemi de l'eau trop froide.

Le second est le blanc, appellé filandre dans l'Auxerrois: il croît assez bien par tout, étant d'une nature moins délicate & montant bien plus haut que le franc.

Et le troisiéme est l'ozier vert, qui n'est pas meilleur que le blanc, étant comme lui sujet à se casser quand on l'emploie.

Leur usage. Les oziers, qu'on peut appeller arbustes aquatiques, ont leur usage particulier; les Vignerons s'en servent pour attacher les vignes, & les Jardiniers pour palisser les arbres & pour faire des berceaux; ils sont utiles aux Tonneliers pour lier leurs cercles, & à beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en passer pour réussir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

De la culture des Oziers.

Il y a des terres où les oziers ont plus besoin d'être cultivez que dans d'autres: dans celles qui sont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; savoir, premiérement vers la fin de Novembre, & peu tems après qu'ils sont cueillis; secondement, environ le quinziéme de Mai.

Dans les fonds qui sont remplis de beaucoup de substance, on ne leur donne qu'un labour au mois de Mai seulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes; & on a vû même des ozeraies ou saucis ausquels on n'osoit pas toucher de plus de trois ans, à cause que les oziers y venoient.

Méthode pour planter les Oziers.

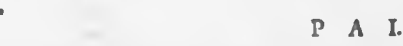
Avant que de planter les oziers il faut avoir soin de leur tenir une terre bien préparée, c'est-à-dire, labourée uniment & sans motte: l'ozier se plante de fiches, & ces fiches se prennent des plus gros oziers qui naissent dans l'ozeraye ou saucis, vulgairement appellée aux environs d'Auxerre, & on les coupe de la longueur d'un pied & demi.

Sur ce gueret dont on vient de parler, & apprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demi distantes l'une de l'autre; & sur ces lignes, après qu'on a éguisé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laissé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pied dans terre, observant de les éloigner l'une de l'autre d'un pied & demi seulement, & le tems de les planter est ou au mois de Novembre ou à la fin de Février.

L'expérience nous fait connoitre tous les jours que pour avoir des oziers qui soient beaux & qui viennent en peu de tems, il est plus sûr de les mettre en terre humide que dans une legere, non toutefois si humide que ces plans baignent dedans; car ils n'y feroient pour lors rien qui vaille.

Il faut encore observer de ne point mettre les oziers à l'ombre; car s'ils y croissent ce n'est qu'avec langueur, & ils ne font que jetter des tiges fort minces & peu hautes.





P.



AILLASSON. C'est une invention toute pure des Jardiniers pour faire en Hiver à peu de frais avec de la paille longue & quelque échalas une couverture & des brise-vents à leurs couches, afin de les défendre du froid qui pourroit gâter leurs plantes printanieres. Pour faire ces paillassons ils se sont avisez de mettre a plate terre trois échalas longs de six a sept pieds, & de les espacer en parallele de deux à trois pieds l'un de l'autre; ensuite ils ont mis en travers de ces échalas une maniere de lit de cette paille longue de l'épaisseur d'un bon pouce, de la hauteur de cinq à six pieds & de la longueur des échalas; & aprés ils ont remis trois autres semblables échalas sur ce lit de paille, ensorte qu'ils se rencontrent vis-à-vis des trois premiers, & qu'avec de l'ozier ils ont lié ceux de dessus avec ceux de dessous; & enfin ils ont ajoûté encore deux autres échalas en travers, & sur l'un des deux côtez de cet ouvrage de paille pour tenir le tout plus ferme & plus solide. Par ce moyen ils ont serré, renfermé & soutenu la paille entre ces échalas; si bien que le tout ensemble a fait une maniere de table: or cette table se mettant debout sur le côté de sa largeur, & étant arrêtée avec des pieux fichez en terre, fait une espece de petite muraille qui défend les couches des vents froids; & pour lors cela s'apelle brise-vent, c'est-à-dire, abri contre le vent, par ce que cela brise le vent ou le rompt en empéchant de donner sur les couches, & y fait en méme-tems une reflexion des rayons du soleil, qui échauffe cet endroit ainsi fabriqué; ou bien mettant le paillasson a plat sur les couches qu'on a garni de quelqu'autre échalas mis en travers, & soutenus de petits pieux à la distance de quatre à cinq pouces de hauteur, pour empêcher que ces paillassons n'aprochent de trop prés la superficie de ces couches; ces paillassons, dis-je, ainsi mis conservent le plan élevé sur ces couches en empéchant que les neiges & le froid ordinaire des nuits tombent dessus, par exemple, sur des petites salades, sur des raves printanieres: voila donc l'origine, la fabrique & l'usage des paillassons & des brise-vents.

PAILLE. C'est le tuyau & l'épi des gros & menus blés qui ont été battus On emploie les pailles pour faire la litiere des chevaux & des autres bestiaux; de-là proviennent les fumiers qui servent à fumer les terres. Dans les baux qu'on fait aux Fermiers, on a soin de les obliger à laisser les pailles & pailliers dans les métairies. On donne la paille de froment aux bestiaux pour leur servir de fourage. On leur donne aussi de la paille d'orge; quelques-uns cependant prétendent qu'elle n'est bonne ni aux chevaux, ni aux vaches, à cause de la bal qui entre dans leurs dents, & qui empéche ces bestiaux de manger. Cette observation n'est pas généralement approuvée, & tout le monde ne s'aperçoit pas que les épis de la paille d'orge causent cette incommodité aux chevaux ou aux vaches.

La paille de seigle étant plus longue on en fait des gluis, ou de la grande paille pour lier les gerbes, accoler les vignes & autres choses qui concernent l'Agriculture. La paille d'avoine est douce & délicate; les verriers s'en servent pour le transport de leurs verres. On fait plusieurs ouvrages de paille, comme des nattes, des chaises, des cordons, des capelines, des chapeaux, des lits & de la broderie. On la teint en diverses couleurs.

Secrets pour teindre les pailles de toutes couleurs.

Quoique toutes sortes de pailles soient bonnes pour teindre, il y en a qui sont meilleures les unes que les autres, par exemple, la paille de seigle est meilleure que celle de froment, étant plus longue & moins épaisse: celle d'orge est la meilleure de toutes, les canons étant plus longs, mais épais & plus larges. (J'ai connu un Trinitaire habile aux ouvrages de paille qui préféroit celle d'avoine a toutes les autres.) Il faut faire ensorte que la paille n'ait point été à la pluie, elle en est plus belle & moins tachée; il faut garder la plus blanche pour servir de blanc dans la nuance.

Pour teindre les pailles en rouge.

Il faut prendre du bois de bresil, le mettre en petits morceaux, le faire bouillir dans l'eau l'espace d'une demi-heure jusqu'à ce que l'eau en ait tiré toute la teinture, puis verser cette teinture dans un pot vernissé qui puisse souffrir le feu, y faire tremper les pailles dedans; puis mettre infuser le pot sur les cendres chaudes jusqu'à ce que les pailles ayent bien pris la teinture. On les fait plus ou moins rouges, selon le tems qu'on les y laisse plus elles infusent dans la couleur, plus elles la prennent. Il faut prendre garde qu'en sechant elles ne perdent la couleur, ainsi il vaut mieux les laisser plus que moins dans la teinture. Remarquez qu'on doit tremper deux ou trois jours les pailles dans l'eau d'alun avant que de les mettre en teinture, autrement elles ne prendroient point de couleur.

L'eau d'alun n'est autre chose que l'alun en pierre mis en poudre pour le faire dissoudre dans l'eau fraiche: pour deux pots d'eau, il y faut mettre la grosseur de deux œufs d'alun pulvérisé, puis y ajoûter les pailles pour les y faire tremper, afin qu'elles puissent bien prendre la couleur.

Autre couleur rouge. Comme le premier rouge est plûtôt ponceau ou couleur de feu que beau rouge, fort peu usité quoique fort facile. Il faut prendre de la cochenille, la mettre en petits morceaux, la faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit toute tirée, puis la mettre dans un pot vernissé, mettre la paille dedans, faire infuser le tout sur des cendres chaudes l'espace de cinq ou six jours, & en tirer tous les jours quelques-unes pour en avoir de différentes nuances; ne pas oublier qu'il faut qu'elles soient préparées dans l'eau d'alun pour toutes les couleurs.

Pour la couleur de gris de lin. Il faut prendre du suc de meures, y faire tremper les pailles préparées dans l'eau d'alun, comme ci dessus: il n'est pas nécessaire de faire infuser ladite couleur, les pailles la prennent facilement quoique froide; & comme on ne peut pas trouver des meures par tout, ni en tout tems, le vin doux sortant du pressoir fait fort bien: à faute du vin doux il faut prendre du gros vin couleur de sang de bœuf, qui fait assez bien; mais non-pas comme la premiere, qui teint mieux les pailles que la seconde, & la seconde que la troisiéme: ceux qui veulent avoir des pailles de plusieurs nuances d'une méme couleur, n'ont qu'a en tirer tous les jours quelques unes; & comme il faut laisser les pailles dans la teinture pendant cinq ou six jours pour qu'elles la prennent en perfection, il est bon d'en tirer tous les jours quelques-unes, & c'est le moyen de bien réussir.

Pour la couleur aurore. Il faut prendre de la racine d'un bois dont les Teinturiers se servent pour faire la teinture de cette couleur, les Droguistes savent le nom: elle est de couleur jaune, & elle fait un trés-bel aurore; il la faut mettre en petits morceaux, la faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit tirée, faire infuser dedans les pailles préparées.

Pour la couleur jaune. Il faut prendre de la graine d'Avignon ou autrement du nerprun, la faire bouillir dans de l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit toute tirée, la mettre dans un pot vernissé, y faire infuser les pailles, le tout sur des cendres; ou bien faire bouillir du safran jusqu'à ce que la teinture en soit tirée, c'est-à-dire, l'espace d'une petite demi-heure; & ainsi de toutes les autres couleurs qu'il faut faire bouillir dans l'eau: mettre cette teinture dans un pot vernissé, & les pailles dedans, faire infuser le tout sur des cendres chaudes.

Il faut remarquer que les pailles étant préparées, comme on l'a dit, lorsqu'elles sont jettées dans la lessive commune, faite avec des cendres communes à chaud, qu'elles prennent un trés-beau jaune, qui change pourtant de couleur quand on colle ces pailles; ainsi cette couleur ne peut servir que lorsqu'on en fait des chiquets travaillez à l'éguille avec de la soie.

Pour la couleur violette. Cette couleur se fait avec du bois d'Inde qu'il faut mettre en petits morceaux, les faire bouillir dans l'eau jusqu'à ce que la teinture en soit tirée. On la met ensuite dans un pot vernissé avec les pailles préparées pour faire infuser le tout sur des cendres chaudes. Quand on les laisse long-tems dans la teinture, elles deviennent noires; ainsi elle peut servir pour cette couleur.

Mettre infuser les pailles sur les cendres chaudes, n'est autre chause que de mettre des cendres rouges dans un rechaud, puis mettre le pot où sont les pailles dessus. Il n'est nécessaire de renouveller ces cendres que trois ou quatre fois le jour: cette maniere d'infuser est pour toutes les couleurs: si le pot dans lequel vous mettez infuser les pailles n'est pas assez haut pour qu'elles y puissent entrer, il faut chaque jour les tourner si cela se peut à la même heure, afin que l'un des bouts ne soit pas plus teint que l'autre.

Pour la couleur bleuë. Cette couleur ne peut point absolument se faire, parce que les pailles prenant la teinture au dedans du canon, elles se font vertes au lieu de bleuës, à cause du mélange de la couleur de la paille; mais ceux qui veulent prendre la peine de faire de belles nuances, prennent les pailles qui sont teintes de la maniere que j'expliquerai ci-après, les humectant un peu avant que de les ouvrir, lissent avec une dent ou un polissoir de bois, ou avec le manche d'un coûteau, du côté qu'elle est la plus égale, ôtant avec un ganif qui doit bien couper, la superficie raboteuse du dedans de la paille, pour y passer dessus le polissoir; mais comme l'autre côté de la paille, c'est-à-dire, le dehors, étant extrémement luisant de sa nature, ne pourroit pas tenir quoique collé sur du papier, & s'en iroit lorsqu'on cou-

peroit la paille; il faut encore ôter cette superficie luisante de la paille avec le ganif: pour cela il faut que ce soit de la paille la plus épaisse, & la mettre dans la teinture composée de cette maniere.

Il faudra de l'indigue, ou autrement pierre d'Inde, qui est un bleu turquin & se fond dans l'eau, le mettre en poussiere, le faire infuser dans l'eau fraîche jusqu'à ce qu'il soit bien dissout; c'est-à-dire, la grosseur de deux noix sur une chopine d'eau, faire tremper les pailles préparées, le tout sur les cendres chaudes. Remarquez que cette couleur fait un assez beau verd lorsqu'on y fait tremper des pailles qui ont déja pris la teinture jaune: il faut prendre garde de ne pas faire bouillir les pailles dans aucune teinture, parce qu'elles se refroncent de maniere que vous ne pourriez plus vous en servir; il ne faut pas même tenir la teinture trop chaude.

Très-beau verd. Il faut prendre du verd de gris, le faire fondre dans du vinaigre, puis y ajoûter la valeur d'un petit verre d'esprit de vin, ou eau de vie rafinée ou commune, y mettre les pailles préparées, faire infuser le tout sur des cendres chaudes. Si vous faites un peu bouillir les pailles dans cette teinture, elles seront pipées de verd plus foncé, ce qui fera un très-bel effet: il faut prendre garde de ne les point trop faire bouillir de peur qu'elles ne se refroncent; il sera bon de boucher le pot dans lequel sera la teinture, de crainte que l'esprit de vin ne s'évapore.

PAIN. Ce que c'est que le pain. On appelle proprement & ordinairement pain, un composé de farine, de levain ou de levure de biere qu'on pétrit & qu'on fait cuire dans un four pour la nourriture de l'homme principalement.

PAIN *en général.* Le plus nécessaire de tous les alimens que la Divine bonté a créez pour l'entretien de la vie de l'homme, c'est le pain; sa bénédiction s'étend tellement sur cette nourriture, que jamais l'on ne s'en dégoûte, & les viandes les plus précieuses ne se peuvent manger sans pain.

On distingue plusieurs sortes de pain par rapport aux blés dont on le fait, ou par rapport à la maniere de le faire.

Diverses sortes de pain par rapport aux blés dont on le fait.

Le meilleur de tous les pains est celui qu'on fait avec le pur froment, il est le plus délicat. Le *pain méteil* est celui qu'on fait avec de la farine de blé méteil; le *pain de seigle* est bon pour tenir le ventre libre. On fait encore du pain avec l'*orge*, le *mays* ou *blé de Turquie* & le blé sarazin. Mais ces pains ne sont en usage que pour les pauvres & dans les tems de famine.

Diverses sortes de pain par rapport à la maniere de le faire.

Le *pain de cuisson* ou *de ménage*, est celui qu'on cuit dans la maison soit à la ville, soit à la campagne; les pains qu'on fait pour les domestiques sont appellez *pain de brasse*: ce sont de grands pains ronds faits de farine de blé méteil ou de seigle pur. Ce pain est nourrissant & rassasiant, il convient fort aux gens de travail qui sont robustes & qui ont besoin de force.

Le pain de Boulanger est différent du pain de cuisson, on en fait à Paris de différentes sortes, tels que sont les *pains à la Reine*, *les pains mollets*, *les pains la Montauron*, *les pains des Segovie*, *de Gentils & de condition.* On y vend encore le *pain Chaland* & le *pain de Gonesse.*

Méthode pour faire de bon pain.

Non seulement les bons blés sont préférables aux moindres; mais encore il est nécessaire que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Quant aux blés, le pur froment bien net, bien nourri & de belle couleur est celui que nous devons estimer par dessus les autres grains, comme seigle, avoine, orge, pois, féves, vesses & autres grains que les pauvres gens mettent dans leur pain pour le bon marché. Le blé qui croît sur les terres graveleuses & legeres, dont le tuyau est gros & fort, se trouve être bien meilleur à faire du pain que celui des terres foncieres & franches, dont le blé est sujet à verser & qui a le tuyau long & fresle. Le blé nouveau fait toûjours le pain plus agréable en couleur, plus grugeant & de meilleur goût que le blé vieux; mais aussi il rend plus de son, à cause que le blé vieux à force de le remuer dans le grenier, use son écorce qui s'en va en poudre.

Pour le moulin il n'importe qu'il soit à eau ou à vent; mais vous choisirez celui qui moudra le plus promptement, d'autant que cette précipitation écache mieux le blé sans moudre le son, que ne fait celui qui est lent à travailler. Et le moulin rebattu de nouveau pourvû qu'il y aye passé seulement un septier de blé avant le vôtre fera encore mieux que quand il est vieux rebattu. C'est pourquoi si vous avez cette commodité-là mettez au moulin autant de blé que votre famille en peut consommer en un mois: car la farine vieille mouluë fait beaucoup plus de profit que l'autre qui est mouluë de nouveau: vous aurez des huches & des futailles où vous les serrerez & couvrirez-bien, tant pour la propreté que pour la garantir de l'évent; & dans les grandes chaleurs de l'Été vous la mettrez à la cave ou en autre lieu frais, elle s'y conservera parfaitement bien.

Pour les eaux, leur bonté est si nécessaire, que c'est une des principales parties qui rend le pain excellent: nous en voyons l'expérience à Paris, où le pain qui se fait à la façon de Gonesse, quoiqu'il soit travaillé par les mêmes Boulangers & avec le même blé, il est néanmoins bien moindre en beauté & bonté que celui qui se fait sur le lieu: c'est pourquoi il faut croire de nécessité que les eaux du Pays y contribuent entierement.

Il y a de quatre sortes d'eau; savoir, de riviere, de fontaine, de puits & de pluie, qui se conserve dans les mares & citernes: vous peserez une pinte de chacune, & prendrez de la plus legere comme la meilleure; si toutefois vous en voulez faire l'essai par le pain. Ce sera le moyen le plus assuré de juger de sa bonté.

Pour le four il est besoin que le bâtiment en soit épais & aye bon corps de massonnerie tant dessus que dessous, & autour qu'il soit étroit d'entrée, bas de chapelle qui est la voûte, & qu'il soit chauffé bien également & de longue main, afin que la chaleur pénetre dans les murs: les éclats de gros bois bien sec, & particulierement de hêtre, sont beaucoup meilleurs que le fagot ni autre chaufaille, à cause qu'elle fait trop de cendres, qu'il faut souvent ôter de dessus l'âtre pour le chauffer bien également comme le reste. L'âtre du four vaut mieux quand il est fait de terre franche, que d'être pavé ou carrelé.

Et pour la façon nous parlerons premierement du pain commun, que l'on fera d'autant meilleur qu'il y aura plus de froment: néanmoins si vous voulez faire une bonne sorte de pain pour les valets, vous mettrez au moulin quatre minots de blé bis, & un minot d'orge qui est environ une fournée, & les ferez bluter au gros bluteau; de cette farine vous en prendrez environ un minot sur les dix heures du soir & la mettrez en levain, que vous couvrirez bien avec la même farine. Pour la détremper, il faut qu'en Hiver l'eau soit la plus chaude que vous la pourrez souffrir à la main: en Été il suffira qu'elle soit un peu tiéde, & ainsi à proportion dans les deux autres saisons tempérées. Le lendemain au point du jour vous mettrez le reste de votre farine en levain & pétrirez le tout, brassant long tems votre pâte en la tenant assez ferme; car plus elle seroit molle plus vous auriez de pain: mais aussi il en dureroit moins de tems, d'autant qu'on en mange beaucoup plus quand il est leger que quand il est ferme. Votre pâte étant bien pétrie vous la retournerez dans la huche, mettant le dessus dessous, & enfoncerez votre poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche, en deux ou trois endroits, & la couvrirez bien de sacs & couvertures. Quand au bout de quelque tems, plus en Hiver & moins en Été, vous regarderez à votre pâte & vous verrez vos trous entierement bouchez, c'est une marque que la pâte est assez revenuë: alors vous ferez chauffer le four par une autre personne; car il est presque impossible qu'une seule puisse entendre au four & à la pâte; vous la diviserez par morceaux & les ferez d'environ seize livres de poids chacun, ou un peu plus; puis vous tournerez cette pâte en pain & la coucherez sur une nape, y faisant quelques plis entre chaque pain, de crainte qu'il ne se baise en se parant. *Voyez* FOUR.

Pour faire le pain Bourgeois ou pain des Maîtres.

Vous mesurerez de la farine ce que vous en voudrez cuire; vous en prendrez une sixiéme partie que vous mettrez en levain, & vous ferez un trou à la pâte avec le poing, ainsi qu'au pain du commun; quand il sera revenu vous le rechargerez encore autant de farine que vous détremperez avec ce levain & le laisserez encore revenir, & aprêter comme on a dit ci-dessus: lorsqu'il sera prêt vous y mettrez le reste de votre farine avec de l'eau à proportion; vous laisserez encore revenir le tout, puis vous tournerez le pain & le gouvernerez comme le précédent.

Notez que la plus belle fleur de froment fait le meilleur pain, que le plus nouveau fait est le plus agréable, que plus la farine est blanche, plûtôt il perd sa bonté; & que plus il est pétri ferme, plus aussi il conserve sa bonté.

A Rouen & aux environs il se fait du pain de très bon goût avec le pur froment moulu sans être bluté après: il semble rude d'abord à ceux qui n'ont pas accoutumé d'en manger; mais on s'y habituë facilement, car il fortifie le corps & lâche le ventre.

Observez que cette pâte, qu'on a dit qu'il falloit reserver, doit servir de levain pour la cuisson suivante; il en faut mettre une quantité proportionnée à la masse qu'on pétrit, afin que ce levain puisse exciter la fermentation dans la pâte sans la rendre aigre. Au lieu de levain on peut se servir de levure de biere, qui est plus en usage pour le petit pain, particulierement pour le *pain à la Reine*, ce qui le rend amer quand il y en a trop.

Pour faire du pain beaucoup plus substantiel que l'ordinaire.

Prenez le son que l'on a bluté, mettez-le dans une chaudiere d'eau; faites-le bouillir, puis passez-le & pétrissez votre pain avec cette eau blanche; il sera beaucoup plus substantiel & vous aurez un quart plus de pain qu'à la façon ordinaire.

Autre pain, qui outre qu'il est plus excellent, se garde un mois plus que le pain ordinaire.

Prenez des citrouilles, faites les cuire en eau à perfection jusqu'à ce que l'eau soit pâteuse; de cette eau de citrouille cuite pétrissez votre farine, & faites-en du pain, qui sera excellent, augmentera d'un quart, & se gardera un mois plus que le pain commun.

Pain dont un morceau peut substanter huit jours un homme sans manger autre chose.

Prenez quantité de limaçons & leur faites vuider leur mousse; puis faites-les secher & réduisez-les en poudre déliée, de laquelle vous ferez un pain dont un homme, avec un morceau, peut être huit jours sans manger.

Pour faire le pain de citrouille.

Il faudra faire bouillir de la citrouille comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en ôter quelques petits nerfs qui sont dedans, y ajoûtant de l'eau dans laquelle la citrouille aura cuit, autant qu'il en sera nécessaire pour pétrir à l'ordinaire; & en gouvernant votre pâte à deux levains, ainsi que j'ai dit ci-devant, vous ferez de très-bon pain, qui sera un peu gras cuit, & jaune, lequel est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Tout pain rassis étant mis au four, répare en quelque façon le déchet de bonté qu'il a perduë depuis qu'il a été cuit; & pourvû qu'il soit mangé promptement; après qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau fait: mais si on le gardoit long-tems, il se trouveroit bien moindre qu'il n'étoit auparavant.

Méthode pour faire les différentes sortes de pains des Boulangers.

Le pain de chapitre se fait de la même pâte que le pain bourgeois & se pétrit toûjours ferme & long-tems, même il y a quelques Boulangers qui mettent leur pâte sous la broyoire. De cette même pâte aussi se font les pains hauts, qui s'enfournent fort pressez (qui sont le chef-d'œuvre des Boulangers de petit pain) ceux que l'on coupe par moitié & autres de diverses formes, gros & petits.

Du pain de Gonesse, il s'en fait de bis & de blanc, & aussi de toutes grandeurs: vous prendrez six boisseaux de farine desquels vous en

mettrez

mettrez un en levain sur les huit heures du soir, vous y mettrez encore autant de farine (cela s'appelle rafraîchir le levain) & le lendemain au point du jour vous ferez la pâte, y ajoûtant le reste de la farine que vous pêtrirez fort molle ; puis vous tournerez le pain & le mettrez dans des jattes de bois poudrées de farine, de crainte qu'elle ne s'y attache : quand le pain sera reparé, pour l'enfourner vous le renverserez dans un autre sebile, afin qu'en le versant sur la pelle la parure soit dessus.

Le petit & le plus leger se fait en prenant la sixiéme partie de la farine que vous voudrez cuire, la mettant en levain avec de la levure de biere bien nouvelle ; & quand le levain sera prêt vous le mouilletez ou remanierez en le chargeant de farine comme le bourgeois, & vous le laisserez parer pour la seconde fois : puis vous pêtrirez le tout bien mollet, tournerez les pains & les mettrez sur la couche que vous plisserez entre deux, de crainte qu'ils ne se baisent, & vous les enfournerez quand ils seront prêts.

Celui à la Montauron se fait en prenant un boisseau de farine la plus blanche que vous pourrez, dont vous détremperez le quart pour faire le levain, vous y mettrez deux fois plein la main de levure nouvelle, ou moins si elle est vieille & ferme, une poignée de sel fondu dans l'eau chaude, & trois chopines de lait ; puis une heure après, ajoûtez-y le reste de la farine que vous pêtrirez bien molle, vous tournerez le pain & le mettrez revenir dans de petites écuelles de bois, puis vous l'enfournerez ; & quand il sera cuit vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le côté. Une heure suffit pour le cuire.

De ce pain & de celui de Gonesse, l'on en fait secher que l'on appelle biscuit : & pour ce faire on l'ouvre par moitié, on en ôte la mie & on le met au four l'ayant arrosé avec de l'eau de vie ; quelques-uns y mettent du fenouil battu dans la farine, & l'eau de vie dès en la détrempant : ce pain est bon à manger en buvant le muscat, le vin d'Espagne ou autre vin précieux.

Le pain d'esprit se fait avec la plus fine farine de seigle, & se façonne comme le pain de chapitre.

Le pain de Gentilli se fait comme le pain à la Montauron, y ajoûtant un peu d'excellent beurre frais.

Pour faire le pain bénit & brioches.

Il faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le quart pour faire le levain, que vous détremperez avec de la levure de biere & de l'eau chaude ; vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer & qu'il faudra bien couvrir en Hiver : pendant qu'il reviendra, vous détremperez les autres trois quarts de fleur avec de l'eau fort chaude, pourvû que vous y puissiez durer la main ; vous y mettrez un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mol ; deux heures après vous rafraichirez le levain avec cette derniere pâte, ainsi que j'ai dit au pain ; puis vous le mettrez encore une fois reposer dans la jatte ; & quand il sera revenu, vous mêlerez le tout & le fraiserez long-tems, puis vous le façonnerez sur la pelle avec laquelle vous le voulez enfourner & l'y laisserez bien revenir ; & lorsqu'il sera prêt vous le dorerez & l'enfournerez, bouchant bien le four comme au pain. Quand il sera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon, pour le porter refroidir, de crainte de le rompre.

La dorure se fera simplement avec des œufs battus sans eau ; quelques-uns par ménage y mettent un peu de miel bien liquide ; mais cela oblige à lui donner le four plus doux.

Pour faire le plus délicat, que l'on appelle du cousin, il faut d'un boisseau de fleur n'en prendre que le demi-quart pour le levain, & que le reste de la pâte soit détrempée avec trois livres de bon beurre, deux fromages mols & demi-quarteron d'œufs ; si la pâte est trop liée y mettre de bon lait, faire le levain à deux fois & le gouverner comme ci devant. Si vous voulez travailler avec certitude, faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire, c'est à dire, mettez en quelque petit morceau au four, afin que s'il y manque quelque chose à votre fait, vous y puissiez supléer avant que de façonner le tout.

Pain à célébrer la Messe.

Il ne faut que détremper de la plus belle fleur de froment avec de l'eau froide en telle consistance que vous la jugerez bonne par l'essai que vous en ferez dans les fers, lesquels vous chaufferez plus devers les branches que par le bout, à cause de l'épaisseur du fer, vous les retournerez souvent, afin qu'ils chauffent également. Pour empêcher que la pâte ne s'attache au fer, il faudra le frotter legérement avec de la cire, & l'essuyer avec un linge blanc auparavant que de verser la pâte dessus avec une cuillere à son manche. Vous observerez de retourner votre fer des deux côtez à chaque cuisson, & que ce soit sur un petit feu clair en changeant de côté chaque fois. Quand il sera cuit, vous le leverez & le poserez proprement dans une manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec : quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre ramoitir à la cave sur une nape à terre avant que de le rogner ; & pour le faire, il y a des compas & outils propres dont vous vous servirez.

Petit métier, & oublies.

La composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs & une chopine d'eau. Il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, & délaier la farine un peu ferme avec l'eau sucrée, puis y mettre les œufs ; bien battre le tout, y mélant le reste de l'eau peu à peu, après quoi vous ajoûterez une once de bon beurre frais que vous ferez fondre avec un peu d'eau, & le verserez bien chaud dans votre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble : vous en ferez essai dans vos fers préparez, comme pour le pain à chanter : si elle est trop foible vous y ajoûterez la farine, & si elle est trop forte, l'eau ; pour les lever il faut les rouler sous la paûme de la main en la retirant à vous avec promptitude & les serrer séchement.

Les oublies se font de la même façon, à la reserve que pour épargner le sucre on y emploie du bon miel.

Pain dont on se sert dans les Indes.

Pour faire ce pain qui est en usage dans les Indes, on prend des racines du manioc, on les ratisse comme des navets pour en ôter l'écorce. Ensuite on les rape comme du sucre, & on les met dans des sacs faits de feuilles de palmier pour en tirer le suc par la presse. On fricasse le marc ou la matiere dont on a exprimé le suc, on la remuë & on la tourne dans une poële de côté & d'autre, afin de la faire épaissir : quand elle est cuite autant qu'il le faut, on en forme des gâteaux fort minces qu'on fait secher au soleil ou sur le feu. Ce pain est très-nourrissant & il se conserve fort long-tems sans se gâter. Avant que de le manger il faut avoir soin de le détremper dans de l'eau ou dans du bouillon, sans cette précaution on est en danger d'être étranglé, à cause que ce pain resserre extrémement le gosier par son âpreté.

Le suc qu'on exprime de ces racines est un poison très-violent ; on empêche son effet pernicieux en le faisant bouillir & consommer jusqu'à la moité. Alors c'est une liqueur qui a le même goût & le même usage que le vinaigre.

Il y a encore du *maïs*, ou *mijo*, que nous appellons ici blé de Turquie, que les Indiens pilent bien fort dans des roches ou pierres creuses, qui sont des especes de mortiers ; quand il est pilé ils le roulent en forme de saucisses, & l'envelopent dans des feuilles de balliris ; ils le font ensuite cuire dans de l'eau bouillante, & l'on mange ce pain qui substante très-bien.

PAINA COUCOU, ou *Alleluya*, en Latin *Oxitriphillon*.

Description. Le pain à coucou a quantité de petites tiges rondes & menuës, qui naissent toutes d'une seule racine ; chaque tige a à l'extrémité trois feuilles faites en cœur, tendres & aigrelettes au goût. Il y en a de deux sortes, l'une qui a les fleurs blanches faites en étoiles, l'autre a la fleur jaune, & a la racine écaillée.

Lieu. Cette plante naît dans les hautes forêts, & dans les lieux qui sont couverts du soleil ; elle fleurit en Avril, vers Pâques lorsqu'on chante Alleluia.

Proprietez. Toute la plante est refrigérative comme l'ozeille, ensuite elle éteint la soif & les ardeurs de l'estomac ; elle rafraîchit le foie, & fortifie le cœur. L'eau distillée de toute la plante est bonne à boire dans les fiévres chaudes : le suc bû avec du sucre est plus efficace : elle arrête le vômissement de l'estomac. Les feuilles appliquées en emplâtre, sont bonnes aux inflammations & aux fluxions chaudes.

PAIN DE POURCEAU, en Latin *Cyclamen*.

Description. Le grand pain de pourceau a les feuilles plus grandes que le lierre, rougeâtres avec quantité de taches dessus, & blanchâtres au dessous : sa tige est longue de quatre doigts sans aucune feuille, sur laquelle sont des fleurs rouges qui ont la forme de violette, d'une odeur agréable.

Lieu. Il naît dans les bois & à l'ombre, & particulierement dans les montagnes proche S. Claude ; il perd au mois d'Août ses feuilles & pousse ses fleurs en Septembre.

Proprietez. Il est abstersif, apéritif, digestif & atractif : la racine a quelque chose de venimeux ; on s'en sert pourtant pour une forte purgation, & on en donne un scrupule dans de l'eau miellée à ceux qui ont la jaunisse ; ce qui les fait suer, dissipe les humeurs visqueuses, desopile le foie & la rate, sert à l'hidropisie & à la colique : le suc de la racine tiré par le nez, est bon contre la migraine & le mal de tête inveteré, & aux maladies froides de la tête.

Vertus du pain de pourceau.

C'est une chose merveilleuse que le jus de la racine de pain de pourceau, attiré par le nez purge le cerveau, & son eau distillée attirée aussi par le nez étange soudain le flux de sang ; la même eau bûë à la quantité de six onces, avec une once de sucre, arrête aussi-tôt le sang découlant de la poitrine ou du ventricule ou du foie, consolide les vaisseaux si quelques-uns sont rompus : ce que j'ai moi-même expérimenté. Son jus bû au poids de deux dragmes avec l'oximel lâche le ventre, & délivre les opilations du foie & de la rate. C'est pourquoi il est singulier pour les Hidropique & Ériques ; mais il y faut mêler un peu de mastic ou de muscade, ou de rhubarbe, afin de corriger sa violence. Il est incroyable quel soulagement apporte aux coliques & autres tranchées, son jus quand on le mêle dans les clisteres. On l'emploie en plusieurs sortes d'onguents, de liniments & de cataplames, que l'on ordonne pour les duretez & tumeurs de la rate & du foie. Si vous faites tremper ses racines hâchées menuës en huile rosat, ou camomille, ou d'amandes douces, & bouillir avec peu de vin, vous en exprimerez une huile dont deux ou trois gouttes instillées dans les oreilles, guérit les bruits & surdité, principalement si par dessus les oreilles vous appliquez le marc de ses racines, le soir en se mettant au lit. Ou bien hâchez menu ses racines, pilez-les avec pêches & amandes ameres ; faites tremper le tout en eau de vie, puis l'exprimez ; instillez quelques gouttes dans les oreilles & vous serez guéri de la surdité.

Culture des pains de pourceau.

On peut distinguer deux sortes de cyclamens à cause des différentes saisons où ils fleurissent, les uns sont printaniers & les autres automnaux. Les uns & les autres veulent avoir la même culture ; on doit leur donner une terre legere, un peu amandée avec du bon terreau de couche. Il faut les mettre dans un lieu qui ne soit point exposé au soleil : cette plante est bulbeuse & il suffit d'enfoncer l'oignon deux doigts en terre quand on la plante.

P A G.

PAGE. Lorsqu'il y a des Pages dans la maison d'un grand Seigneur, comme ils sont Gentilshommes, ils ne servent qu'à lui faire honneur ; on ne les met là que pour apprendre à vivre & à faire leurs exercices ; il faut avec cela qu'ils soient sages, honnêtes & civils : qu'ils s'attachent

à bien faire les commissions qu'on leur donne, qu'ils suivent par tout leur Seigneur & qu'ils ne l'abandonnent point; il faut aussi pendant qu'ils sont Pages qu'ils obéissent a l'Ecuier dont ils dépendent & qui a soin de leur conduite; qu'ils visitent souvent les chevaux en son absence, ils obligent le Seigneur à les considerer, & souvent par ce moïen ils deviennent Ecuiers a leur tour.

PAL.

PALFRENIERS. Les Palfreniers avancent leur fortune, s'ils font bien leur devoir, qui consiste a avoir bien soin des chevaux qu'on leur met entre les mains & qu'ils doivent penser, commençant toujours par ceux que montent le Seigneur, & continuer par les autres que montent les gens de sa suite: car le cheval de monture a besoin d'être particulierement bien pansé; puisque souvent en dépent la perte ou le bonheur de celui qui le monte; il faut donc qu'ils aïent bien soin de les panser soir & matin, de tenir l'écurie bien propre & bien nette, de faire la litiére le soir, & de la relever le matin, de les faire boire, & de leur donner l'avoine aux heures qu'ils ont accoûtumez, les mettre au machigadou, bien secouër leur foin avant que de leur mettre dans le ratelier, leur bien frotter les jambes quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrez, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparaſſon, bien nettoïer les montures des brides, bien écurer les mors de peur qu'ils ne se rouillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, & si elles ont besoin de quelques réparations en avertir l'Ecuier, ou ceux dont ils dépendent. Quand un Palfrenier est a quelque personne de moindre qualité, son devoir est toujours le même, & cela ne change en rien ce qui lui est prescrit ci-dessus.

PALMA CHRISTI. *Voyez* RICIN.

PALMIER, en Latin *Palma*.

Description. C'est un grand arbre dont le tronc est chargé d'écailles. Ses ramaux ne croissent qu'a la cime, ils sont rangez en rond, & leur extrémité est tournée vers la terre. Ses feuilles sont longues, étroites & doubles comme les feuilles des roseaux. Il produit quantité de fleurs, dont le pied est fort mince; elles sont blanches, disposées en raisin. Le palmier a un germe tendre de la longueur d'une coudée, d'où sortent d'autres petits rejettons par intervales, éloignez environ de trois doigts l'une de l'autre, d'où naissent des fruits de la grandeur d'un petit concombre, qui sont d'une couleur jaune lorsqu'ils sont mûrs: leur écorce est comme celle des figues, & on les péle de même quand on les veut manger. Leur chair est comme celle des melons.

Ces fruits sont appellez Dattes, ils renferment un noïau dur & osseux dans lequel on trouve une amande longue, rougeâtre, & d'un goût un peu amer.

Lieu. Cet arbre croit en Asie, en Afrique; les meilleures Dattes viennent de Tunis & de Provence: mais celles-ci ne se conservent pas long-tems. On voit des palmiers en plusieurs endroits d'Italie qui ne portent point de fruit. Le Palmier demeure toujours vert & fleurit au Printems.

Proprietez. Le palmier est astringent en toutes ses parties; les Dattes fraiches resserrent plus que celles qui sont gardées: elles font mal a la tête & enivrent. L'usage des seches est bon dans les viandes à ceux qui crachent le sang, à la dissenterie, & au vômissement. Le diaphænicum, qu'on fait de Dattes, purge les flegmes; les noïaux de Dattes sont astringens, & ferment les pores du corps.

Le fruit du palmier paroît fâde au goût d'abord qu'on en mange; mais dans la suite on le trouve si agréable qu'on ne peut s'en rassasier; il ne nourrit pas beaucoup, il est bon aux chaleurs de la vessie & du poûmon, quoique d'ailleurs il provoque l'urine & incite a la luxure; il lache le ventre, mais si on en mange trop il nuit a l'estomac & opile le foie; pour le corriger il faut user aprés d'eau miellée ou de gingembre vert.

Palmier sans fruit. Cette plante est haute de cinq ou six coudées, & on la plante comme les autres jettons; elle produit ses feuilles comme le roseau, mais elles sont plus larges, moins pointuës & plus longues: car il s'en trouve de longues de trois coudées & demie, & aiant une coudée & demie de large; la côte qui est au milieu est large & épaisse aiant une infinité de veines aux deux côtez, elles demeurent seches en Eté soit de leur nature ou par la châleur du Soleil, de sorte qu'elles tombent a terre en Septembre & ne reviennent qu'au Printems: son écorce est toute chargée de grosses écailles comme le palmier: au reste ce n'est qu'un tronc qui n'a point de branches; il croit abondamment en Chipre & en Égipte.

PALAIS *de Bœuf en ragoût. Voyez* BOEUF.

PALES COULEURS. *Pilules pour les Pâles-Couleurs.* Prenez une once & demie de limaille d'acier, mettez-la dans une cuillere ou poche de fer; faites-la bouillir avec du bon vinaigre, jusqu'a ce qu'elle devienne toute rouge & qu'elle soit réduite en cendre. Pilez ensuite cette cendre dans un mortier avec une ou deux noix confites & du safran pour dix huit deniers. Mêlez-le tout ensemble, ajoutez-y un peu de sucre & faites neuf pilules de cette composition. Il en faut prendre une tous les matins pendant neuf jours, & boire aussi-tôt deux doigts de vin blanc. Après chaque prise, & particulierement après la premiére, on doit faire beaucoup d'exercice, comme monter & descendre un escalier, se promener, & s'exciter à vômir.

Autre reméde contre les Pâles-couleurs.

Prenez un demi septier d'eau commune, quatre onces de sucre fin, & une demi once de limaille d'acier. Après que le sucre sera fondu dans l'eau vous y jetterez la limaille d'acier, & vous metrez le tout sur le feu, d'où vous ne le retirerez point qu'il ne soit épaissi. Alors vous le jetterez sur une table pour le laisser refroidir, puis vous le couperez en tablettes du poids de deux dragmes chacune, ou environ.

Il faut que la malade prenne tous les matins une de ces tablettes, & un bouillon deux heures après, elle se proménera quelque tems devant

& après avoir pris le bouillon, & continuera pendant vingt jours; on doit observer de la faire purger avant & aprés l'usage de ce remede.

Pour provoquer les purgations.

Prenez du persil ce que vous jugerez à propos, faites le bouillir dans du vin blanc. Il faut faire prendre de cette décoction trois fois le jour; savoir, le matin, a midi & le soir.

PALISSADE. Terme de Jardinage. C'est un des ornemens le plus agréable qu'on puisse voir dans un Jardin. On se sert de plusieurs sortes d'arbres pour faire des palissades. On emploie le jasmin, le filaria, le chevrefeuil, le tillot, l'orme, le hêtre, l'érable: le plant le plus estimé & le plus en usage est le charme, connu sous le nom de charmille. On fait des palissades de différentes hauteurs, il y en a qui ont jusqu'a cinquante & soixante pieds de haut.

PALISSER. C'est attacher au treillage apliqué contre un mur les branches des arbres plantez en espalier, & les attacher si proprement à droit & à gauche, que la muraille en soit également toute couverte. En certains endroits on dit, plier les branches au lieu de palisser.

PALPITATION. La palpitation est un mouvement dépravé du cœur, qui se fait lorsqu'il se dilate, ou qu'il se comprime contre son ordinaire; ce qui arrive par toute sorte d'intemperie, soit par le vice des humeurs, ou même sans humeurs, & quelquefois de ce qui peut être contenu dans le péricarde, ou dans ses membranes. La cause de la palpitation est interne ou externe. Interne par la grande chaleur & plenitude de sang, ou par la quantité des fumées, & des mauvaises vapeurs, ou par une pituite si abondante, & si froide, que le visage en est pâle & le pouls lent, & petit. Externe, par un air pestilentiel, ou par la morsure de quelque bête, ou par l'espérance, ou par la crainte, ou par la communication avec l'estomac, la rate, les intestins, ou le ventre, ou péricarde, ou quelque artere voisine. Aux accidens internes, s'il y a plénitude de sang, il en faudra tirer suivant l'âge, les forces, le sexe & la saison.

Si les fumées ou les mauvaises vapeurs viennent de chaleur, ou d'obstruction, l'on saignera non-seulement du bras, mais encore du pied. Que si le battement est extrémement violent, pour l'apaiser d'abord l'on appliquera une ventouse seche sur le cœur, & la ventouse étant ôtée, on mettra à sa place deux dragmes de thériaque, avec dix grains de safran en poudre étendu sur un petit morceau de drap, ensuite l'on fera prendre les bains; sinon l'on donnera des lavemens composez de son, de pourpier, de laituës, de concombres avec un peu de vinaigre; de la même décoction on s'en servira de fomentation deux à trois fois le jour.

L'on fera user d'une tisanne faite avec des pommes, & des pruneaux. Ceux qui aimeront la douceur y pourront ajoûter du miel de Narbonne ou du sucre, ou de la réglisse. Après avoir pratiqué quelques jours ces petits remedes, l'on purgera pour la premiére fois avec une once & demie de casse mondée, ou avec une once de catholicon double dissous dans deux verres de petits lait, que l'on prendra à une heure de distance. Deux à trois jours après l'on purgera derechef, ajoûtant dans la médecine une once de sirop de fleurs de pêcher, ou deux cuillerées du jus de violettes.

Les bouillons seront assaisonnez de pourpier, de laituë, d'ozeille, ou du jus d'oranges: en Hiver à la place des herbes l'on mettra du verjus, ou des câpres, ou un gros de crême de tartre.

L'on défendra de manger ni trop salé, ni épicé, ni viandes grossiéres & indigestes, & l'on trempera le vin.

L'on permettra l'usage du fromage mol, du lait, de la crême, du caillé, comme aussi les pêches, les pavis, les pommes, les cerises, les poires, les melons & les concombres. L'on conseillera de plus de ne pas serrer le col, ni les reins, ni les jambes, ni les cuisses.

Si la palpitation venoit d'une abondante & froide pituite, l'on fera prendre une dragme de pilules d'aloës avant souper, ou le matin à jeun avec deux onces de manne fonduë dans un boillon, ou avec demi once de tablettes de *Succo-Rosarum*. L'on ordonnera l'usage du thériaque, ou de l'orviétan, ou un peu de vin d'absinthe, ou du vin d'Espagne, ou de rossolis; sinon l'on composera cette opiate suivante.

Opiâte pour la palpitation de cœur. Prenez quatre onces de conserve de fleurs de buglose, melez-y demi-once de corail préparé, avec deux dragmes de poudre de santal citrin, & autant de santal rouge, & un peu de vin d'Espagne, ou de rossolis; la prise sera d'une demi once soir & matin, sinon l'on pourra prendre tous les matins quatre cuillerées de jus de buglose, ou de bourrache, l'on fera faire un exercice moderé, beaucoup d'abstinence, & on interrompra le dormir du midi, en s'exerçant a quelque chose d'honnête & de divertissant.

Si la palpitation du cœur étoit causée par le poison, ou par un air empesté, ou qu'elle vint d'une morsure de quelque bête, de joie, de crainte, ou d'une tristesse excessive, les unes se guériront par le contre poison, & les autres en modérant les passions qui en sont les causes.

Si elle procede, par le consentement des poûmons, de l'estomac, de rate, de la matrice, des intestins, ou du ventre, en soulageant telles parties, l'on en retranchera la cause.

Autres remedes Chimiques de Monsieur Lemery de l'Academie des Sciences, & Docteur en Medecine, contre les vapeurs & les Palpitations.

Armoise en décoction.

Esprits volatils de sel armoniac & d'urines; la dose est depuis six jusqu'a vingt goutes.

Esprits de sel nitre dulcifiez, de vitriol, de soufre; la dose est depuis quatre jusqu'à huit goutes.

Esprits de vitriol de Mars; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à douze.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac; la dose est depuis quatre goutes jusqu'a vingt.

Sel polieresti; la dose est depuis demi dragme jusqu'à six dragmes

Sel

Sel de souffre; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.
Eau de mélisse magistrale; la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.
Esprit de tête humaine; la dose est depuis quatre jusqu'à vingt-quatre goutes.
Huile de tête humaine; la dose est depuis une goute jusqu'à six & mise au nez.
Élixir antiépileptique; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Sel volatil de karabé; la dose est depuis quatre jusqu'à seize grains.
Chrystal de tartre; la dose est depuis demi dragme jusqu'à trois dragmes.
Huile de succin rectifiée; la dose est depuis une goute jusqu'à quatre.
Eau de la Reine de Hongrie; la dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes.
Sels volatils de vipere, de corne de cerf, d'urine de tartre; la dose est depuis une dragme jusqu'à seize grains.
Eau de canelle; la dose est depuis une dragme jusqu'à trois.
Teinture de canelle; la dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes.
Teinture d'antimoine; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Antihectique de Poterius; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.
Eau d'arquebusade pour faire sentir.
Sauge en conserve ou en décoction.
Eau de fleurs d'orange; la dose est depuis une dragme jusqu'à une once.
Élixir de propriété; la dose est depuis sept goutes jusqu'à douze.
Huile de vitriol dulcifiée; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à dix.
Teinture de quinquina faite avec le vin ou avec l'eau; la dose est depuis une once jusqu'à quatre.
Teinture de myrrhe; la dose est depuis six goutes jusqu'à quinze.
Sel volatil huileux aromatique; la dose est depuis quatre grains jusqu'à six.
Esprit volatil huileux aromatique; la dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.
Huile de brique appliquée extérieurement & donnée intérieurement; la dose est depuis deux goutes jusqu'à quatre.
Resine de succin; la dose est depuis six grains jusqu'à quinze.
Huile de champhre; la dose est depuis deux goutes jusqu'à six.
Camphre; la dose est depuis un grain jusqu'à six.
Teinture de castor & de safran; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à douze.
Esprit de vin camphré; la dose est depuis deux goutes jusqu'à huit.
Eau de melisse, ou d'armoise dans laquelle on a éteint cinq ou six fois du camphre enflamé; la dose est depuis une once jusqu'à six.
On peut aussi présenter au nez l'huile de succin épaisse, l'huile volatile du sel armoniac, l'esprit d'urine, l'eau de la Reine de Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme armoniac.

PAN.

PANACÉE ANTIMONIALE. Cette opération est un tartre soluble, rendu émetique par du beurre d'antimoine, & resout en liqueur par l'humidité de l'air.

Mettez dans un grand matras une demi livre de beurre d'antimoine, une livre de cristal de tartre subtilement pulverisé, & six livres d'eau commune un peu chaude; mêlez bien le tout, & bouchez le matras d'un bouchon de papier, placez-le sur le sable, & faites dessous un feu gradué jusqu'à faire bouillir la liqueur, ce que vous continuerez pendant sept ou huit heures: versez-y ensuite peu à peu une livre d'huile de tartre faite par défaillance & chaufée, il se fera une effervescence, laquelle étant passée, vous filtrerez la liqueur encore chaude, & vous en ferez évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de gré au feu de sable jusqu'à siccité. Il restera une maniére de sel ou de tartre émetique qu'il faudra exposer à la cave ou en un autre lieu humide, il s'en resoudra une bonne partie en liqueur claire, que vous verserez par inclination dans une bouteille de verre, & vous la garderez. C'est la panacée antimoniale.

Elle est émetique, mais elle agit foiblement. La dose est depuis huit jusqu'à vingt goutes dans du bouillon ou dans quelque autre liqueur apropriée.

Cette préparation est appellée communément panacée universelle; elle a été décrite autrefois avec beaucoup plus de circonstances, mais qui reviennent exactement à la description que j'en donne ici.

Pour bien faire l'opération, il faut que le matras soit assez grand, ensorte qu'il n'y en ait guere plus de la moitié de rempli, afin que la matiere trouve assez d'espace vuide pour se rarefier en bouillant: il est bon de faire chaufer l'eau avant que de la mettre sur le beurre d'antimoine & le cristal de tartre, tant afin que le mélange s'en fasse plus vite qu'afin d'échauffer le vaisseau, ensorte qu'il ne soit pas si en danger de casser quand on aura mis du feu dessous.

On fait bouillir la matiere long-tems, afin que le cristal de tartre s'empreigne autant qu'il pourra de la substance émetique du beurre d'antimoine.

L'effervescence qui arrive, quand on verse l'huile de tartre sur la matiére, vient de ce que les acides du cristal de tartre & du beurre d'antimoine entrent avec violence dans les pores du sel alkali de tartre, & les écartent rudement.

En faisant évaporer la liqueur filtrée, il faut observer de l'agiter sur la fin avec une espatule de bois au fond du vaisseau, car autrement elle ne manqueroit pas s'épéssissant en sel de s'y attacher & d'y brûler; cet accident arriveroit à cause que le cristal de tartre n'est pas un sel pur, c'est un mélange de tous les principes. Or comme il contient par conséquent de l'huile, il est sujet à se torrefier & à se brûler.

Ce sel, qui est un véritable tartre émetique, se resout en liqueur par l'humidité de l'air, comme sont tous les autres sels, mais il en reste une portion qui tombe au fond du vaisseau en maniere de magistere & qui ne se met jamais en liqueur.

On ne doit apréhender aucun effet violent de cet émetique, il est des plus temperez, parce que le sel de tartre qui y a été mêlé a fixé & rompu en partie les pointes du souffre salin de l'antimoine.

PANACÉE MERCURIELLE. Prenez telle quantité que vous voudrez de sublimé doux, réduisez-le en poudre dans un mortier de marbre ou de verre, & mettez-le dans un matras dont vous aurez coupé le cou au milieu de sa hauteur, laissez les trois quarts de ce matras vuides, placez-le ensuite dans un fourneau au bain de sable & faites dessous un petit feu pendant une heure pour échaufer la matiere. Augmentez le peu-à-peu jusqu'au troisiéme degré & continuez-le dans cet état environ pendant cinq heures, pour donner le tems à la matiere de se sublimer. Quand le vaisseau sera refroidi, vous le casserez & rejetterez comme inutile un peu de terre legere de couleur rougéâtre qui se trouvera au fond, vous separerez du verre tout le sublimé. Vous le remettrez en poudre & le sublimerez dans un matras, comme on vient de faire. Réiterez la même opération sept fois.

Broïez ce sublimé sur le marbre ou porphire jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable & mettez-le dans une cucurbite de verre, dans laquelle vous verserez de l'esprit de vin alkalisé jusqu'à la hauteur de quatre doigts. Après avoir couvert la cucurbite de son chapiteau laissez la matiére en infusion pendant quinze jours, l'agitant de tems en tems avec une espatule d'ivoire. Placez ensuite la cucurbite au bain marie ou au bain de vapeur, adaptez un récepient au bec de l'alambic. Luttez exactement les jointures avec de la vessie mouillée, faites distiller l'esprit de vin à un feu moderé. Lorsque les vaisseaux seront refroidis vous les déluterez & vous trouverez la panacée au fond de la cucurbite: si elle n'est pas assez seche, vous la ferez secher par un petit feu de sable en remuant avec une espatule d'ivoire ou de bois dans la cucurbite même jusqu'à ce qu'elle soit en poudre. Vous la mettrez dans un vaisseau de terre pour la garder.

Cette panacée mercurielle est un excellent reméde pour toutes les maladies veneriennes, les obstructions, le scorbut, les scrophules, les écrouelles, les dartres, la galle, la teigne, les vers, les ascarides, les vieux ulceres. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules dans la conserve de roses. On doit dans le commencement la donner en petite quantité & en augmenter peu-à-peu la dose.

Ce reméde donné à propos peut épargner quelques frictions à celui qui est attaqué de la verole: si on lui en donne les mêmes jours qu'on le frotte, il lui procure plutôt le flux de bouche. Quand on l'emploie pour cet effet, il faut commencer à en donner dix grains le matin, & autant le soir; le jour suivant on en donnera quinze grains à pareilles heures, le troisiéme jours vingt grains. On continuera d'augmenter la dose jusqu'à ce que le flux de bouche viennent abondamment, alors on l'entretient en donnant de deux ou trois jours l'un douze grains de panacée.

PANACÉE *universelle pour toutes sortes de maladies & principalement pour les fiévres malignes. Voyez* ESSENCE SOLAIRE.

PANACEZ. C'est un nom qu'on a donné à plusieurs sortes de plantes de genres tout à fait différens, à cause des vertus admirables qu'on leur attribuë. On en décrira ici trois. Le panacez Chironien, le panacez Heraclien, & le panacez Asclepien.

PANACEZ CHIRONIEN, en Latin *Helianthemum* ou *Flos Solis*.

Description. Il a les feuilles longues, presque comme celles de l'hisope, produisant une fleur semblable à celle de la quinte-feuille, plus grande toutefois, & jaune comme de l'or; elle jette plusieurs jettons minces, & dure comme du bois, sa racine fait deux branches qui s'étendent de côtez & d'autres entre deux terres, fort chevelues & dures comme le bois.

Lieu. Cette plante croît sur les monts-Pelius de Thessalie dans les lieux gras.

Propriétez. Elle est propre pour consolider les ulceres, & pour étancher le sang; elle guérit aussi les ulceres de la bouche, & parties honteuses, si on les lave de sa décoction faite avec du vin: pris en breuvage il est singulier à ceux qui crachent le sang; étant broié avec ses racines, il est souverian aux caguesfangues, & même pour arrêter l'abondance du flux menstrual.

PANACEZ HÉRACLIEN, en Latin *Sphondilium* ou *Panax Heracleum*.

Description. Il pousse une tige haute, grosse, & cotonée, blanche par dehors, & ligueuse; il a des feuilles grandes, vertes, rudes, la plûpart qui sont au pied de la tige couchées par terre, semblables à celles du figuier, partagées en cinq, & découpées à l'entour; il y a aussi d'autres petites feuilles autour de la tige jusqu'en haut; où il y a un bouquet comme celui de l'aneth: il produit des fleurs jaunes & une graine bouillante, odorante & chaude. Sa racine est longue, blanche, odorante, remplie d'un suc qu'on tire par incision, on le nomme oppopanax, il s'épaissit & prend une consistance de gomme qui devient jaune en sa superficie.

Lieu. Cette plante croît en Cirene, en Libie, en Macedoine, en Beotie & dans les lieux circonvoisins.

Propriétez. Le meilleur oppopanax est celui qui est fort amer, blanc, roussâtre au dedans, & jaune au dehors; il faut le choisir lisse, gros, fragile, tendre, d'odeur forte, & qui se fond incontinent en l'eau. Il échauffe, mollifie, & subtilise.

PANACEZ ASCLEPIEN, en Latin *Ferula minor*.

Description. Il pousse une tige grêle de la hauteur d'une coudée qui commence dès le bas par de petites branches qui en sont garnies, oposées les unes aux autres jusqu'à leur extrémité: elles sont toutes separées par des filamens comme des cheveux, approchant de celles du fenouil, un peu plus grandes & velues, & fort odorantes; au sommet de la tige il y a un bouquet qui porte la fleur jaune & odorante, sa racine est petite & deliée.

Lieu. Cette plante croît sur le côtaux, & dans les lieux rudes.

Propriétez. Ses fleurs & sa graine sont propres contre les ulceres, même

même contre les corrosifs, les appliquant avec du miel : on les boit avec du vin contre les morsures des serpens, & on les applique aussi dessus avec de l'huile ; ce panacez asclepien est singulier pour guérir les maladies chroniques.

PANACHE. C'est un terme dont les curieux Fleuristes se servent quand ils parlent de tulipes, d'anemones, de roses, d'oreilles d'Ours, & autres qui ont le fond de leur couleur naturelle raié de blanc & de jaune ; on dit une tulipe panachée, une tulipe qui commence à panacher, &c.

PANAIS, ou pastenade, en Latin *Pastinaca*. C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une cultivée, & l'autre sauvage. On ne décrira ici que le panais cultivé, le sauvage n'en étant different qu'en ce qu'il a les feuilles plus petites, la racine plus ligneuse par conséquent plus dure & moins bonne à manger.

Description. Sa tige s'éleve à la hauteur d'environ trois ou quatre pieds, elle est grosse, canelée, vuidée & rameuse. Ses feuilles qui sont amples, sont semblables à celles du fréne, elles sont oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, d'une couleur verte-brune. Ses fleurs sont en ombelle ou en parasol. Sa racine qui est en usage dans les cuisines, est charnuë, blanche & plus grosse que le pouce. Elle a dans son milieu un nerf qui parcourt toute sa longueur ; elle est d'un bon goût, & son odeur n'est point désagréable.

Lieu. Cette plante croit dans les Jardins, où on la cultive.

Proprietez. Les deux especes ont les mêmes proprietez. Elles sont vulnéraires & apétitives. Elles sont bonnes pour les vents, & pour les vapeurs ; elles provoquent les mois aux femmes. On dit qu'étant prises avec du vin ou en oxicrat, elles sont bonnes contre la piqueure des scorpions.

Culture des Panais.

Les panais ne se multiplient que de graine qui est platte, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, raiée dans sa longueur, de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mure, & on la laisse un peu secher au soleil. On la seme au Printems dans une bonne terre bien amandée, grasse & humide.

PANCALIERS. C'est une espece de choux qui ont pris leur nom de la ville des Pancaliers en Piémont, d'où ils ont été apportez. *Voyez* CHOU.

PANIC ou *Panis*, en Latin *Panicum*.

Description. Il est semblable au millet à l'égard du chaume, de la feuille, & de la racine ; la difference est pour l'épi, parce que le Panic l'a long d'un pied, fort serré & garni d'une grappe fort épaisse qui a plusieurs grains velus. Il y en a une espece dont les grappes sortent un peu dehors comme s'il y en avoit plusieurs ; & celle-ci est fort fertile. Les épis de quelques-uns sont blancs, des autres jaunes, & des autres roux.

Lieu. On le seme dans les champs & dans des lieux humides.

Proprietez. Il a les mémes vertus que le millet, il nourrit peu, il est déficatif, astringent & rafraichissant : on en fait du pain qui resserre, c'est pourquoi on le donne a ceux qui ont la dissenterie, quoi qu'à dire le vrai, le grain sert plus aux oiseaux qu'aux hommes.

PANICAUT, Chardon roland, ou chardon à cent têtes, en latin *Eryngium*. On en distinguera ici deux sortes, le panicaut commun, & le panicaut marin.

Description du panicaut commun. C'est une plante épineuse : ses feuilles sont larges, rudes sur les bords, & d'un goût aromatique : quand elles commencent à venir elles sont tendres, mais lorsqu'elles croissent, elles sont fort piquantes au sommet des tiges, à la cime desquelles il y a plusieurs têtes rondes, comme des boules environnées d'épines, dures, fortes & rangées comme des étoiles, dont les unes sont vertes, les autres blanches, & quelquefois on en trouve de bleuës.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux rudes & sablonneux, on en trouve auprès de Trente & ailleurs. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Sa racine échaufe : étant buë elle provoque l'urine & les mois, & chasse les ventositez : buë dans du vin elle sert contre le poison, les morsures des serpens, & aux maladies du foie : on en prend le poids d'une dragme. Les jeunes feuilles sont bonnes à manger, on les confit avec du sel.

Description du panicaut marin. Il a les feuilles plus larges que le précédent, elles sont environnées de pointes & d'épines : ses racines sont plus longues, plus tendres & meilleures à confire que celles du panicaut, découpées tout autour, de couleur de vert naissant commun. Sa tige est plus charnuë, plus grosse & plus unie, avec des têtes bleuës.

Lieu. Cette plante croit sur le rivage de la mer, sur tout auprès de Venise, & à Jerols. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. La décoction de ses racines desopile le foie, & est fort bonne à la jaunisse, & à l'hidropisie. Sa racine prise en décoction de buglose ou de mélisse, est bonne au mal de cœur, à l'esquinancie, aux obstructions des reins & de la matrice ; prise avant le repas elle empêche de s'enyvrer & resserre le ventre.

PAN & panne. *Voyez.* PAON.

PANS de rets. Ce sont des filets avec quoi l'on prend les grandes bêtes.

PANTIÉRE. C'est un filet qui sert à prendre les oiseaux, & principalement les beccasses. *Voyez.* BECCASSES ou on trouvera la figure.

Quand la saison approchera de tendre les pantieres, vous devez avoir soin de faire nettoyer la place où doit tomber le filet, & renouveller les perches qui sont au haut des arbres, si elles sont pourries, sinon les faire relier avec de nouveaux liens, & remettre d'autres poulies ou boucles de verres, parce que les cordes qui passent dedans les usent à la longue, & que les cordes avec lesquelles elles sont penduës se pourrissent ; il faut aussi acommoder la loge, remettre un autre crochet en terre, & visiter le filet s'il n'y a rien de rompu ou mangé des rats & des souris, & le rhabiller. On aura deux ou trois livres de cordes, qui seront fortes, moins grosses que le petit doigt ; les Cordiers les appellent de la babluë. Quand tout sera en état vous irez sur le lieu aux heures de la volée, c'est-à-dire le matin au point du jour, & le soir au Soleil couché, & vous tenderez la pantiere en cette sorte.

Déploiez la corde au milieu de la place nette, & faites une boucle au bout d'une de vos ficelles qui pend aux arbres, & tirez-la jusqu'à ce que la corde soit passée dans la poulie, & lorsque vous en aurez le bout atachez-y une pierre pesante de quatre ou cinq livres & laissez la au pied de l'arbre. Puis prenez l'autre bout de la corde, portez-la au crochet R. coupez-la d'une longueur convenable, faites-y une boucle comme a l'autre bout, & passez-la au crochet, comme vous le voyez dans la premiere figure, ajustez l'autre de même. Cela fait, déploiez le filet dans le milieu de la place nette, entre les deux arbres, portez-en un bout au côté A & liez-le a la pierre ou est attachée la corde, & l'autre bout du filet sera lié pareillement a la pierre du côté B, aprés quoi vous irez proche le crochet R. & rirerez les deux cordes ensemble sans ôter les bours qui sont passez au crochet, & quand le filet avec les pierres qu'on suppose être aux extrémitez M. N. sera remonté jusqu'aux poulies, comme on le voit dans la premiere figure, vous tournerez les deux cordes ensemble trois ou quatre tours sur le crochet, pour empêcher que le filet & les pierres ne tombent a bas, puis vous attacherez chaque ficelle qui pend à chaque coin du bas du filet au pied des arbres A. & B. afin de le tenir en état, & d'empêcher que le vent ne le fasse aller de côté & d'autre.

Le filet étant bien tendu, il faut détourner les cordes de dessus le crochet, & s'asseoir dans la loge R. les tenir ferme des deux mains, & prendre garde qu'elles ne soient embarassées l'une avec l'autre, ni autour du crochet, ni à vos pieds : autrement il se pourroit faire qu'une beccasse venant a donner dans le filet, elle s'échaperoit s'il y avoit quelque chose qui empéchât les cordes de couler ; c'est a quoi l'on doit bien prendre garde.

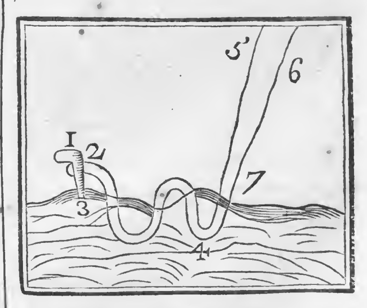
Pendant que vous tiendrez les cordes, & que vous serez dans la loge, ayez toujours la vûë sur le filet, afin d'ouvrir les deux mains, & de lâcher les cordes si-tôt qu'une beccasse frapera contre la pantiere, où elle s'envelopera incontinent, & tombera avec le filet sur la terre, il faut courir au crochet, reprendre les deux cordes ensemble, remonter le filet, & se retirer dans la loge comme auparavant, & quitter derechef pour en prendre d'autres. Quelquefois on n'a pas le tems de remonter le filet, qu'il en passe par dessus, & d'autres donnent dedans qu'il n'est qu'à demi monté. Vous pouvez juger par-la, que plus la personne est prompte a rendre & a remonter la pantiere, plus elle prend de gibier.

Il arrive assez souvent qu'il s'y prend une compagnie de perdrix tout d'un coup, principalement quand il y a quelque piéce de terre ou vigne proche, à l'endroit de la passée, & le plus souvent quand ils'en rencontre de deux côtez lorsque la passée ou clairiere est sur un chemin, mais un peu a l'écart ; on y prend par rencontre des liévres, renards, & loups, c'est par cette raison que vous devez toujours porter quelque baton ferré pour les tuër, ils ne s'y prennent pourtant pas si aisément que les beccasses : encore qu'ailleurs je montre la maniére de prendre les bêtes à quatre pieds, je ne crois pas que l'on trouve a redire si j'en parle en ce lieu : puisque c'est un sujet qui a du raport avec celui-ci.

Je vous dirai donc qu'il ne faut pas que le filet traine à terre, il en doit être élevé de quatre pieds ; si l'animal vient devant vous il faudra lui laisser passer le filet, & sitôt qu'il aura passé, le laisser tomber en même tems, faire du bruit pour épouvanter la bete, qui voulant retourner sur ses pas, s'envelopera dans la pantiere, & vous la tuerez, & retirerez promptement pour remonter le filet : si par hazard elle venoit de derriere vous, il faut attendre qu'elle soit avancée jusqu'a une ou deux toiles du filet que vous laisserez tomber, & l'épouvanterez en même instant, elle voudra retourner sur ses pas lorsqu'elle apercevra la pantiére, mais vous voiant elle fuira du côté du filet, & se jettera dedans.

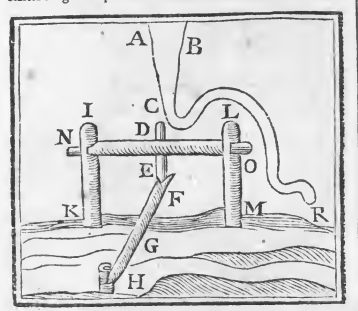
Si la pantiere est tenduë proche d'un étang ou des prairies aquatiques ou les canards fréquentent, on y en prendra : mais il faut que la loge soit si bien faite, qu'ils ne puissent vous apercevoir.

Il y a deux moiens pour tenir les cordes de la pantiére sans se faire mal aux mains, & vous garantir du froid.



Le premier moien est représenté dans cette figure-ci ; supposé que le crochet R. de la figure précédente soit marqué ici par le chifre 1. les bouts

bouts des deux cordes 2. & 3. & que les deux lignes 5. & 6. soient les cordes bandées qui tiennent le filet tendu; lorsque vous serez assis dans la loge, tenez bien fort d'une main l'endroit marqué 7. & avec l'une ou l'autre main passez les deux cordes ensemble redoublées au chiffre 4. entre vos jambes, & rapportez-les par dessus la cuisse, puis les tenant bien ferme quittez l'endroit 7. & avec l'une ou l'autre main vous tiendrez ainsi les cordes sans peine: mais soiez bien prompt à l'ouvrir, & écartez les genoux quand la beccasse donnera dans le filet.



L'autre maniere pour tenir le filet sans avoir froid ni se blesser les mains, est représentée dans cette figure, supposé que le siége de la loge est vers la lettre R, coignez un piquet H. gros deux fois comme le pouce & qu'il soit élevé de terre de quatre doigts, & à un pied & demi de ce piquet en allant vers la pantiere aux endroits marquez K. & M, mettez en terre deux autres gros piquets I L qui soient élevez de terre environ un pied tout au plus; ils doivent être percez à deux pouces près du bout d'en haut d'un trou à mettre le doigt; aiez un morceau de bois N. D. O. qui soit tourné, & que les deux bouts N. O. ne soient pas plus gros que le petit doigt, afin qu'ils tournent facilement dans les deux trous des piquets I. L où on les fera entrer; il faudra faire un trou au milieu de ce bois tourné, qui soit assez gros pour y mettre une cheville grosse comme le doigt, & longue de cinq ou six pouces: ce morceau de bois doit être fiché dans les trous avant que de coigner les deux piquets.

Aiez outre cela un autre morceau de bois H. G. F. qui soit plat comme quelque morceau de douve de tonneau, & l'entaillez par les deux bouts en forme de croissant, afin qu'il se puisse tenir joignant le piquet H; la machine ainsi faite, quand vous aurez tendu & monté le filet, supposez que les deux lignes A. B. en soient les cordes, levez-les toutes deux d'une même main, & de l'autre les doublant à la lettre C. tournez-les un tour sur le bout D. de la cheville du milieu, puis en poussant l'autre bout E. du côté du filet, vous ferez faire au moulinet ou au morceau de bois rond N. O. deux tours, & l'arrêterez en posant l'un des bouts de la marchette H. contre le piquet H. & l'autre F. contre le bout E. de la cheville, si bien que le poids de la pantiere fera que le moulinet voulant tourner sera arrêté par la marchette; vous pouvez donc par ce moien tenir les mains dans vos pochettes, sans avoir crainte que le filet tombe, mais aiant toujours le bout du pied sur le milieu G. de la marchette, & d'abord qu'une beccasse donnera dans la pantiere, donnez du pied, le filet tombera aussi promptement que si vous le teniez avec les mains.

Pour faire une Pantiere en tramail, ou contre maillée.

Les pantieres triples, ou contre-maillées servent principalement pour les passées qu'on a faites autour des forêts; elles sont commodes, en ce qu'une même personne en peut tendre plusieurs, sans être obligée d'y guetter, car les beccasses s'y prennent d'elles-mêmes; vous en avez un modelle dans la figure suivante.

Pour y travailler, vous devez prendre la mesure de la largeur & hauteur du lieu où elle doit servir, & l'attacher à un clou pour faire l'aumé en mailles quarrées, comme on l'enseigne dans l'article du filet, où il est parlé de la maniere de faire un filet fermé comme un sac. Cet aumé sera de bon gros fil retors en quatre brins, & les mailles de dix ou douze pouces de large. La toile doit être de fil bien delié, retors en deux brins, & la maille de deux pouces de largeur, ou deux pouces & demi. On prendra cette toile deux fois ou deux fois & demi aussi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait beaucoup de poche; il la faut mettre entre deux aumez, & monter tout le filet en cette sorte.

Etendez un des aumez à terre dans une grande place bien unie, & nette de brins de bois, & autres choses qui pourroient vous nuire; attachez-le des quatre coins A B. E. F. avec des piquets, puis passez une ficelle bien unie & sans aucun nœud dans le dernier rang de mailles qui fait tout le tour de la toile; ce qui étant fait il faudra attacher le bout de cette ficelle, & le coin de la toile au coin A. de l'aumé, puis menant la ficelle tout au long du bord A. Q. B. on la liera pareillement avec un coin de la toile au coin B. de l'aumé, & de-là en continuant de mener la ficelle, on attachera un autre coin de toile à la lettre F. & enfin le dernier coin à E, après quoi on dispersera la toile également, ensorte qu'elle fronce & poche par tout puis vous passerez l'autre aumé par dessus cette toile, pour lier aussi ses quatre coins avec ceux de l'autre A. B. F. E; quand la toile sera ainsi enfermée entre ces deux aumez, il faut prendre de bon fil, & attacher le bord des deux aumez, & la ficelle qui passe dans le bord de la toile ensemble, comme on le voit par les brins de fil qui paroissent marquez des chiffres, 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. & faire de même tout autour du filet pour n'en faire qu'un des trois qui sont les uns sur les autres. Il faudra aussi dans toute son étendue en certains endroits; comme de trois pieds en trois pieds lier avec un brin de fil les deux aumez ensemble, comme on voit par les endroits marquez des lettres G. H. I. K. L. M. N. O. P & autres lieux où il y a de petits nœuds, afin que le filet étant tendu en l'air, la toile ne descende dans le bas, ce qu'elle feroit si les aumez n'étoient ainsi liez ensemble, & il se trouveroit quelquefois plus de poches en un endroit qu'en l'autre.

Aiant ajusté toute la pantiere l'on prendra une corde de la grosseur du petit doigt, qu'on coudra tout autour pour la border; il faudra laisser aux deux coins A. B. deux boucles de la même corde, longues chacune de demi-pied, & aux deux autres coins E. F. on laissera pendre deux autres bouts de corde longs d'une toise, pour lier le filet aux arbres, le tenir en état pendant les grands vents, & afin que les beccasses s'y prennent mieux.

Il faudra peindre cette pantiere en couleur brune, parce qu'elle paroitroit trop.

Pour faire des Pantieres aux grandes forêts.

Dans les grandes forêts où le bois est également fort & haut, il est bien difficile de faire des clairieres à moins d'abatre quantité d'arbres, & encore ne seroit-on pas assuré que la pantiere y fut bonne, si ce n'étoit qu'il y eût quelque place de dix ou douze arpens, ou plus qui fût sans arbres, & que la clairiere y aboutit. Si cela ne se peut, vous pouvez expérimenter l'invention qui est représentée dans la figure suivante. Je suppose que vous sachiez ou que vous aiez lû touchant le vol de la beccasse dans son article, ce qu'on en a dit.

Choisissez quelque endroit au bord de la forêt qui soit bien net, par exemple, je suppose les arbres A. D. pour la forêt, & l'espace entre l'arbre A. & la lettre E. la place nette, qui doit avoir cinq ou six toises de largeur; choisissez un arbre haut & droit au bord du bois, comme seroit celui marqué A. afin de l'ébrancher du côté de la place nette & attacher au haut une perche forte, marquée des Lettres K. R. Z. comme on l'a enseigné dans l'article de la beccasse. Cherchez dans la forêt un arbre médiocrement gros E. F. qui soit le plus haut & le plus droit qu'il sera possible. Après l'avoir ébranché d'un bout à l'autre, transportez-le sur le lieu de la pantiere, & faites un trou en terre à l'endroit E. qui soit profond de trois, quatre, ou cinq pieds, & éloigné de six ou sept toises du bord de la forêt A; posez dans ce trou le gros bout de l'arbre coupé, élevez-le & l'arrêtez tout droit aiant lié auparavant à deux ou trois pieds proche le bout F. plusieurs liens de bois attachez bout à bout les unes des autres, comme vous le voyez par les lettres a, b, c, d, e, f, & les autres, afin de les arrêter ferme avec des crochets de bois mis en terre tout autour. Ils doivent être éloignez du pied E. d'une toise & demie, & de la façon que sont les cordes qui tiennent un mat de navire, ou d'un bateau; il faudra pourtant prendre garde de n'en point mettre qui aillent dedans la clairiere ou espace A. E. de crainte que le filet ne s'y embarrasse; vous aurez soin de planter si bien votre arbre coupé, que la pointe F. soit panchée d'environ deux pieds sur la passée vers la forêt, & d'y attacher de bonne heure une poulie C. au petit bout, avec une corde ou ficelle passée par dedans, de même qu'à l'arbre A. où se voit la poulie. L.

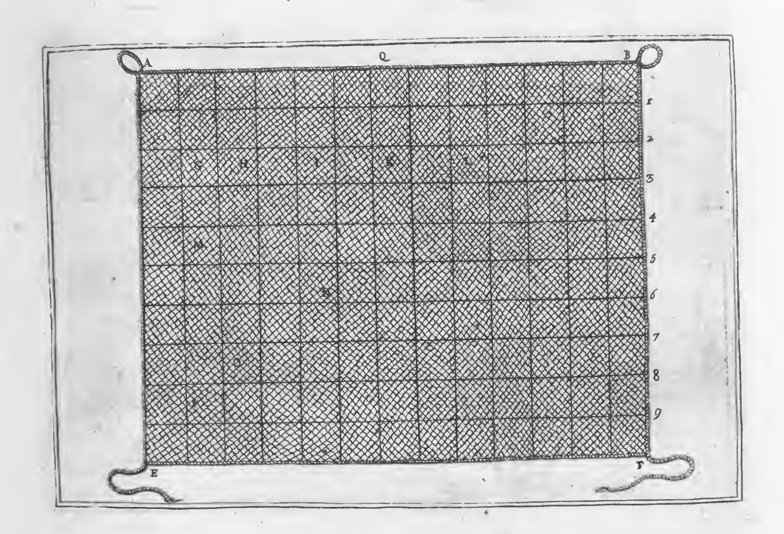
Vous y pourriez bien laisser les grosses cordes: mais parce que les Larrons seroient peut-être tentez de les prendre, je vous conseille de n'y laisser que des ficelles & même de les faire courtes, y attachant quelque petite ficelle B. à un bout, & liant l'autre au tronc de l'arbre en un endroit où l'on ne puisse toucher sans monter principalement à celle de l'arbre coupé E. H, & si vous voulez encore mieux faire, porterez avec vous une échelle legere de six ou huit pieds de haut, pour frustrer les Larrons, & vous exempter de la peine qu'il vous faudroit prendre de monter au haut de l'arbre quand on a pris les cordes.

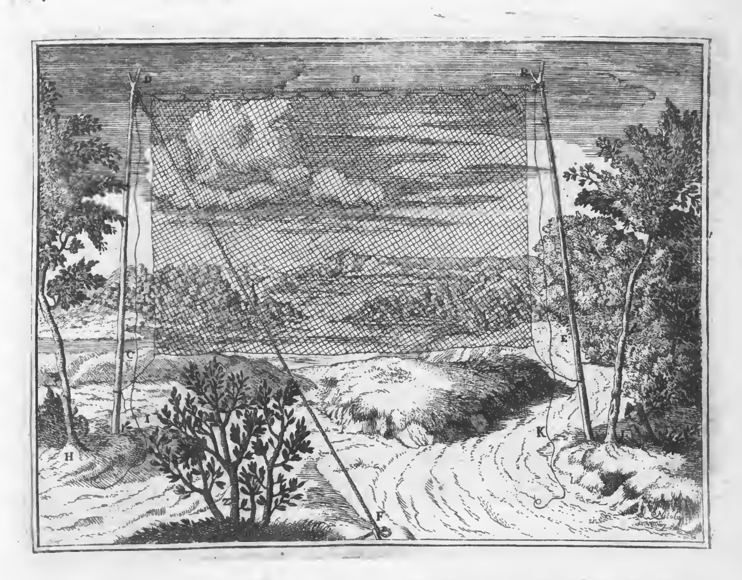
Je veux vous donner une autre invention, qui est, qu'aiant détachez le filet des pierres, après que la volée est finie, vous prenez les deux cordes ensemble, & remontiez les pierres jusqu'aux poulies, puis aiant fait un nœud X. vous le laissiez monter seulement deux ou trois toises, selon la hauteur des poulies, puis aiez un bâton V. long de deux pieds, fendu par les deux bouts, sur lequel vous ploierez tout le reste de la corde: vous ferez après passer ces deux brins dans les deux fentes des bouts du morceau de bois, & laisserez aller le tout en haut, ainsi les pierres S. T. baisseront jusqu'à la moitié de la hauteur des arbres, à cause que les cordes sont nouées ensemble à la lettre X. & le reste pendra avec le bâton V. si bien que pour les avoir il faudra prendre une longue perche avec un crochet au bout pour acrocher le morceau de bois V. & le tirer. Ou bien il faut avoir une ficelle, & attacher au bout une pierre grosse comme un œuf, pour la jetter entre les deux cordes par dessus le bâton V. & le tirer par ce moien comme avec le crochet.

Pour le surplus de la pantiere on observera tout ce qui a été dit: il me reste à vous dire qu'il se peut faire un nombre de ces pantieres tout autour d'une forêt, & même qu'une personne en peut tendre dix ou douze si les filets en sont triples ou contremaillez comme on l'a enseigné dans la figure précédente.

Autre sorte de Pantiere qui s'appelle volante.

Aiant montré la maniere de faire deux sortes de pantieres, je croirois pécher contre le dessein que j'ai de donner la connoissance des inventions propres à prendre les oiseaux de passage, si je ne disois rien de l'usage de la pantiere volante, ou à bouclettre, que quelques-uns appellent pentine & panteine, qui est utile en tous lieux, principalement aux Pais où il n'y a que des bois taillis & des forêts dont les proprietaires ne voudroient pas souffrir qu'on abatit les arbres ou les branches nécessaires pour construire les deux sortes de pantieres dont j'ai parlé.


A
Q
B
1
2
3
4
5
6
7
8
9
E
F



Aiez deux perches E, B, D, C, grosses comme le bras, longues de trois toises & demie, bien droites & legeres, coupées en pointe par le gros bout, vous attacherez à chaque petit bout B. D. une boucle de fer, ou de cuivre, ou de quelque autre matiere propre pour servir en façon de poulie; vous aurez aussi un filet ou pantiere à bouclette, dont j'ai montré la fabrique en son lieu; par dedans ces bouclettes il faut faire passer une ficelle forte, qui soit unie & longue de douze toises. Cette ficelle est marquée des lettres B, G, D, F, vous la plierez afin qu'elle ne se méle pas avec le filet.

Aiez pareillement un crochet de bois F. long d'un pied, & liez-le avec tout le bagage, pour vous en servir au besoin.

Il est à noter que cette pantiere ne se tend que sur le bord d'un bois taillis proche d'une piéce de terre ou des vignes, dans les grands chemins, ou allées d'une forêt ou d'un parc, principalement quand ces endroits aboutissent sur des campagnes ou placiers qui se rencontrent dans le milieu des bois.

L'on peut encore la tendre au long d'un ruisseau, à la queuë d'un étang, ou bien d'une coulée de prez, à la venuë des forêts, en un mot dans tous les lieux où vous croiez qu'il passe des beccasses: pour tendre cette pantiere, il faut s'y prendre en cette sorte. Suposez que l'arbre L. soit l'abord du bois, ou autre endroit où vous désirez tendre, déploiez le filet, prenez un bout de la grosse ficelle qui passe dans les bouclettes, & l'attachez au bout de la perche, à la lettre B, passez une petite ficelle E. K. dans la boucle qui est au bout B. & la nouez a la premiere bouclette B. de la pantiere, afin de la tirer comme un rideau de lit; piquez après cela la perche B. E. tout au bord du bois L. de sorte qu'elle tienne bien ferme en terre, & soit un peu panchée vers l'arbre H, prenez l'autre bout F. de la grosse ficelle, & passez-le aussi dans la boucle D. qui est liée à la pointe de la perche D. C. que vous piquerez pareillement en terre, à cinq ou six toises loin du bois, ou de l'autre perche B. E, après cela retirez vous à sept ou huit toises du filet au pied de quelque buisson ou arbre, ou bien de quelque branche qu'on aura piquée exprès vis-à-vis de la pantiere, comme au lieu marqué Z. ou F; en cet endroit il faudra ficher le crochet, & y lier le bout de la grosse ficelle, & après la tirer toute jusqu'à ce que le filet soit monté; alors vous tournerez la corde deux ou trois fois autour du crochet, afin de la tenir arrêtée pendant que vous irez tirer la petite ficelle E. K. pour étendre le filet; ce qui étant fait, retournez au crochet, détournez la corde, & alloiez-vous auprès d'un buisson sans remuer, aiant toujours la vûë du côté de la pantiere, afin de la laisser tomber quand la beccasse donnera dedans, & si-tôt qu'elle sera prise il faudra la tuer, & remonter promptement le filet, & tirer la petite ficelle pour le tendre, & faire comme la premiere fois. Il ne sera point mal a propos de mettre une petite ficelle à la derniere bouclette D du filet, comme à l'autre côté, on en aura plûtôt ajusté la pantiere. Ceux qui tendent ordinairement cette sorte de filet, portent avec eux une longue perche avec quoi ils étendent le filet sur la grosse ficelle, mais l'invention en est meilleure avec deux petites ficelles, comme je viens de dire; l'expérience vous instruira du reste.

Observations sur les Pantieres volantes ou à bouclettes.

Ces sortes de pantiéres ne se font que de mailles a lozanges, parce qu'il faut qu'elles coulent au long d'une corde, ainsi qu'un rideau de lit. Elle ne doit avoir plus de cinq ou six toises de larges & deûx & demie, ou trois toises de hauteur. Les mailles auront deux pouces de largeur; on peut si on veut, les faire de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & non davantage; il faut que ce filet soit fait de fil bien delié, mais fort, & attacher des bouclettes de cuivre à toutes les mailles du dernier rang d'en haut B. D; j'ai amplement décrit la maniére d'ajuster ces bouclettes, il faut commencer ce filet comme je l'ai dit en son lieu, & faire la leveure deux fois aussi longue qu'on veut que la pantiere ait d'étenduë, puis lui aiant donné le quart de plus que la mesure de la hauteur, on accommodera les bouclettes, lesquelles étant ajustées en l'état qu'elles doivent être, vous passerez une corde médiocre, ou bien une ficelle grosse comme une plume à écrire par dedans toutes ces bouclettes.

On aura deux autres petites ficelles B, E, D, C. qu'on passera par le dernier rang de mailles des deux côtez, dont l'une sera attachée à la bouclette B. & l'autre à la bouclette D. pour tenir la pantiere en état quand on s'en servira, c'est pourquoi on laissera les deux bouts E & C. libres, & plus longs que la hauteur du filet de dix ou douze pieds: si vous me croiez, vous teindrez cette pantiere en couleur brune, aussi bien que les autres.

Maniere pour faire les Pantieres de toutes façons de mailles.

On fait ordinairement les pantieres de mailles a lozanges, parce qu'il se rencontre peu de personnes qui les sachent faire d'une autre façon: pour moi je conseillerai toûjours de les faire, tant qu'on pourra, de mailles quarrées, ainsi que je l'ai dit, étant fait de cette sorte, & étenduës dans la passée, elles ne paroissent presque point, & quand il se méle quelque brin de bois parmi, on les en ôte facilement, ce qui fait trop froncer les filets en certains endroits, & rendent un espace obscur qui épouvante la beccasse, & la fait retourner en arriere, ou passer par dessus.

Il y a encore à redire aux pantieres à lozanges, en ce qu'il faut plus de fil & de travail, qu'aux filets en mailles quarrées, qui sont plûtôt faits, & auxquels il n'y a pas une maille superfluë; je les mets l'un & l'autre à votre choix.

Si vous faites la pantiere de mailles à lozanges, prenez la mesure de la largeur du lieu où vous la voulez tendre, & faites la leveure deux fois aussi longue que cette mesure; sa hauteur sera depuis la branche où est la poulie jusqu'à deux pieds proche de la terre; & pour vous le faire mieux comprendre, consultez la premiere figure de cet Article. La largeur se prend depuis la lettre V. jusqu'à la lettre X. qui sont les endroits où doivent tomber les pierres qu'on suppose être attachées en M. & N; quand le filet sera tendu, la hauteur doit être prise à la poulie I. en descendant proche de la lettre X, vous ferez donc le filet d'un tiers plus long que cette hauteur, parce qu'étant étendu en large, il s'accourcit du tiers; lorsque tout le filet sera maillé, vous passerez une corde un peu moins grosse que le petit doigt dans toutes les mailles du dernier rang M. N. & vous arrêterez les deux côtez, attachant les six premieres mailles du rang ensemble à la corde, ensorte qu'elles puissent couler, vous en ferez autant de l'autre côté. Ces deux espaces seront éloignez suivant la largeur de la passée, laissant le reste des

mailles

mailles du haut de la pantiere libre, afin de pouvoir couler d'un côté & d'autre, ainsi qu'un rideau de lit; après cela il faudra attacher à chacune de ces cordes une ficelle qu'on fera passer dans le dernier rang de mailles des côtez, afin de lier le filet en état aux deux arbres A. B. on laissera pendre un pied ou deux de la corde à chaque bout du filet pour attacher la pantiere aux pierres, lorsqu'il la faudra rendre.

Si vous voulez que la pantiere soit en mailles quarrées, prenez la largeur & la hauteur ainsi que je viens de dire, & travaillez comme je l'ai dit ci-devant.

Le filet étant achevé, bordez-le par en haut avec une corde assez forte, & passez deux ficelles par les mailles des deux côtez, de même qu'à celle qui est faite en lozanges, y laissant aussi deux bouts de la corde pour la lier aux pierres.

P A O.

PAON. C'est un oiseau qui est assez connu à cause de la beauté de sa queuë qui est diversifiée de differentes couleurs & qui semble représenter de grands yeux. On distingue deux sortes de paons, le domestique & le sauvage. On nourrit le domestique dans les bassecours, soit par curiosité, soit pour avoir des paonneaux qui sont un fort bon manger. La femelle est appellée panne & paonnesse par quelques-uns. Les paons montent sur les lieux les plus élevés pour se jucher comme sur les maisons & sur les grands arbres, & il n'est pas nécessaire de les renfermer sous quelque couvert.

Ce n'est qu'à trois ans que les paonnesses commencent à pondre, elles vont faire leurs œufs dans les endroits écartez.

Ponte des Paonnesses.

Si on veut que la paonnesse fasse les trois pontes, il en faut donner à couver aux plus grandes, & plus vieilles poules, au commencement du croissant de la Lune, & laisser la paonnesse achever sa ponte; quand elle couve elle se retire & se cache du mâle en un lieu secret: car il ne cesse de la chercher, & s'il la trouve il la bat pour la faire denicher, & casse ses œufs.

Lorsqu'on a eu soin de ramasser les œufs de panne, on peut les mettre sous une poule pour les faire éclore; en ce cas on doit donner à la poule cinq œufs de paonnesse le premier jour, & neuf de poule, puis le dixiéme jour on ôtera les neufs de poule, & on en remettra neuf autres, par ce moien vous trouverez qu'au bout des trente jours ils éclorront tous ensemble. Vous ferez la même chose à plusieurs poules en un même tems; & parce que l'œuf de la paonnesse, à cause de sa grosseur ne peut être aisément remué de la poule, vous les remuerez doucement quand la poule sortira pour manger, & vous remarquerez avec de l'encre le dessus, afin que quand vous voudrez vous voyez si elle en aura remué & retourné quelqu'un, autrement vous y perdrez votre tems. Quand tout est éclos, il faut donner tous les poulets à une seule poule, & les paonneaux à une autre; prenez garde que celle qui mene les poussins, ne voie ou hante avec celle qui mene les paonneaux, car elle laisseroit aussi-tôt les siens de jalousie, à cause de la grandeur & beauté des autres.

Pour avoir des Paonneaux de couleur blanche.

Quand la paonnesse couve, si on la veut couvrir d'un drap blanc, elle aura des poussins tout blancs, non de couleur gemmée. Pour ce même effet on les peut enfermer en des cages ou toits, enduits & polis de quelques draps ou peintures blanches, ensorte que tout ce qu'elle regardera en couvant soit de couleur blanche.

Au bout de trente jours que les petits sont éclos, & la mere nourrie avec soin en son couvoir comme on le fait à l'égard de la poule, on la met sous la cage en lieu où le paon ne puisse venir: car il hait & fait mal à ses petits, jusqu'à ce qu'ils aient la crête; & lorsqu'ils la font, il les faut tenir bien chaudement, car ils sont fort malades, & en meurent le plus souvent.

P A P.

PAPIER, en Latin *Papyrus.*

Description. C'est une plante qui ressemble fort au souchet. Ses tiges sont comme celles des Jones, triangulaires, droites, polies, pleines de moële, hautes de six ou sept coudées: elles ont des feuilles au pied, semblables à celles du souchet ou sparganion. Ses fleurs représentent une touffe de cheveux tout autour, avec une infinité de petites masses & filamens au milieu qui avancent en dehors, entassez comme ceux de la ferule.

Lieu. Elle vient en Egypte: Pena dit qu'il en a vû dans un Jardin à Pise en Italie, d'où il en a pris la description & la figure.

Proprietez. Le papier est propre pour faire ouvrir les fistules: on le lie avec du filet après l'avoir trempé, on le laisse secher; étant mis ainsi sec dans la fistule, il se remplit d'humidité, & au même tems il s'enfle, ce qui ouvre la fistule. La cendre de papier sert à resserrer les ulceres corrosifs, particuliérement ceux de la bouche, mais la cendre de la carte brulée à encore plus d'efficace: en un mot le papyrus est d'un grand usage quand il est sec.

Les Anciens se servoient pour écrire de l'écorce de cette plante qui est une espece de roseau. Ils avoient trouvé l'art de la séparer & de la polir pour l'emploier. Les Modernes ont inventé une autre sorte de papier qui est d'une très-grande utilité.

PAPIER des modernes. On amasse une grande quantité de drapeaux, de chiffons & de morceaux de toile, on les blanchit, on les brise dans un moulin fait exprès en parties tres-menues; lesquelles étant humectées & délaiées avec beaucoup d'eau, elles deviennent en une espece de bouillie fort claire. On en ôte la superficie avec une cuillere & on la jette dans des moules, où cette liqueur, rend en s'égoutant une consistence & une figure telle que nous la voions.

Il est nécessaire de coler le papier afin qu'il ne boive point. Le papier gris ou papier brouillard n'est point colé, & il est fait des drapeaux les plus grossiers.

Proprietez. Le papier étant humecté est emploié pour arrêter le sang, & adoucit l'âcreté des plaies. On le brûle & on en porte la fumée au nez des femmes qui sont attaquées de vapeurs, ou de la passion histérique.

Pour faire du beau Papier rouge.

Prenez une demi livre de safran bâtard que vous laverez dans un sac à la riviere, jusqu'à ce qu'il ne rende quasi aucune teinture, & mettez le marc dans un bassin, le saupoudrant avec une once de cendre d'alicau appellée soude; mettez la dans un petit seau d'eau tiede en remuant toujours; & après l'avoir passé ajoutez-y un peu de jus de citron pour donner la couleur rouge: il faut que ce soit du papier de coton, & le tremper dans le bassin.

Pour blanchir le Papier collé sur le verre & en chassis, afin de ne le point recoler tous les ans.

Prenez du blanc de plomb broyé à l'eau, étant sec rebroyez-le à l'huile, & peignez-en le papier: mais pour le mieux, il y faut mêler un peu d'huile grasse, ce qui le fera resister davantage à la pluie; & pour être plus de durée, donnez y deux couches.

Huile & Esprits de Papier.

Pilez du papier blanc en petits bouchons, remplissez-en une grande cornuë de grez ou de verre luttée; placez votre cornuë dans un fourneau de reverbere. Adaptez-y un grand ballon ou récipient, luttez exactement les jointures; faites dessous un trés-petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornuë; augmentez-le de deux ou trois charbons, & continuez-le ainsi pendant trois heures, poussez-le ensuite jusqu'au troisiéme degré: le ballon se remplira de nuages blancs. Faites cesser le feu quand il ne sortira plus rien; l'opération sera achevée dans sept où huit heures. Les vaisseaux étant refroidis délutez les, versez tout ce que contiendra le récipient dans un entonnoir garni de papier gris, l'esprit passera & il demeurera sur le filtre une huile épaisse, noire & de mauvaise odeur, gardez-la dans une fiole.

Proprietez. C'est un fort bon reméde pour la surdité; on en met quelques goutes dans l'oreille avec un peu de coton de tems en tems: elle calme les bordonnemens. Elle est bonne aussi pour les dartres & pour la gratelle étant appliquée dessus. Elle soulage le mal des dents à peu près comme l'huile de gaiac. Elle est bonne encore pour appaiser les vapeurs histeriques, on en fait sentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'esprit en le faisant distiller au feu de sable par un petit alambic. C'est un aperitif: on en peut donner dans toutes les maladies où il est besoin de faire uriner: la dose est depuis six goutes jusqu'à vingt, dans quelque liqueur appropriée.

P A Q.

PAQUERETTE ou paquette, en Latin *Bellis.* *Voyez* MARGUERITE.

PAQUES. C'est une Fête solemnelle que les Chrétiens célébrent chaque année en mémoire de la Résurrection de JÉSUS-CHRIST notre Sauveur. Cette Fête est mobile pace qu'elle n'arrive pas tous les ans le même jour du mois, ni dans un même mois. Les autres Fêtes qu'on nomme mobiles dépendent de la Fête de Pâques, pour être célebrées dans l'Eglise. Ces Fêtes sont principalement la Pentecôte, & la Quadragesime. Il est nécessaire de déterminer la Pâques pour finir les autres. Avant que de donner la méthode pour connoitre le jour & le mois ausquels doit tomber la Fête de Pâques, il est à propos de faire quelques observations.

1. La Fête de Pâques ne se célebre que le Dimanche après la pleine Lune de Mars.

2. La pleine Lune de Mars est celle qui est la plus proche après l'Equinoxe du Printems, que l'on a déterminé arriver le 22. de Mars.

Méthode pour savoir en quel jour on doit célébrer la Fête de Pâques dans une année proposée.

A l'épacte de l'année proposée ajoûtez 1. ôtez cette somme de 30. le reste marquera le jour du mois de Mars après lequel arrivera le premier jour de la Lune. Si de ce jour trouvé vous comptez quinze jours, ce sera le jour de la pleine Lune, & le Dimanche suivant est le jour où l'on doit célébrer la Fête de Pâques.

Exemple. L'épacte de 1719. est 9. à laquelle si vous ajoûtez 1. la somme sera 10. ce nombre étant ôté de 30. il reste 20. qui marque le jour du mois de Mars après lequel vous devez compter quinze jours, dont le dernier tombera au 4. du mois d'Avril, ce jour sera la pleine Lune de Mars; le Dimanche suivant 9. d'Avril est le jour auquel on solemnisera la Fête de Pâques.

Si on avoit choisi pour éxemple l'année 1718. la pleine Lune seroit tombée avant le 22. Mars, ce qui est contre la premiere remarque; & il auroit fallu transporter le calcul dans le mois d'Avril.

P A R.

PARALISIE. C'est une résolution & un relâchement des ligamens & des membranes qui servent au mouvement, qui ne vient pas de l'obstruction des nerfs, mais de la seule resolution des parties nerveuses & membraneuses; de maniere qu'elle est distinguée de la paraplegie qui est produite par l'obstruction des nerfs, & qui succede à l'apoplexie, à l'épilepsie, aux convulsions, & aux vertiges, toutes maladies qui peuvent se transformer l'une à l'autre & qui se terminent d'ordinaire à la paraplegie; mais la paralisie succede à des maladies bien differentes, telles que sont le scorbu, le mal hypochondriaque, la colique, & elle est plus fréquente dans les régions où l'on boit beaucoup de vin & de liqueurs chaudes; elle est aussi souvent produite par des causes extérieures, comme sont les fumées métalliques, les chutes, les coups & d'autres semblables.

La paralisie est parfaite ou imparfaite, s'il y a privation de sentiment & de mouvement, elle est parfaite; si le sentiment est perdu, & que le mouvement reste, elle est imparfaite. Les vieillards qui en sont ataquez en guérissent difficilement, les jeunes gens aisément, pourvû que la matiere ne soit pas extrémement froide & humide.

La cause externe de la paralisie, peut venir d'un coup à la tête, d'une contusion négligée, de ce qu'on a dormi dans une cave, sur la terre, au clair de la Lune, après midi: ou de ce qu'on a habité un lieu humide, ou dans une maison nouvellement bâtie, particuliérement à Paris à cause du plâtre, ou de ce qu'on s'est trop exercé aussi-tôt après avoir mangé: ou de ce qu'on boit par excez sur tout de l'eau-de-vie, & du vinaigre; elle peut être aussi causée par la mélancolie.

Mais la plus naturelle vient d'une abondante & crasse pituite, qui descendant du cerveau pénétre jusques dans la substance des nerfs.

Ceux qui habitent les Pays septentrionaux & méridionaux sont plus sujets que les autres à devenir paralitiques, ainsi que les foulons, les pêcheurs, & gens de marine.

L'urine verte est un avant-coureur de la paralisie ou du tremblement.

Quoique la paralisie n'occupe quelquefois qu'une partie de la langue, qu'un bras, qu'une main, ou la moitié du corps, il ne faut pas laisser d'y apporter les mêmes soins que si elle étoit parfaite, car en négligeant la simple, elle devient générale, & se tourne ensuite en apoplexie.

Remede contre les Paralisies.

I. Lorsque la Paralisie passe un an, elle est très-difficile à guérir. Pour soulager les vieillards, on les purgera souvent avec des pilules d'agarix, ou d'aloës, la prise sera une dragme, & pour les plus robustes, une dragme & demie; on leur fera faire un cautere au bras, ou à une jambe, & tous les matins on leur donnera une prise de thériaque ou d'orviétan.

II. On leur frottera l'épine du dos d'un beaume ainsi composé. Prenez une livre & demie d'huile de noix, une pinte de gros vin, une poignée de ruë, une poignée d'absinthe, aiant fait bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le vin soit consommé, on le coulera, & en même-tems l'on jettera dedans trois onces de térébenthine de Venise, avec trois muscades bien pulverisées.

III. Au lieu de ce baume, on leur fera user si l'on veut de ce liniment, qui est un peu cher, mais aussi très-souverain. Prenez de l'huile de renard deux onces, huile d'œufs, huile de muscade, moële de cerf, d'huile de térébenthine de chacun une once, fondez-le tout ensemble sur un feu lent, en remuant toûjours; étant hors du feu, ajoutez ensuite quatre onces d'huile de noix tirée sans feu, prenez deux pots pleins de graisse de bon mouton, faites la cuire jusqu'à la consomption de la moitié, ajoutez-y un pot d'huile rosat, faites cuire derechef le tout jusqu'à proportion de la moitié, & frottez-en les parties affligées.

IV. Il faut frotter le lieu paralitique avec de l'huile de renard, de laurier, de castor, en y mélant de l'eau-de-vie: usez souvent d'eau de canelle, ou de millepertuis, ou des conserves de sauge, de romarin, d'eau arthritique, de melisse, & de mithridat, faites des bains secs avec une décoction de lavande, de coq, d'hieble, de sauge, de marjolaine.

Et quoique l'on ait évité ces accidens il ne faut pas toutefois se négliger, car laissant passer quarante jours, la paralisie se rendroit incurable, particuliérement aux gens déja âgez; bien souvent elle vient d'un abscez qui est au cerveau, par fois des nerfs qui sont extrémement dessechez: ces deux dernieres ne se peuvent guérir.

V. Prenez une poignée de blanc de poireaux avec leurs racines, & une écuellée de lait. Coupez les poireaux en morceaux & jettez les dans le lait, faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte. Mettez de cette pâte sur des étoupes, & appliquez-en sur la partie incommodée le plus chaudement que vous pourrez.

VI. Après avoir rempli le ventre d'un canard bien gras de clous de gérofle, faites-le rôtir à la broche, ramassez la graisse qui en tombera, & que vous garderez pour en frotter la partie paralitique. Un chevreau vaudroit mieux qu'un canard.

PARALLELE. C'est un terme emprunté des Mathématiques pour signifier des allées d'arbres avec leurs contre-allées bien plantées, ensorte que les largeurs de chacune soient toujours égales & bien observées d'un bout à l'autre.

PARC. Terme de chasse. C'est un endroit où l'on fait la course pour faire venir les bêtes noires, quand on les a mises & enfermées dans les toiles.

PARCHASSER C'est chasser une bête avec les chiens courans, lorsqu'il y a deux & trois heures qu'elle est passée. C'est encore ce que l'on nomme *raprocher*.

PARCHEMIN. C'est une peau préparée, dont le principal usage est de servir à écrire. On emploie pour faire le parchemin la peau de mouton, celle du bellier, & quelquefois celle de chevre. Quand il est fait d'agneau on l'appelle parchemin vierge.

Pour bien dorer le Parchemin & le Papier.

Il faut broier du bol avec de l'eau de gomme adragant, & en mettre deux couches sur le papier ou parchemin, la premiére fort claire, l'autre un peu plus épaisse; lorsqu'elle sera seche, il faut prendre avec un pinceau de l'eau-de-vie & de l'eau de graine de coin, qui se fait en mettant dans un verre de l'eau de ces graines à proportion, & avec un pinceau passer de cette eau sur les couches qu'on a mises, & mettre aussi-tôt l'or dessus. Quand il est sec il faut le brunir avec le polissoir.

PARELLE ou patience sauvage, en latin, *Lapathum*.

Description. C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée & demie, canelée, rougeâtre, chargée de fleurs & de branches. Ses feuilles sont comme celles de la blette, quoique un peu plus longues, plus ondées au bord & plus pointuës, d'un gout un peu aigre. Ses fleurs sont petites, il leur succede une graine triangulaire, enfermée dans une peau rouge & verte: la racine un pied de longueur, épaisse d'un doigt, jaune & amere au goût.

Lieu. La parelle croit dans les terres incultes, dans les Jardins, & dans les lieux humides. Elle jette ses feuilles au mois de Mars. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. L'eau distillée de ses racines est bonne contre les dartres, les éleveures de la peau, la gratelle, & pour ôter toutes les taches du visage: sa décoction dans du vin, quand on s'en sert pendant quelques jours, fait passer la jaunisse. La racine de la patience cuite, & appliquée sur des clous, ou des apostumes les fait venir à supuration. Sa décoction guérit toute sorte de rogne en y mélant un peu de salpêtre & du vinaigre. Sa graine mise en poudre du poids de deux dragmes, & mélée avec du vin & de l'eau de pluie, arrête la dissenterie, tout crachement de sang & douleur d'estomac. Ceux à qui les dents branleront, n'auront qu'à macher de sa racine pour les afermir.

Culture de la Patience.

Elle ne se multiplie que de graine qui ressemble à celles de l'ozeille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PARESSE. La paresse est la cause de la ruine des familles & de la pauvreté qu'on y voit. Selon ces paroles de l'Esprit Saint, dans le chapitre XXI. des Proverbes v. 5. *Omnis piger semper in egestate est*. Tout paresseux sera toujours dans la nécessité; dans le chap. XXIII. v. 21. *Vestietur panis dormitatio*. Ceux qui aiment trop le repos, qui dorment la grasse matinée manqueront des choses les plus nécessaires à la vie, & n'auront pas même dequoi s'habiller; enfin dans le chap. XXVII. v. 15 *Qui operatur terram suam satiabitur panibus, qui autem sectatur otium replebitur egestate*. Celui qui cultive avec diligence ses terres aura du bien en abondance, mais celui qui aimera l'oisiveté, sera accablé de pauvreté & de miseres. S. Paul dans sa seconde Epitre aux Thessaloniciens chap. III. v. 10. *Si quis non vult operari non manducet*. Que celui qui ne veut point travailler ne mange point: car tous les hommes sont condamnez au travail depuis le péché, & ils rendront compte de tous les momens de tems qu'ils perdront. Ceux-là sont paresseux qui perdent le tems, ou demeurent oisifs, ou dorment trop, ou qui passent le tems dans le jeu, la débauche, le cabaret, les entretiens inutiles, les promenades, les visites non nécessaires, vains divertissemens: delà vient qu'on ne réussit pas; qu'un Laboureur, un Vigneron, un Jardinier, un Artisan sont pauvres, parce qu'ils croupissent dans la paresse, & qu'ils ne font que mal leurs ouvrages & hors du tems convenable.

PARFUM. Composition du parfum. Prenez une dragme de musc, quatre clous de gerofle, quatre onces de graine de lavande, de civette une dragme & demie, d'ambre gris demi dragme, faites chauffer le pilon & le mortier: prenez le musc, les clous & les lavandes, & environ pour un sol de sucre blanc, avec un verre plein d'eau d'ange, ou d'eau rose, broiez le tout dans le mortier, prenez une poignée de cette poudre, & incorporez-la bien ensemble: puis passez par le tamis, tant que vous en tirerez de la force & senteur, vous y pourrez ajouter jusqu'à deux ou trois livres de poudre, même davantage. Pour la civette il la faut mettre au bout du pilon, en brassant & broiant bien cette poudre; après cela il faut prendre le poids de six livres de cette poudre, que vous mettrez peu-à-peu dans le mortier, en incorporant la poudre & la civette & en les broiant bien avec le pilon. Pour l'ambre il le faut très-bien piler dans le mortier, & y mettre peu à-peu environ deux livres de la poudre blanche, ou bien de la grise, ci-dessous décrite, jusqu'à ce que l'ambre soit tout-à-fait pilé; puis la passer par le tamis de crin & incorporer les trois poudres ensemble.

Vous prendrez un petit sac de peau de mouton blanche bien cousu, avec des nervures ou coutures; étant racommodée vous mettrez ces poudres & parfums dedans pour les conserver, & en mettrez tant & si peu que vous voudrez, selon que l'on désire les poudres parfumées.

Poudre blanche qui entre dans la composition du Parfum précedent.

Prenez une livre d'Iris, douze os de seche, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf ou de mouton, brûlez jusqu'à la blancheur, pilez-le tout ensemble dans un mortier, puis passez-le par un sac de crin assez déliée.

Poudre grise.

Prenez-le marc qui reste de cette poudre blanche, rebattez-le & mêlez-le avec un peu d'amidon, & un peu d'ocre jaune pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc ou de la braise de Boulanger; mêlez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, vous pouvez leur donner telle couleur qu'il vous plaira. Enfin il faut passer le tout par le sac de crin, rebattre le marc, le repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Parfum de poudres communes.

Prenez de l'iris de Florence, des roses seches de chacun une livre, benjoin deux onces, storax une once, santal citrin une once & demie, clous de gérofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron. Réduisez-le tout en poudre dans un mortier, & mettez-y vingt livres d'amidon, ou bien de la poudre grise ou blanche que vous incorporerez bien ensemble, & colorerez comme il vous plaira, puis vous passerez le tout par un tamis.

PARIETAIRE, en latin *Parietaria*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme la mercuriale, mais qui sont veluës. Ses tiges sont rougeâtres, chargées d'une graine âpre qui s'attache aux habillemens.

Lieu. Elle vient d'ordinaire dans les murailles & dans les masures, ce qui lui a fait donner le nom de *Parietaria*. Elle croît aussi parmi les haies, & les vignes. Elle fleurit en Juillet.

Propriétez. Elle est abstersive, astringente & repercussive, un peu froide & seche; toute fraîche & à demi pilée, étant appliquée sur une blessure nouvelle, elle la guérit sans y appliquer autre chose. Elle est bonne pour les inflammations. Trois onces de son jus, ou de sa décoction

FIGURES DES PARTERRES POUR LES JARDINS

Stile pour drasser les cordes pour faire un compartiment simple sans bordure faut laisser les cordes tanduës jusques a ce que le compartiment soit parfait

4

8

1

Stile des cordes tanduës sur le compartiment simple

9

5

2

6

10

3

7

11

Nicole

tion prise en breuvage guérissent la rétention d'urine, la gonorrhée & la toux, appaise les douleurs de dents quand on s'en lave la bouche, & remet la luette, restraint l'inflammation du gosier; sa distillation rend la peau du visage belle, on s'en sert aux clisteres pour les coliques néphrétiques & pour provoquer l'urine, pour le même effet on l'applique sur le bas du ventre frite dans la poële.

Sa décoction, ou son eau mêlée avec du vin blanc, & de l'huile d'amandes douces, font uriner, & jetter beaucoup de sable; son suc mis dans l'oreille en apaise la douleur, & guérir les fistules du fondement, & y mêlant un peu de sel, elle ouvre les hémorroïdes. Si on en bassine ou lave le visage, elle décrasse & rend la peau fort belle & unie; l'on s'en sert aussi dans les lavemens pour apaiser la colique bilieuse.

Le cataplâme fait de pariétaire & de graisse de chevre, est un singulier remède pour les goutes & les chutes. Les feuilles fricassées avec du beurre frais ou graisse de chapon, mises en forme de cataplâme sur le ventre, apaise la colique. Le jus mêlé en pareille quantité avec du vin blanc & de l'huile d'amandes douces recemment faite, soulage les douleurs de la pierre. Un cataplâme fait de pariétaire verre pilée avec de la mie de pain, de l'huile de lis, de l'huile rosat ou de camomille, resout les apostumes qui surviennent aux mammelles. Elle est propre pour les clisteres remolliens & bains déterlifs.

PAROTIDES. Ce sont des tumeurs qui aboutissent aux glandes des oreilles par une abondance de sang bilieux, pituiteux, ou mélancolique; s'il est bilieux les glandes sont enflées, rouges, dures, excitant des douleurs externes; s'il est mélancolique, les douleurs ne sont point si violentes, & la tumeur est plus souple; s'il est pituiteux, la tumeur est douce, & va en aboutissant; il arrive aussi que les parotides sont des restes de certaines fiévres, quelquefois elles sont des simptomes d'une crise, mais la plûpart du tems c'est un dépot des humeurs du cerveau.

A celles qui sont causées du sang bouillant & bilieux, il ne faut pas d'abord appliquer aucun astrigent, ni repercussif, ni rien qui puisse trop tôt refroidir, au contraire l'on commencera par des lavemens qui rafraichissent & humectent les entrailles, & par des saignées autant que les forces & l'âge le permettront, ensuite l'on mettra sur la tumeur un liniment composé de deux jaunes d'œufs, d'une once & demie de beurre frais, de deux onces d'huile d'olive, de quatre onces de mucilage de lin & de fenugrec mêlez ensemble, & que l'on fera un peu chauffer toutes les fois que l'on en appliquera; si l'on remarquoit beaucoup de plénitude dans les humeurs, l'on purgera doucement avec une once & demie de-casse dissous dans deux verres de petit lait, ou avec deux onces de sirop de roses dans une décoction de ramarin, ou avec des tablettes *de Succo-Rosarum*, dans un bouillon assaisonné de bonnes herbes rafraichissantes; ou pour les femmes deux onces de sirop de fleurs de péches délaiées dans une petite infusion d'un gros de rhubarbe, & d'une demi dragme de canelle.

Que si la tumeur avoit peine à supurer, l'on se servira de ventouses, appliquant si-tôt qu'elles seront ôtées ce cataplâme.

Prenez deux onces de folle farine, une once & demie de farine de lin, autant de fenugrec, trois onces de graisse de porc, demi-once de figues grasses; faites cuire le tout ensemble dans une décoction de mauve, ou de guimauve, ou de camomille en consistance de bouillie; étendez le ensuite sur du linge, & l'apliquez tout chaudement.

A celles qui sont engendrées d'un sang pituiteux & mélancolique, on les frottera avec de l'huile de lis & de camomille, sinon on prendra du vieux oing, de la graisse d'oie & de poule, de chacun deux onces, de l'huile de lis demi-once, avec autant de miel, mêlez-le tout ensemble, & frotez-en chaudement avec du coton, ou bien l'on prendra trois onces d'oignons cuits sous la cendre, demi-once de farine fenugrec, autant de celle de lupin, que de lin, deux à trois onces d'huile de lin; faites-en un cataplâme, que l'on renouvellera souvent.

L'on pourra encore si l'on veut prendre deux onces de fiente de chevre que l'on fera bouillir dans deux verres de vin avec demi-once d'huile de lin & autant de miel; après que l'humidité sera consumée, l'on appliquera sur le mal cette maniére de pommade, ensuite l'on purgera avec deux onces de manne fonduë, dans une décoction de deux dragmes de sené, ou dans un bouillon: sinon l'on fera user de pilules cochées, ou d'angélique.

Pour les parotides, il faut faire un cataplâme de farine d'orge cuite en hidromel, en y ajoûtant les mucilages de grai, de psyllium, & l'huile de lis. Le cataplâme fait de fiente de chevre, de beurre frais, & de lie d'huile de noix, digere les parotides.

PARTERRE. C'est une sorte de Jardin distribué par compartimens qui pour l'ordinaire sont bordez de buis, & pour ainsi dire dorez d'un beau sable jaune le long des figures, & dans le milieu. Cette sorte de jardins est destinée pour les fleurs & les arbrisseaux. Il y en a qu'on appelle parterres de broderie, qui sont ceux où l'on voit de grands rainseaux, des fleurons, des fleurs de lis, en un mot des figures faites avec du buis; ceux là n'ont guére de fleurs que dans les plates bandes du tour. Il y en a d'autres qu'on appelle des découpez; ainsi on dit ce parterre est un beau découpé, &c. Or ce découpé signifie un parterre dans lequel il y a plusieurs piéces quarrées ou quarrées longues, ou ovales, ou rondes, ou de quelqu autre figure dans lesquels on met des fleurs. Enfin il y a d'autres parterres qu'on nomme boulingrins, & ce sont des gazons figurés dont les figures sont ici jointes.

Stile pour tendre les cordes pour faire parterre de carreaux rompus. Laissez-les cordes jusqu'à ce que vous ayez parachevé les compartimens. Prenez les mesures des fiches de la croisée & des coings, soit en quarré, ou en rond, qui seront tant & si grandes que l'espace de la terre pourra porter. Et au cas qu'au milieu de ces compartimens vous vouliez planter quelque chose, servez vous des cordeaux qui se nomment courans, avec leurs fiches, pour planter ce que vous voudrez sans ficher ni détendre les autres cordeaux qui sont déja tendus, lesquels aussi il ne faut pas détendre, ainsi que nous avons dit ci-devant.

On peut dire en général que la largeur des parterres doit être égale ou même plus large que la façade du bâtiment. Pour ce qui est de la longueur il y a une proportion à observer; quand on est proche du bâtiment on doit pouvoir découvrir d'un coup d'œil toute la broderie, & tous les compartimens. *Voyez* POTAGER.

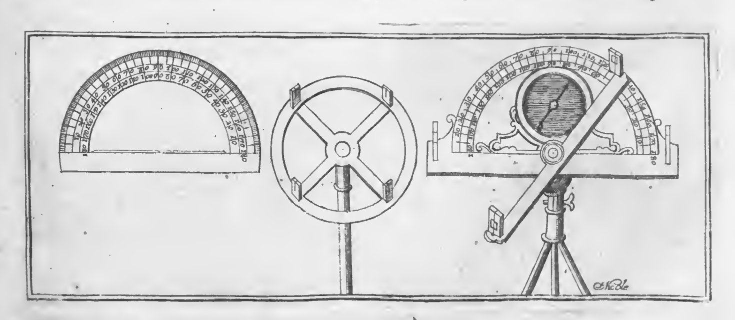
Préliminaire de quelques Pratiques de Géometrie, décrites sur le papier, avec la maniére de les rapporter fidelement sur le terrein.

La maniére de tracer sur le terrein consiste plutôt dans une grande pratique, que dans une profonde science: il ne faut savoir que quelques régles de Géometrie pratique pour s'y rendre très-habile en peu de tems. L'expérience, la pratique du terrein & une certaine routine, y sont plus nécessaires qu'une longue réflexion dans le cabinet: cependant si l'on négligoit de s'instruire de ces regles, & qu'on travaillât d'abord sur le terrein avant que d'avoir dessiné sur le papier, ou dumoins avant que de connoître la maniere de rapporter les figures du papier sur le terrein, on courroit risque de se tromper souvent. On ne dit point qu'il faille se rendre habile Géometre pour être capable de tracer sur le terrein, cela est hors de la portée d'un Jardinier: si cela étoit nécessaire un jardin seroit longtems en friche, en attendant que son maitre se fût rendu habile dans une science où la vie de l'homme suffit à peine.

On ne veut pas même imposer à un Jardinier la nécessité de lire un traité de Géometrie paratique, quoiqu il y en ait de fort bons & de très cours; on lui a épargné cette peine en recherchant dans cette science tout ce qui peut avoir rapport au dessins de jardinage, dont on a composé ces préliminaires, ou élémens de la maniére de tracer, réduite aux vingt pratiques suivantes.

Pour tracer sur le terrein, on se sert de plusieurs instrumens; les plus ordinaires sont le graphometre ou demi-cercle, & l'équerre ou cercle parfait.

Le graphometre ou demi-cercle est ordinairement de cuivre, & doit avoir depuis un demi pied, jusqu'à douze à quinze pouces de diametre. Plus il est grand, plus on a de facilité à s'en servir. Ce demi-cercle est divisé en 180 degrez, qui est la moitié du cercle parfait en 360. On le met sur 90 degrez quart du cercle pour former un angle droit & se retourner d'équerre. Il a deux regles, l'une immobile qui lui sert de baze, & l'autre mobile appellée alhidade, qui par le moien d'un clou rivé dans son milieu, se meut autour du centre, & sert à prendre les ouvertures d'angles. Ces deux regles sont terminées par des pinules ou visiéres élevées à angles droits, qui dirigent & conduisent le raïon visuel. On remplit ordinairement le milieu de cet instrument d'une boussole pour orienter les plans. Le demi-cercle est monté sur un genou, par le moïen duquel on le tourne sur tout sens, y aiant une vis qui serre & desserre ce genou tant que l'on veut. On le pose sur le terrein, en fourant dans les trois ouvertures ou dessous du genou, appellées douilles, trois piquets ferrez par le bout d'en bas, que l'on enfonce en terre; En voici la figure.



Les

Les petits demi-cercles sont montés sur un genoux qui n'a qu'une douille, & par conséquent ou il ne faut qu'un seule piquet, que l'on pose juste sur un point pris sur le terrein. Pour les grands demi-cercles qui ont un pied triangulaire, comme il seroit difficile de les poser juste sur un point déterminé, il y a un plomb qui pend par dessous, c'a fait connoitte quand il est précisément sur le point en question.

L'équerre ou cercle parfait, qui est un instrument dont on se sert beaucoup dans le Jardinage & dans l'Arpentage, differe de beaucoup des équerres des Maçons & autres ouvriers. C'est un cercle parfait coupé en quatre parties égales, par deux traverses ou regles immobiles tenantes au cercle qui forment la figure d'une croix, ainsi qu'on le voit dans la figure précédente; aux quatre extrémitez de ces traverses & au centre il y a des pinules ou visiéres qui servent à se retourner d'équerre & à angles droits. Cet instrument n'est ordinairement que de fer, on en fait néanmoins de cuivre. Il est monté sur une simple douille sans genou, où l'on fourre un piquet quand on s'en veut servir sur le terrein. Cette équerre est appellée simple, parce qu'il n'y a point de dégrez divisez sur son cercle, & qu'elle n'a point d'alhidade ou régle mobile. C'est pour cela qu'on ne peut prendre d'ouverture d'angle avec cette équerre, & qu'elle n'est propre sur le terrein qu'à aligner de grandes lignes droites, & à former des angles droits. Ce défaut lui fait préferer le demi cercle, qui est un instrument bien plus parfait; il sert nonseulement à lever & a tracer des plans, mais encore à plusieurs belles opérations de Géometrie.

On porte fort commodément cet instrument en campagne dans des étuis, & on lie les piquets & les jalons ensemble.

On se sert encore sur le terrein, de la toise, du cordeau, de jalons & de piquets; ce qui est si nécessaire dans le Jardinage, qu'on peut dire que leur usage est journalier, n'y aiant presque point de jour dans l'année, qu'un Jardinier ne soit obligé de se servir des uns ou des autres.

La toise est un bâton bien droit & long de six pieds de Roi, dont la division est marquée par des petits clous: un pied de Roi est divisé en douze pouces, le pouce en douze lignes & la ligne en douze points; la toise regle la longueur & la largeur des allées, & sert à prendre les grandes mesures, comme les pied sert à prendre les petites.

On se sert aussi d'une chainette de trois ou quatre toises de long avec des piquets; elle est beaucoup plus sûre dans les grandes mesures que la toise.

L'on regle ordinairement la longueur du cordeau de quinze à vingt toises. Pour empêcher que le cordeau ne s'alonge, il faut le mettre en double & y faire des nœuds de quatre pieds en quatre pieds; on y fait aussi des boucles aux extrémitez pour les passer dans les jalons, comme quand on veut tracer un cercle, un ovale, une demi-lune, &c.

Comme le cordeau est sujet à quelques inconveniens qui sont de s'allonger ou de se racourcir selon qu'il est plus ou moins tiré, de diminuer de beaucoup quand il est mouillé, & de s'étendre quand il vient à sécher. On pourra se servir de fil de fer bien mince, de cordes faites d'écorces de tillot, ou de branches de viorne liées ensemble; ce qui n'est point sujet a s'allonger ni a racourcir.

Quand on met l'œil trop près du jalon, on ne peut pas si bien remarquer le défaut des autres, parce que le raion visuel s'écarte toûjours; il faut donc se placer un peu au dessus du jalon, environ a trois ou quatre pieds; & en se baissant a sa hauteur & fermant un œil, mirer avec celui qui est ouvert suivant la tête du premier jalon & de ceux qui seront posez dans le milieu & a l'autre extrémité tous les autres jalons, de sorte qu'ils se couvrent tous, & ne paroissent qu'un seul, y en eut-il trente sur le même alignement.

Il n'est pas nécessaire que les jalons soient enfoncez d'égale hauteur dans l'alignement qu'on fera, cela n'est essentiel que dans le nivellement: ainsi quand un jalon en excederoit un autre d'un demi-pied, cela ne feroit rien, il suffit qu'ils se couvrent bien l'un l'autre. Il faut pour tracer, tendre un cordeau d'un jalon a un autre & suivre avec le traçoir ce cordeau, sans cependant le forcer & le contraindre en aucune maniére. Dans les grands alignemens il est a propos de ficher de petits piquets d'espace en espace sur la trace, de crainte qu'elle ne s'efface, & aussi pour la distinguer de loin.

Quand on trace l'on doit enfoncer un peu avant le traçoir, pour rendre la trace plus large & plus creuse; l'on repasse plusieurs fois le traçoir dans la même trace, & quelquefois la main en travers pour la marquer davantage, de peur que les vents & les pluies ne l'effacent.

On ne doit jamais relever les jalons que la trace ne soit bien marquée sur la terre, & l'on en doit toûjours laisser deux au moins sur chaque alignement, tant pour servir à planter les arbres, que pour reprendre de nouvelles mesures, s'il étoit nécessaire dans la suite.

Il faut avoir la précaution en traçant, d'avoir près de soi un petit cordeau de trois ou quatre toises de long pour prendre les petites mesures & faire les petites opérations; comme aussi d'avoir une grande équerre de bois pour former les petits retours qui se rencontrent dans les dessins, ou il est inutile de se servir d'un demi-cercle ou du cordeau pour se retourner d'équerre.

Il est à propos de dire ici une chose avant que d'entrer dans les pratiques suivantes, & cela afin de ne point effraier un Jardinier qui désire d'apprendre à tracer, par les difficultez qui lui surviendroient, soit au sujet du dessin qu'il croiroit indispensablement nécessaire pour savoir tracer, soit par la grande peine qu'il se formeroit pour concevoir & mettre en usage toutes les figure suivantes.

On dira au sujet de la premiere difficulté, pour tous les Jardiniers & gens de la campagne en général, qu'il n'est pas nécessaire qu'ils sachent dessiner, mais seulement qu'ils doivent avoir l'intelligence d'un plan, de maniére qu'en leur donnant tout dessiné, ils sachent le raporter fidelement sur le terrein; ce qui se fait par le moïen d'une petite ligne double divisée par toise, qu'on appelle l'échelle du plan, & qui est toujours au bas du papier. Comme toutes les parties d'un dessin sont faites sur cette échelle, & que c'est une régle infaillible pour les rapporter justes sur le terrein, de la suivre exactement; le Jardinier n'a qu'a examiner cette échelle, & regarder en combien de toises elle est divisée. Pour cet effet, il faut qu'il y ait un compas, avec lequel il mesurera toutes les parties de son plan, une regle pour prolonger les lignes, & les centres qu'il faut trouver sur le papier, & les mesurant sur la division de son échelle, il saura combien de toises elles ont en longueur & en largeur. Il aura besoin encore d'un petit instrument, & qu'on appelle un rapporteur tel que le représente la figure de la page précédente: c'est pour prendre les ouvertes d'angles. On aplique le raporteur sur un des côtez de l'angle & comptant de son centre, la quantité de dégrez depuis sa base jusqu'à l'endroit ou l'autre côté de l'angle vient couper sa circonférence, on les chiffrera sur le papier, & on les raportera fidelement sur le terrein de pareille proportion, en ouvrant le demi-cercle & posant l'alhidade sur un pareil nombre de dégrez, parce que le rapporteur est divisé en autant de dégrez que le grand demi cercle dont on se sert pour tracer sur le terrein.

A l'égard de la seconde difficulté, qui est la grande peine qu'un Jardinier se formeroit par avance pour concevoir les pratiques suivantes, on peut l'assurer que s'il veut les lire sans prévention, pour peu qu'il ait de jugement & qu'il s'y aplique, il ne trouvera rien de difficile & hors de la portée d'un bon esprit. On a tâché de réduire toutes ces pratiques à un petit nombre, à & les mettre dans un ordre naturel & aisé; outre que l'on a évité les longs détours & les termes affectez à la Géometrie, qui auroient pû lui sembler barbares. En un mot, on n'a eu d'autre application que de se faire entendre des Jardiniers, & qu'à leur rendre facile & palpable une chose qui d'elle-même paroît difficile; ce n'est donc point pour les Géometres que l'on écrit, ni pour les gens éclairez dans cette matiére, à qui les termes & les choses les plus difficiles sont devenuës familieres par l'étude; c'est simplement pour les gens de la campagne, & pour quelques curieux de Jardinage.

Après ce petit avertissement, on peut passer aux pratiques suivantes, qu'on suppose être dessinées sur des rouleaux de papier, appellez plans, & l'espace a côté être le terrein sur lequel elles sont rapportées éxactement & de pareille proportion; c'est-à-dire, réduites du petit au grand; elles sont contenuës dans les quatre planches à la fin de cet article.

On jugera par ce parallele du papier avec le terrein, du raport qu'il y a entr'eux. On peut dire certainement que ces pratiques renferment tout ce qu'un Jardinier doit savoir de Géometrie pour pouvoir tracer toutes sortes de figures sur le terrein, quelques difficiles qu'elles puissent être.

Parallele du papier avec le terrein, en ce qui regarde la maniere de tracer, réduit à vingt pratiques.

Premiere pratique.

Tracer une ligne droite sur le terrein avec le cordeau.

Soit la ligne droite a b, que l'on suppose ici être de douze toises, on mesurera éxactement cette longueur sur le terrein de A en B, où l'on plantera deux jalons, puis tendant un cordeau de l'un à l'autre, l'on marquera avec le traçoir cette ligne sur le terrein, en suivant le cordeau sans le forcer.

Remarque.

Cette pratique ne peut servir qu'à une distance d'environ 12. ou 15. toises, a cause de la difficulté qu'il y a de tracer au long d'un cordeau une plus grande ligne.

Seconde pratique.

Tracer une ligne droite sur le terrein avec des piquets.

Supposant que la ligne qu'il faut tracer soit trouvée sur le plan de 100. toises de long, comme la ligne c d, il faut planter sur le terrein un jalon vers une des extrémitez de cette ligne, comme en A, & un autre a l'extrémité B, distans de 100 toises l'un de l'autre, & en aligner un troisiéme vers le milieu comme en C, ensuite divisez la grande longueur de A en B en assez de parties pour que chacune n'ait pas plus de 12 à 15 toises de long; & tendant un cordeau d'un jalon a l'autre, vous tracerez cette ligne en plusieurs fois, *suivant la Pratique précédente.* Ensuite vous pourrez ôter les jalons qui ont servi a l'alignement, & mettre des piquets de distance en distance pour trouver plus aisément la trace.

Troisiéme pratique.

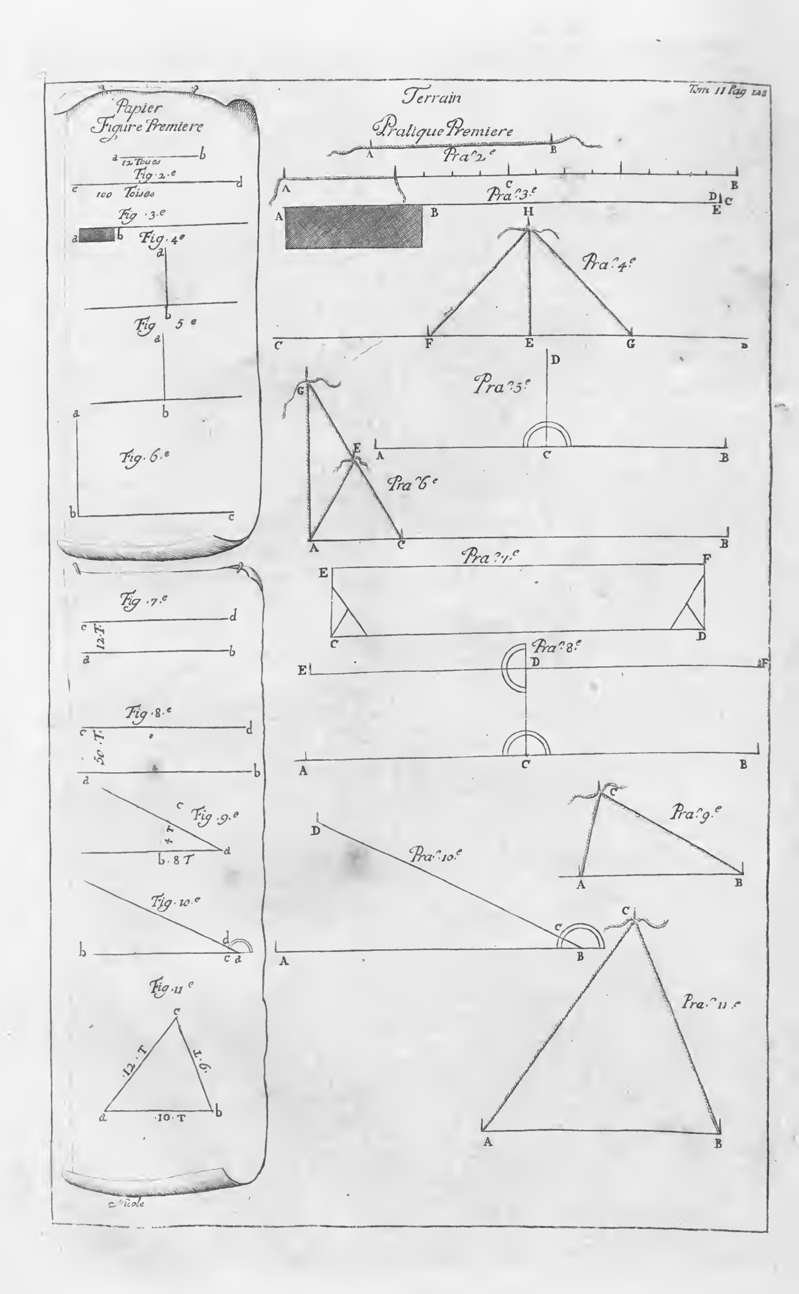
Prolonger sur le terrein une ligne droite.

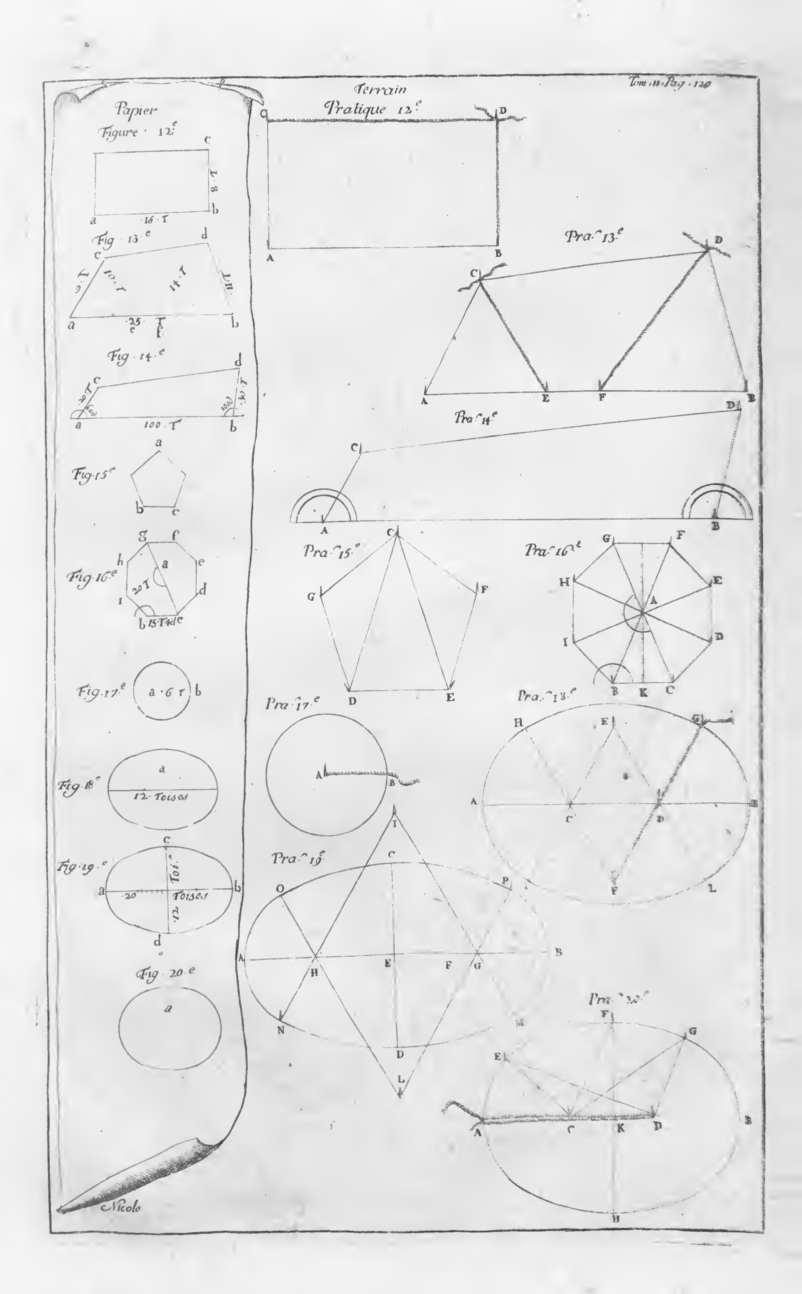
On suppose en cette pratique que la ligne que l'on doit prolonger est l'alignement d'un mur, ou d'un bâtiment comme ab. il faut se mettre vers l'extrémité opposée à celle que l'on doit prolonger, comme vers A, & faire planter au-delà de l'encoigure B un jalon comme en C. en telle sorte que ce jalon ne s'écarte point de la ligne A B, vers D ni vers E, & l'on tracera la ligne BC *par l'une des pratiques précédentes,* selon la longueur de cette ligne.

Quatriéme pratique.

Tracer avec le cordeau une ligne droite qui soit d'équerre, ou perpendiculaire à une autre ligne droite tracée.

Soit la ligne droite CD tracée sur le terrein, & le piquet E planté au point d'où la perpendiculaire doit être élevée: portez de part & d'autre du point E, environ six ou huit toises, plantez-y deux piquets comme F & G, puis passant les boucles des extrémitez du cordeau dans les deux piquets, F & G, on tirera la boucle du milieu du cordeau vers H, ensorte que les deux côtez du cordeau FH & GH soient tendus également. On plantera un jalon en H, au devant de la boucle; c'est à-dire dans l'angle que formeront ces deux lignes, & tendant un autre cordeau de E en H, on tracera la ligne H E qui sera perpendiculaire à la ligne CD, & semblable à celle du plan a b.


Papier
Figure Premiere
12 Toises
Fig. 2.e
100 Toises
Fig. 3.e
Fig. 4.e
Fig 5.e
Fig. 6.e
Fig. 7.e
12.T.
Fig. 8.e
50.T.
Fig. 9.e
4.T.
b. 8 T
Fig. 10.e
Fig. 11.e
12.T
9.T.
10.T
Terrain
Pratique Premiere
Pra.e 2.e
Pra.e 3.e
Pra.e 4.e
Pra.e 5.e
Pra.e 6.e
Pra.e 7.e
Pra.e 8.e
Pra.e 9.e
Pra.e 10.e
Pra.e 11.e


Papier
Figure · 12.e
Terrain
Pratique 12.e
Fig 13.e
Pra.e 13.e
Fig · 14.e
Pra.e 14.e
Fig. 15.e
Pra.e 15.e
Fig. 16.e
Pra.e 16.e
Fig. 17.e
Pra.e 17.e
Fig. 18.e
12 · Toises
Pra.e 18.e
Fig. 19.e
Toises
Pra.e 19.e
Fig. 20.e
Pra.e 20.e
Nicole

Première Remarque.

Pour l'exécution de cette pratique & des suivantes, il faut prendre un cordeau de 15 à 20 toises de long, faire une boucle à chacune de ses extrémitez, puis le plier en deux, tendant également les deux bouts, faire une troisiéme boucle au milieu.

Seconde Remarque.

Cette pratique se peut faire en traçant des portions de cercles des deux piquets F & G, distans également du point E, par le moyen d'un petit piquet attaché au bout du cordeau, ce qui formera des sections en H; & dans l'endroit où elles se coupetont, appellé intersection, on y plantera le jalon H, d'où l'on tracera jusqu'à celui E la ligne perpendiculaire H E. Cette pratique peut aussi servir à toutes les suivantes.

Cinquiéme Pratique.

Tracer avec l'instrument une ligne perpendiculaire à une ligne droite tracée.

Soit la ligne droite A B tracée sur le terrein, & le piquet C planté au point d'où la perpendiculaire doit être élevée, ainsi qu'elle est marquée sur le plan par a b : posez le demi-cercle sur son pied bien à plomb au dessus du piquet C; alignez ensuite sa baze vers le piquet A, ou vers celui B, par le moyen des pinules qui sont sur cette baze, & vous retournant d'équerre, mettez l'alhidade sur 90 dégrez, & faites planter un piquet comme vers D, que vous alignerez par les pinules de cette alhidade, à une distance proportionnée à la longueur que doit avoir cette perpendiculaire : vous tracerez ensuite cette ligne du piquet D à celui C, *par la premiere ou seconde pratique* : cette ligne sera perpendiculaire ou d'équerre à la ligne tracée A B.

Sixiéme Pratique.

Tracer avec le cordeau une ligne perpendiculaire à l'extrémité d'une ligne droite tracée.

Ayant sur le papier la ligne a b perpendiculaire à la ligne b c, qu'il faut tracer sur le terrein : pour y parvenir, de l'extrémité A de la ligne tracée A B, mesurez, suposé dix toises, & plantez-y un piquet comme e, prenez un cordeau double d'environ dix à douze toises, passez les deux boucles des extrémitez dans les piquets A & C; tirez la boucle du milieu vers E, & plantez-y un piquet; retirez ensuite la boucle du piquet A, passez dedans un autre piquet, & tendant le bout de ce cordeau jusqu'à ce que vous soyez d'alignement avec les piquets E & C, comme au point G, plantez-y ce piquet, & tendez un autre cordeau du piquet A à celui G, la ligne G A sera perpendiculaire à la ligne A B.

Remarque.

On peut élever cette perpendiculaire à l'extrémité d'une ligne par le moyen du demi-cercle, en le posant à plomb au-dessus du piquet d'une des extrémitez, & alignant la base vers l'autre extrémité, & l'alhidade étant posée sur 90 dégrez, l'on opérera comme *en la cinquiéme pratique.*

Septiéme Pratique.

Tracer avec le cordeau une ligne parallele à une ligne droite tracée.

Soient les deux lignes paralleles sur le plan A B & C D, distantes l'une de l'autre de 12 toises, & que la ligne droite C D, soit tracée sur le terrein; élevez à chacune de ces extrémitez C & D, perpendiculaire, *suivant la pratique précédente*; portez sur chacune la longueur de 12 toises, comme ici de C en E, & de D en F, & tracez du point E à celui F la ligne E F, elle sera parallele à la ligne C D.

Huitiéme Pratique.

Tracez avec le demi-cercle une ligne parallele à une ligne droite tracée.

Soient comme en la précédente pratique les deux lignes paralleles sur le plan a b & c d, suposées distantes l'une de l'autre de 50 toises, & que la ligne A B soit tracée sur le terrein à laquelle doit être tirée une parallele à la même distance de 50 toises, du point e pris à volonté sur la ligne A B, élevez avec l'instrument une grande perpendiculaire, *pratique cinquiéme* : transportez ensuite l'instrument au point D éloigné du point e de la distance de 50 toises; dirigez la base vers le piquet c, & l'alhidade étant sur 90 dégrez; alignez par ses pinules un piquet vers E & un vers F, & tracez la ligne E F, *par la premiere ou seconde pratique*, selon la longueur que cette ligne contiendra sur le plan.

Remarque.

Quand on aura plusieurs lignes à tracer, paralleles à une même il ne faudra que porter les distances des unes aux autres, soit selon *la pratique septiéme* en élevant des perpendiculaires aux extrémitez, ou suivant celle-ci, en se retournant d'équerre avec le demi cercle, à chacun des points mesurez sur la grande perpendiculaire du milieu.

Neuviéme Pratique.

Tracer avec le cordeau un angle égal à un angle marqué sur le papier.

Mesurez sur le plan une longueur à volonté, comme ici de huit toises. Faites avec le compas, du point de l'angle a, un arc tel que b c, qui joigne les deux côtez de cet angle, & mesurez la distance des deux points b & c, supposée de quatre toises, qui est ce qu'on appelle la corde de l'arc b & c. Mesurez ensuite sur une ligne tracée sur le terrein, huit toises, comme de A en B, & prenant un cordeau de quatre toises, dont la boucle sera passée dans le piquet A, & un de huit toises, dont la boucle sera pareillement passée dans le piquet B, on les joindra ensemble au point C, où l'on plantera un piquet; après quoi l'on tracera la ligne C B, qui formera avec la ligne tracée A B, l'angle A B C égal à celui du plan.

Dixiéme Pratique.

Tracer avec l'instrument un angle égal à un angle marqué sur le plan.

Mesurez l'angle marqué sur le plan avec le rapotteur, en plaçant son centre sur le point a, & sa base le long de la ligne a b, comptez combien il se trouve de dégrez depuis c jusqu'à d, comme 30 dégrez, retenez ce nombre pour le rapoiter fidélement sur le terrein, en supposant la ligne A B tracée, & le point B celui d'où doit être tracé l'angle égal à celui du plan. Posez le centre du demi-cercle bien à plomb au-dessus du point B, alignez sa base sur le piquet, & posez l'alhidade au point C, sur le même dégré que vous avez trouvé sur le papier avec le raporteur; par les pinules de l'alhidade vous ferez planter un piquet vers D, & tracerez la ligne B D, *par celle des deux premieres pratiques*, la plus convenable à la distance qui se trouvera de B en D.

Onziéme Pratique.

Tracer avec le cordeau un triangle égal à un triangle marqué sur le plan.

Soit supposé le triangle a b c; mesurez chacun de ses côtez & les chiffrez sur le plan; tracez ensuite la base A B trouvée, par exemple, de 10 toises; prenez suivant la mesure des deux autres côtez, un cordeau de 12 toises de long, passez en la boucle dans le piquet A, & un de 9 toises, dont vous passerez la boucle dans le piquet B, & joignant leurs extrémitez comme en C, plantez-y un piquet; tracez ensuite les deux lignes A C & B C, & le triangle A C B sera semblable à celui du plan.

Première Remarque.

Si le triangle avoit les trois côtez égaux, que l'on nomme équilatéral, il faudroit seulement prendre deux cordeaux, dont la longueur fut égale à celle de la base, aux extrémitez de laquelle il y auroit deux piquets où l'on en passeroit les boucles, & joignant par le haut des deux bouts de ces cordeaux ensemble, l'on planteroit un piquet où ils se croiseroient, & l'on traceroit ensuite ces deux lignes.

Secone Remarque.

Si le triangle se trouvoit tellement grand qu'on ne pût le tracer avec le cordeau, il faudra mesurer un des angles comme celui a avec le raporteur, supofé de 50 dégrez, & le côté a b de 100 toises, & A C de 120 toises. Après avoir tracé sur le terrein la ligne A B de 100 toises, *par la seconde pratique*, placez le demi-cercle au point A, en alignant sa base sur le point B, & mettant l'alhidade sur 50 dégrez, vous alignerez par les pinules des jalons, & vous mesurerez 120 toises du piquet A; vous planterez à cette distance le jalon C, duquel vers celui B, vous tracerez la ligne C B, qui formera avec les lignes A C & A B le triangle proposé.

Douziéme Pratique.

Tracer un quarré long appellé parallelogramme rectangle.

Après avoir mesuré la longueur a b, & la largeur b c du quarré long décrit sur le papier, & les avoir cottés comme de 15 & de 8 toises, il faut tracer la ligne A B de 15 toises, & élever à une de ses extrémitez comme A; une ligne perpendiculaire de 8 toises de long, comme de A en C, *par la sixiéme pratique*; attachez ensuite un cordeau de 15 toises de long au piquet C, & un de 8 toises au piquet B, croisez-les par les extrémitez en D, où vous mettrez un piquet, & tracez les lignes B D & C D, elles formeront avec A B & A C le quarré long A B C D.

Première Remarque.

Si le quarré long se trouvoit de beaucoup plus grand que celui-ci, l'on élevera avec l'instrument deux perpendiculaires aux extrémitez de la ligne A B, *suivant la remarque de la sixiéme pratique*, & l'on fera chacune de ces deux perpendiculaires égales à la largeur du quarré long.

Seconde Remarque.

Pour tracer un quarré parfait la pratique est la même que celle-ci dessus, à l'exception qu'il faut que les deux perpendiculaires soient tracées aussi longues que la base du quarré.

Treiziéme Pratique.

Tracer avec le cordeau une figure irréguliere de quatre côtez.

Suposé la figure irréguliere ***a b c d***, du point ***a*** & de l'intervalle ***a c***, décrivez avec le compas un arc comme ***c e***, & du point ***b*** & intervalle ***b d***, faites un autre arc comme ***d f***, mesurez les longueurs de ***a b***, suposé de 25 toises, ***a c*** de neuf, ***b d*** de onze toises, & les cordes des arcs ou distantes de ***c e*** de 10 toises, & ***f d*** de 14 toises. Tracez sur le terrein la ligne ou base A B de 25 toises de long, portez de A en E 9 toises, & de B en F 11 toises : plantez deux piquets aux points E & F, puis prenant un cordeau de 9 toises attaché au piquet A, & un de 10 toises attaché au piquet E, on les croisera par leurs extrémitez à point C, où l'on plantera un piquet : on fera une semblable opération de l'autre côté, comme au piquet B, où l'on attachera un cordeau de 11 toises, & un de 14 au piquet F, qu'on fera croiser pareillement par leurs extrémitez au point D, & traçant les lignes A C C D & D B, elles formeront avec la base A B le quadrilatere proposé.

Quatorziéme Pratique.

Tracer avec l'instrument une figure irréguliere de quatre côtez.

Nous suposons que la figure quadrilatere ***a b c d***, est considérablement plus grande que la précédente, comme sa base ***a b***, longue de 100 toises, le côté ***a c*** de 20 toises, & celui ***b d*** de 30; mesurez avec le raporteur les deux ouvertures d'angle qui sont sur la base ***a b*** : supposez ici l'angle ***a*** de 60 dégrez, & celui ***b*** de 100, chiffrez exactement toutes ces mesures sur le plan, & tracez sur le terrein la ligne ou base A, de cent toises de long, *par la seconde pratique*, placez ensuite le demi-cercle au piquet A, faites-y un angle de 60 dégrez, c'est-à-dire, égal à l'angle ***b a c*** du papier, *par la dixiéme pratique*, donnez à son côté A C 20 toises selon le plan, plantez-y le piquet G : faites de même au

au piquet B un angle de 100 dégrez ; donnez à son côté BD 30 toises, plantez un piquet en D, d'où vous tracerez jusqu'au piquet C, la ligne DC, & elle formera avec les lignes CA, DB, & la base AB, une figure quadrilatere irréguliere & semblable à celle du plan.

REMARQUE.

Toute figure de plusieurs côtez, telle qu'elle soit, réguliere ou irréguliere, est appellée poligone. Elles prennent leur nom du nombre de leurs côtez, depuis le quarré jusqu'à la figure de 12 côtez, après laquelle les poligones n'ont plus de nom particulier.

Le poligone de	5 côtez s'appelle	Pentagone.
- - - - celui de	6 - - - - -	Hexagone.
- - - - - - de	7 - - - - -	Heptagone.
- - - - - - de	8 - - - - -	Octogone.
- - - - - - de	9 - - - - -	Enneagone.
- - - - - - de	10 - - - - -	Décagone.
- - - - - - de	11 - - - - -	Ondécagone.
- - - - - - de	12 - - - - -	Dodécagone.

QUINZIÉME PRATIQUE.

Tracer avec le cordeau un poligone tel qu'il soit.

Soit le poligone régulier *a* de cinq côtez appellé pentagone ; tirez de son extrémité ou angle supérieur *a*, deux lignes aux extrémitez *b* & *c* de sa base, qui formeront le triangle *abc* ; mesurez une de ses deux lignes seulement, & la chiffiez sur le plan, l'autre lui étant égale. Tracez ensuite sur le terrain le triangle CDE, semblable à celui *abc* du papier, *par la onziéme pratique.* Prenez deux cordeaux égaux à la base DE, passez-en les boucles dans les piquets C & D, & les faites croiser, ils vous donneront le point G ; transportez ces deux cordeaux aux piquets C & E, les faites pareillement croiser, ils vous donneront le point F, où vous planterez un piquet aussi bien qu'en G : tracez les lignes DG, GC, CF & FE, elles vous formeront avec la base DE, un pentagone régulier semblable à celui *a* du plan.

REMARQUE.

Pour tracer tel autre poligone que ce soit, il faudra le réduire en triangle comme en la figure précédente, & rapporter ensuite chacun de ses triangles l'un après l'autre sur le terrain, dans le même ordre qu'ils sont sur le papier : ce qui se doit entendre aussi bien pour les poligones irréguliers, que pour les réguliers, la différence étant que dans les poligones réguliers, les triangles sont égaux, & dans les irréguliers ils sont inégaux.

SEIZIÉME PRATIQUE.

Tracer avec l'instrument tel poligone que ce soit.

OBSERVATION.

Cette pratique se peut faire de deux differentes manieres : car il peut arriver que la base du poligone soit tracée sur le terrain, ou que l'on ait un point fixé où son centre doit être placé.

PREMIÉRE OPÉRATION.

Soit la ligne BC tracée, égale à un des côtez de l'octogone *a*, supposé de 15 toises quatre pieds : mesurez sur le papier avec le raporteur, un des angles formé par la rencontre de deux des côtez de l'octogone, comme *cb* & *bi*, c'est ce qu'on appelle l'angle du poligone : placez sur le terrain le demi-cercle au point B, où vous ferez un angle égal à celui de l'octogone, qui est de 135 dégrez, suivant la table ci-dessous : donnez à son côté BI, 15 toises quatre pieds, qui est la longueur de la base *bc* du plan : faites la même opération au point IHGFED, où vous mettrez des piquets, & tracez les côtez de poligone d'un piquet à l'autre, ce qui le rendra régulier & semblable à celui *a* du papier.

SECONDE OPÉRATION.

Si l'on a seulement le centre de l'octogone déterminé sur le terrain, comme le piquet A, il faudra tirer sur le plan des lignes du centre *a*, à tous les angles du poligone, prenez la longueur d'une de ces lignes appellées rayons comme *ai*, les autres lui étant égales, & toutes supposées de 20 toises : ensuite mesurez sur le plan avec le raporteur l'angle formé par la rencontre de deux de ces lignes ou rayons, au centre *a*, comme *ab* & *ac*, qui est de 45 dégrez suivant la table, & est appellé l'angle du centre. Posez sur le terrain le demi-cercle au centre ou piquet A, & marquez de suite huit angles de 45 dégrez, *par la dixiéme pratique* ; sur chaque ligne de ses angles mesurez depuis le piquet A 20 toises, & plantez-y des piquets. Tracez ensuite des lignes d'un piquet à l'autre, elles formeront un octogone régulier semblable à celui du plan.

PREMIÉRE REMARQUE.

Comme il arrive quelquefois qu'on se trouve embarrassé en traçant un octogone, parce qu'une de ces pointes se présente devant une allée, au lieu d'une de ses faces, voici ce qu'on doit faire pour le redresser. On suppose d'abord la ligne du milieu K L. tracée sur le terrain & le centre A déterminé, d'où au lieu d'ouvrir l'instrument de 45 dégrez, qui est l'angle du centre de l'octogone, on ne l'ouvrira que de la moitié 22 dégrez $\frac{1}{2}$, & l'on arrêtera par un piquet le rayon AB, d'une longueur convenable à la grandeur qu'on voudra donner au poligone : l'on rapportera ensuite de l'autre côté la distance du piquet B à la ligne du milieu KL, en se retournant d'équerre, ce qui déterminera le piquet & toute la face du poligone que l'on achévera par l'une des deux opérations précédentes.

On peut redresser cette seiziéme pratique commune à tous les poligones réguliers, même pour le triangle & le quarré, jusqu'à la figure de 12 côtez ou dodécagone, l'on aura recours à la table suivante, où sont compris les angles du poligone & ceux du centre, & il suffira de mesurer ou l'un des côtez du poligone, ou la ligne tirée de son centre à l'un de ses angles, c'est-à-dire, le rayon.

Noms des Poligones.	Nombre des dégrez de l'angle du Poligone.	Nombre des dégrez de l'angle du centre.
Triangle. - - -	- - - - 60.	- - - - 120.
Quarré. - - - -	- - - - 90.	- - - - 90.
Pentagone. - - -	- - - - 108.	- - - - 72.
Hexagone. - - -	- - - - 120.	- - - - 60.
Heptagone. - - -	- - - - 128 $\frac{4}{7}$.	- - - - 51 $\frac{3}{7}$
Octogone. - - -	- - - - 135.	- - - - 45.
Enneagonne. - - -	- - - - 140.	- - - - 40.
Décagone. - - -	- - - - 144.	- - - - 36.
Ondécagone. - -	- - - - 147 $\frac{1}{2}$.	- - - - 32 $\frac{2}{3}$.
Dodécagone. - - -	- - - - 150.	- - - - 30.

TROISIÉME REMARQUE.

A l'égard des poligones irréguliers, on pourra se servir des moins enseignez dans cette pratique, soit en les divisant en triangles, d'un point ou centre pris à volonté au dedans d'iceux dont on mesurera avec le raporteur tous les angles & tous les rayons tirez aux angles du poligone, ausquels on donnera sur le terrain les mêmes ouvertures & longueurs trouvées sur le plan, ou bien en mesurant chaque angle du poligone avec le raporteur, & ensuite ses côtez comme on le vient de dire ci-dessus.

DIX-SEPTIÉME PRATIQUE.

Tracer un cercle sur le terrain.

Suposant que le piquet A soit le centre du cercle que l'on veut tracer, mesurez sur le plan la distance du centre A à la circonférence, comme depuis a jusqu'à b, suposé de six toises, qui est le demi-diametre ou rayon ; passez la boucle d'un cordeau de six toises de long au piquet A, & mettez la pointe du traçoir dans une boucle qui doit être faite à l'autre extrémité B. Promenez le cordeau & le traçoir tout autour du centre A, jusqu'à ce que vous rejoignez l'endroit d'où vous êtes parti, comme B : par ce moyen vous tracerez entierement votre cercle, en observant que le cordeau soit toûjours également tendu, sans que rien ne l'arrête, & tenant toûjours le traçoir dans une même disposition sans écarter sa pointe : outre cela faites tenir le piquet A du centre par un homme qui l'entretienne dans son à-plomb, de crainte qu'en bandant trop le cordeau, on ne le fit obéir, ce qui rendroit le cercle plus grand que celui du plan.

REMARQUE.

Il est aisé de comprendre que l'application de cette pratique peut se faire pour tracer des demi ou quarts de cercle, & généralement telle portion circulaire que ce soit.

DIX-HUITIÉME PRATIQUE.

Tracer un ovale sur le terrain.

Soit l'ovale *a* sur le papier, dont le grand diametre seulement est déterminé de douze toises ; tracez sur le terrain la ligne AB de douze toises de long, & la partagez en trois parties égales, où vous planterez des piquets comme au point CD. Prenez un cordeau de la longueur de DB, ou de CA, avec lequel vous tracerez legérement deux cercles, dont les centres seront aux piquets CD, lesquels cercles se croiseront aux points EF, où vous planterez deux piquets, & les points CDEF, seront les quatre centres de l'ovale. Attachez un cordeau ou piquet F, qui rase & effleure celui D ; alignez-le sur les piquets F & D, & l'étendez jusqu'à ce qu'il coupe la circonférence d'un des deux cercles, en un point où vous planterez un piquet comme en G ; faites la même opération de l'autre côté pour planter le piquet H sur la circonférence, & du centre F sans changer le cordeau ; tracez l'arc GH, jusqu'à ce que vous rencontriez les piquets GH. Changez le cordeau & le rapportez au piquet E, où vous pratiquerez la même chose, pour planter les piquets L & I, & tracer l'arc IL ; & joignant ces deux traces aux deux portions circulaires des extrémitez AB, vous effacerez le reste de ces cercles marquez par des points qui se trouvent au dedans de l'ovale, qui demeurera seul apparent.

DIX-NEUVIÉME PRATIQUE.

Tracer un ovale dont les deux diametres soient déterminez sur le papier.

Soit l'ovale abcd, dont le grand diametre est de 20 toises & le petit de 12, chiffiez sur le papier. Tracez sur le terrain la ligne AB de 20 toises de long, que vous terminerez par des piquets ; divisez-la en deux parties égales comme au point E, sur lequel vous éleverez la perpendiculaire CD de 12 toises de long, *par la quatriéme pratique*, en portant six toises de chaque côté du point E ; prenez ensuite une des moitiez EC de cette perpendiculaire avec un cordeau que vous tendrez sur le grand diametre AB, en commençant à l'une de ses extrémitez, comme depuis le point B vers F ; divisez l'espace qui reste depuis F jusqu'au point du milieu E, en trois parties, au-delà du point F, comme en G. Prenez la distance qu'il y a depuis le point G, jusqu'au point du milieu E, & portez-la de l'autre côté, comme depuis le point E jusqu'à celui H ; plantez-y des piquets que vous alignerez sur ceux des extrémitez A & B, & de ces deux piquets G & H, tracez les deux triangles équilatéraux HIG & HLG, *suivant la premiere remarque de la onziéme pratique.* Prolongez ensuite les côtez de ces triangles par des lignes indéterminées, que vous tracerez legerement comme IHN & IGM, &c. les quatre points GHIL seront les centres, d'où

d'où vous tracerez l'ovale de cette maniere. Passez la boucle du cordeau dans le piquet G, étendez-le jusqu'au piquet de l'extrémité B, & tracez une portion circulaire jusqu'aux lignes indéterminées M & P, qui arrêteront la trace. Reportez ensuite ce cordeau de la même longueur a l'autre côté opposé, & passez-en la boucle dans le piquet H, d'où vous tracerez une autre portion circulaire, avec la même observation d'arrêter la trace a la rencontre des lignes indéterminées N & O. Fichez de petits piquets dans la section de ces lignes, comme aux quatre points M P N O. Prenez ensuite un cordeau plus long, passez-en la boucle dans le piquet I, ajustez-le de longueur au point D, & tracez l'arc N D M, jusqu'a ce que vous trouviez la trace, & les piquets des portions circulaires où le traçoir doit rentrer juste. Achevez de tracer la circonference de l'ovale, en reportant la boucle du cordeau de l'autre côté, & la passant dans le piquet L, d'où vous décrirez pareillement l'arc O C P : ces deux arcs qui se joindront aux deux portions circulaires, fermeront entierement l'ovale, après quoi l'on effacera les lignes qui n'ont servi qu'a la construction, afin qu'il ne reste que la seule trace de l'ovale, qui se trouvera proportionné & semblable a celui du plan, qu'on supose avoir été tracé par la même pratique dont on se sert ordinairement sur le papier.

REMARQUE.

Quand on a deux ovales à tracer l'un dans l'autre, comme pourroit être l'allée ovale autour d'un bassin ovale, après avoir tracé le premier ovale du bassin, *suivant la pratique précédente*, l'on n'aura qu'a alonger les lignes des sections, de la largeur qu'on veut donner a l'allée & des mêmes centres tracer le second ovale qui doit être parallele au premier.

VINGTIÉME & DERNIERE PRATIQUE.

Tracer sur le terrein un ovale appellé communément l'ovale du Jardinier.

Si l'on veut tracer un ovale à volonté, sans avoir aucun plan, ou que l'on en ait un sur le papier, tel que l'ovale a, dont les diametres ne soient point déterminez par des chiffres; tracez sur le terrein la ligne A B, que vous terminerez par des piquets, & prenez-y une longueur a volonté environ du tiers, comme depuis A jusqu'à C, reportez cette même longueur depuis l'extrémité B jusqu'en D, & plantez deux piquets fixes & stables à ces deux points C & D, qui seront les deux centres de l'ovale. Prenez un cordeau sans boucles, tournez-le autour du piquet D, & l'étendez en double jusqu'a l'extrémité A, où vous joindrez les deux bouts par une boucle, dans laquelle vous passerez le traçoir. Promenez & faites aller ce traçoir d'A en E, d'E en F, d'F en G, &c. en prenant garde que le cordeau soit toûjours bien tendu également, & qu'il glisse & tourne librement à l'entour des deux piquets C & D. Continuez toûjours à faire marcher le cordeau & le traçoir jusqu'à ce que vous rejoignez le piquet A d'où vous étiez parti; & par les différens triangles que le cordeau formera successivement, en s'alongeant ou en se racourcissant, il tracera l'ovale sans être changé, suivant la plus ordinaire méthode des Jardiniers, ce qui lui a fait donner ce nom.

REMARQUE.

Si l'on vouloit faire passer l'ovale du Jardinier par quatre points donnez sur le terrein, il ne s'agit que de trouver les deux centres: on suppose que ces quatre points sont les extrémitez des deux diametres A B, F H, il faut avec le cordeau prendre la longueur B K, ou A K moitié du grand diametre, & la porter à l'extrémité F ou H du petit diametre, & delà comme centres décrire avec le traçoir des arcs de cercle, coupans la ligne A B aux points D & C, qui seront les deux centres ou foyers d'où l'on tracera l'ovale, *suivant la pratique précédente.*

On ne donne point ici de démonstration de toutes ces pratiques; elles sont assez connuës des personnes un peu versées dans la Géométrie: à l'égard des Curieux & des Jardiniers qui s'en serviront, ils doivent être persuadez qu'elles sont certaines & fondées sur des bons principes.

PASQUERETTE, *Voyez* MARGUERITE.

PAS.

PASSEFEEUR, Passerose, œuillet de Dieu; en Latin *Lychnis.* C'est une plante dont les deux principales especes sont la cultivée & la sauvage.

Description de la passefleur cultivée. Sa tige est droite, couverte d'un coton blanc, & haute d'environ un pied & demi ou deux pieds. Ses feuilles sont pointuës, veluës & un peu plus grandes que celles de la sauge. Ses fleurs qui naissent à la sommité des tiges, sont à cinq feuilles disposées en œuillet, ayant une espece de couronne dans le milieu, formée par les pointes dont les feuilles sont garnies.

Lieu. On la cultive dans les jardins.

Proprietez. Le suc de la passefleur pris par le nez est propre à faire éternuer.

Description de la passefleur sauvage. Celle-ci est fort semblable à la précédente.

Lieu. Elle vient dans la campagne le long des haies.

Proprietez. La semence de la passefleur sauvage est propre pour purger les humeurs bilieuses par le bas. La dose est le poids de deux drachmes.

Les semences de ces deux plantes prises dans du vin sont bonnes contre la piqueure du scorpion. La dose est de deux scrupules ou d'une dragme.

PASSEMENT. Pour remettre le passement d'or ou d'argent en sa premiere beauté. Prenez un fiel de beuf & un fiel de brochet, que vous mêlerez avec de l'eau nette, frottez-en votre argent, & vous le verrez changer de couleur.

PASSER à la claie. C'est un mot qui se dit pour les terres qui étant trop pierreuses ne pourroient faire un bon jardin. On a une claye qu'on soutient par derriere avec quelques échalas, cependant le Jardinier, prenant sa terre avec sa pelle la jette à force contre cette claie, si bien que la bonne passe au travers, & les pierres tombent en bas du côté du Jardinier; ensuite on les ôte de là pour continuer à passer ainsi toute la terre qu'on a besoin.

PASSERAGE. *Voyez* LEPIDIUM.

PASSEVELOURS, fleur de jalousie ou amarante; en Latin *amaranthus. Voyez* AMARANTE.

Proprietez. Elle rafraichit & desseche. La racine & la fleur infusées une nuit dans du vin, étant bû purge la matrice. La fleur étant prise en breuvage sert contre la dissenterie & le miserere, contre les purgations excessives des mois, & à ceux qui crachent le sang. La graine prise dans du vin cause abondance de lait.

Elles sont non seulement agrables, mais encore propres pour tout flux de sang, tant de la poitrine, de la matrice, que des reins, de la vessie & des parties ulcerées.

Sa fleur prise en potage resserre le flux de ventre, appaise le crachement de sang, principalement s'il y a quelque veine rompuë dans les poûmons. Sa fleur trempée en eau ou vin blanc l'espace d'une heure, donne une couleur de vin rouge, duquel on se peut servir à tromper les malades qui demandent du vin.

PASSION histérique. *Voyez* MAL DE MERE.

PASSIONS. L'ame est le principe de toutes les opérations de l'être vivant.

Des passions de l'ame, de ses fonctions & de ses facultez.

On entend par là, que l'ame de l'homme est dans l'homme le principe de l'altération, de l'accroissement, de la génération, du sentiment & du raisonnement, qui sont toutes les fonctions de l'ame vegétative, sensitive & raisonnable: parce que le corps de l'homme, quoi qu'organisé, n'est capable d'aucun mouvement s'il n'est uni à une ame raisonnable.

De plus elle porte le caractere de la divinité, elle est essence, spirituelle, immortelle & invisible, qui tend toûjours à l'infinité, ne pouvant borner ses conceptions, ni accomplir entierement ses désirs.

L'ardente passion de convoitise & de désirs sans bornes, fait autant de mal que la joie.

La colere dans un dernier degré repousse le sang & les esprits du dedans au dehors, qui venant à s'enflamer causent la févre & la tristesse. D'ailleurs elle desséche, & amaigrit peu-à-peu tout le corps, ensorte que l'on meurt lorsque l'on y songe le moins.

La peur & la crainte extraordinaire fait que la mort arrive quelquefois suoitement, d'autant que le sang & les esprits venant à se saisir du cœur, étouffent en un moment la chaleur naturelle.

L'on voit par la que toutes les passions déréglées sont très dangereuses, c'est pourquoi l'on tâchera de les dompter par la considération des accidens qu'elles peuvent causer.

L'on doit donc disposer tellement l'ame qu'elle ne puisse recevoir aucune fausse opinion; à cette fin il faut examiner l'objet qui se présente à la raison, & en faire arbitre le jugement & l'entendement, de peur que l'imagination ne trompe. Alors étant instruit de la vérité, l'on saura s'il dépend de la volonté & de la puissance; car on ne peut sagement faire état de qui est en son pouvoir.

Mais si l'on connoit véritablement que l'objet soit conforme à son imagination, & que l'on puisse aisément obtenir le bien, & éviter le mal que l'on appréhende, il faut pour lors le désirer, autrement ne s'en pas chagriner; car c'est une pure folie de s'embarrasser l'esprit des choses impossibles.

PASTEL sauvage, en Latin *Isatis.*

Description. Il est semblable au cultivé, quoiqu'il ait les feuilles un peu plus longues & plus grandes. Sa tige est plus mince, plus chargée de branches qui tirent un peu sur le rouge, & qui ont à la cime plusieurs vessies ou gousses faites en langues où est enfermée la graine: ses fleurs sont petites & jaunes.

Lieu. Cette plante nait dans les campagnes & dans les lieux incultes en France & Allemagne, aux parties plus tempérées. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Le pastel sauvage est fort âcre, comme il paroît au goût; il est plus déficatif que le cultivé, dont il a toutes les vertus. Etant bû ou appliqué en emplâtre, il corrige les incommoditez de la rate, & empêche la nourriture avec plus d'éficace que le cultivé.

PASTENADES, en Latin *Pastinaca.* Elles ont toutes la vertu de faire uriner, d'apaiser les douleurs de colique, & de provoquer les mois des femmes. Leurs feuilles pilées & mises sur les plaies qui viennent aux jambes, y sont très-profitables.

PASTILLES excellentes. Prenez benjoin deux onces, storax demi-once, bois d'aloes une dragme & charbon de saule à discrétion; mettez-le tout en poudre subtile, ajoûtez-y vingt grains de bonne civette, & de sucre fin à discrétion: pulvérisez & mêlez ces drogues, & les mettez dans un pot bouillir jusqu'a ce que la pâte soit cuite, remuant toûjours avec un bâton de peur qu'elle ne brûle; alors si vous désirez faire vos pastilles meilleures, ajoûtez-y douze grains d'ambre que vous aurez auparavant broyé sur le marbre avec un peu de sucre, & jettez-le dans le poëlon: quand la pâte sera cuite, & le tout bien mêlé, formez vos pastilles.

PASTILLES *faites autrement & plus précieuses.* Prenez du benjoin quatre onces, storax deux onces, bois d'aloës une dragme & demie; faites bouillir le storax & le benjoin dans un poëlon bien net avec de l'eau rose l'espace de demi-heure, puis mettez-y le bois d'aloës en poudre bien subtile; cela fait, mettez le tout au mortier chaud avec deux dragmes d'ambre gris & une dragme de civette, & puis faites vos grains, lorsque ces drogues seront encore chaudes.

PAT.

PATE de Gene. Prenez des pulpes de coins & de pommes odorantes, parties égales de chacune, avec de l'eau rose; pilées & passées au

au tamis, puis après deſſéchées avec une eſpatule de bois ſur le feu: ajoûtez-y autant de ſucre que de pulpes, faites cuire le tout juſqu'à conſiſtance requiſe.

Pâte d'amandes liquide pour laver les mains ſans eau.

Prenez une livre d'amandes ameres que vous pelerez à l'eau chaude, puis après les avoir laiſſé ſecher, vous les pilerez aſſez longtems dans un mortier de marbre; vous y verſerez un peu de lait afin de les lier en pâte, & vous les mettrez à part. Vous pilerez enſuite gros comme le poingt de mie de pain blanc en le détrempant avec du lait pour le bien réduire en pâte. Vous mettrez dans le mortier la pâte d'amandes avec celle de pain, vous y ajoûterez dix jaunes d'œufs, dont vous aurez ôté les germes, & vous pilerez bien le tout enſemble en y verſant peu-à-peu du lait, en remuant toûjours & délayant la pâte. Vous y mettrez ainſi trois chopines de lait, vous verſerez le tout dans un chaudron & le mettrez ſur le feu pour le faire bien bouillir; vous remuerez cette pâte & la tournerez toûjours juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite. Elle ne ſera guéres moins d'une heure à cuire; & vous connoîtrez qu'elle eſt cuite quand elle s'épaiſſira.

PATÉ de venaiſon fort bon. Prenez les cuiſſes de derriere des liévres & ôtez-en les os; hâchez la chair comme du pâté de veau, & en faites une couche dans un plat de la hauteur de deux doigts, après une couche de lard & ainſi avec du laurier, des épiceries, du ſel, & mettez-le en pâte; il ſemblera de vraie venaiſon étant de veau ou mouton. *Voyez* PATISSERIE.

PATER. C'eſt un liévre qui emporte la terre avec ſes pieds dans les lieux humides: on dit, ce liévre *a pâté*, à cauſe de la pluie qui eſt tombée.

PATEUX. Ce terme ſe dit de certains fruits qui communément ſont trop mûrs, & ont pour ainſi-dire une chair de pain à demi cuit; voilà pourquoi on dit de quelques poires d'épine ou de quelques pêches mal conditionnées qu'elles ont la chair pâteuſe, c'eſt-à-dire, peu fondante.

PATISSERIES. Pour faire des gâteaux molets, on prend un fromage mou, une demi-livre de beurre avec un litron de farine & du ſel à proportion: cela étant on trempe le tout avec de l'eau froide, & lorſqu'on juge qu'il eſt aſſez façonné, on le met ſur du papier beurré & puis au four.

Autres gâteaux.

Prenez une demi-quarte de farine de plus pur froment, deux livres & demie de beurre, huit œufs, dont vous ôterez le blanc; détrempez le tout avec de l'eau & du ſel; formez-en une pâte douce, pliez-la par la moitié, pétriſſez-la, étendez-la avec le rouleau, repliez-la encore, & continuant ainſi juſqu'à quatre fois; étendez-la pour en former vos gâteaux, puis mettez-les au four.

Quand je dis une demi-quarte de farine, je ſuppoſe qu'on n'ait beſoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins: cela étant on proportionnera le beurre au nombre des gâteaux qu'on voudra faire; ſi l'on veut manger les gâteaux verollés, on ſe ſervira de la même pâte que deſſus, ſur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort avec du beurre.

Pâté de Cerf.

Ayez du cerf, laiſſez-le mortifier, lardez-le de gros lard, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de muſcade, de clous de géroſles; dreſſez votre abaiſſe, mettez-y des bardes de lard, du laurier, & d'autres épices; dorez-le & faites-le cuire au four.

Les Pâtez de Sangliers & de Chevreuil.

Se font de même, c'eſt ce qui fait que je n'en dirai pas davantage.

Pâtez de Carpes.

Quand on veut faire un pâté de carpe on commence par l'écailler, puis on la larde d'anguilles, on l'aſſaiſonne de bon beurre, de ſel, de poivre, de clous de géroſle, de muſcade & de feuilles de lauriet: cela ainſi apprêté, on fait une abaiſſe dans laquelle on met cette carpe tout de ſon long, on la couvre après, puis on fait cuire ce pâté à petit feu, & lorſqu'il eſt à demi cuit, on y verſe par un trou fait exprès deſſus, un verre de vin blanc, après quoi on le tire quand il a pris ſa cuiſſon.

Pâté de Godiveau.

On fait un pâté de godiveau, en prenant des rouelles de veau avec de la moëlle de bœuf & un peu de lard; le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de clous de géroſle, de muſcade & de fines herbes; mettez le ragoût dans une abaiſſe de trois doigts de hauteur; garniſſez-le de champignons, de culs d'artichaux; faites-le cuire & le ſervez.

PATTE. Terme de chaſſe. C'eſt le pied du loup, qui conſiſte au talon, doigts, ongles, & la foſſette qui eſt dans le milieu qui en forment les connoiſſances ſur la terre. *Voyez* le mot ANIMAL, vous y trouverez les Figures des différentes pattes d'animaux.

Ce mot, patte, ſe dit proprement des animaux qui ont pluſieurs diviſions à leurs pieds, comme ſi c'étoient des doigts ou des ongles. On dit patte de renard, patte de chien; mais on dit pied de bœuf, pied de cerf. En fauconnerie on dit des mains, en autourſerie des pieds.

PATTE. C'eſt un terme de jardinage, qui ne ſe dit que pour les anemones & les renoncules, dont l'oignon ou la racine reſſemble en quelque façon à la patte d'un petit animal. Les pattes ſe multiplient comme les cayeux des autres oignons de fleurs, & les graines d'anemones ſimples étant ſemées font de petites pattes, qui au bout d'un an ou de deux, de trois, deviennent aſſez fortes pour fleurir; tout le monde ſait aſſez que les anemones doubles & les renoncules, les jonquilles & les narciſſes ne font point de graines pour ſe multiplier.

PATTE DE LION, en Latin *Leontopetalon*.

Deſcription. C'eſt une plante qui produit une tige haute d'un bon pan, & quelquefois davantage; elle a quantité de concavitez, d'où ſortent pluſieurs aîles: elle porte à la cime deux ou trois grains dans des gouſſes qui ſont faites comme des pois chiches, ſes fleurs reſſemblent à celles de l'anemone, & ſes feuilles à celles des choux, quoique déchiquetées comme celles des pavots; ſa racine eſt faite comme une rave, étant toute boſſuë, inégale & ronde.

Lieu. Cette plante croît parmi les blés & dans les champs: on en trouve à Veniſe, dans la Toſcane & dans la Pouille.

Proprietez. La racine de la patte de lion étant priſe en breuvage avec du vin, guérit les morſures des ſerpens & appaiſe incontinent la douleur; on la met dans les levemens que l'on donne pour la ſciatique.

PATURE DE CERF.

Deſcription. Sa tige eſt comme celle du fenouil ou du tomatin. Ses feuilles ſont anguleuſes, de la largeur de deux doigts & longue comme celles du térébinthe, quelque peu rudes & découpées autour de la tige, d'où il ſort pluſieurs branches qui produiſent des ombelles ſemblables à celles de l'aneth, avec des fleurs jaunes, & ſa graine eſt comme celles de l'aneth. Sa racine a trois doigts de long, elle eſt de la groſſeur d'un doigt, blanche, douce & bonne à manger.

Lieu. Cette plante croît en Garitie & à Trente: on en trouve auſſi en France près des chemins & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. Sa graine priſe en breuvage avec du vin, eſt bonne contre les morſures des ſerpens: on dit que les biches mangeant de cette herbe, ſe guériſſent par ce moyen des morſures des serpens.

PATURE DE CHAMEAUX, ſchemante, ou jonc odorant; en Latin *ſchænantum*.

Deſcription. Le jonc odorant eſt différent du dent de chien & du ſouchet, & ſa racine n'eſt pas utile comme celle du galanga; car elle ne ſert à rien: le bon doit être roux, frais, garni de fleurs, même tirant ſur le purpurin, qui ſe fend aiſément: quand la plante eſt fraîche elle a une odeur agréable & ſent les roſes; étant broyée entre les mains, elle a une acrimonie qui brûle la langue comme le feu: on l'appelle vulgairement ſchœnanthum.

Lieu. Il naît dans l'Arabie le long des marais, d'où il eſt apporté juſqu'à Alexandrie, & puis en Europe.

Proprietez. La racine eſt plus aſtringente que les fleurs. Les fleurs ſont auſſi plus chaudes; étant bûës elles ſont bonnes aux douleurs d'eſtomac de cauſe froide, des poûmons, du foie, de la matrice & des reins; & mêlées parmi les contre poiſons, font uriner & chaſſent les flegmes de la veſſie. En Orient on la fait ſervir de litiere & de fourrage aux chameaux.

[PATURAGE. Lieu où les bêtes vont paître.]

Pâturage trois fois plus utile que ceux qu'on a ordinairement.

Pour augmenter les pâturages l'Eté & les fourrages l'Hiver, & faire qu'un arpent de terre en donnera deux fois plus qu'à l'ordinaire, premierement il faut clore les pâturages d'Eté: ſi vous êtes en pays où la terre eſt liante, il faut élever des foſſez: ſi la terre eſt ſéche, il faut y planter des haies d'épines: ſi elle eſt humide & aquatique, il faut y planter des ſaules.

Pour faire cela à peu de frais, & tirer de ſes foſſez, haies d'épines & de ſaules, plus de profit qu'il ne vous aura couté, au lieu de faire les foſſez avec la pele des Jardiniers ſeulement, ſuivant l'uſage commun, ſervez vous de la charruë pour remuer la terre, que deux hommes ſuivront avec de grandes peles de bois ferrées par le bout, comme on a pour remuer le ſel, qui jetteront la terre ſur le foſſé, où deux hommes la rangeront & batteront avec de gros pilons de bois, comme ont les Paveurs pour enfoncer les pavez & les unir: & deux autres hommes par le dehors, avec des peles de fer, comme celles des Jardiniers, tailleront le foſſé ou levée, pour lui donner la bataiſon & la battront avec le dos de la pele pour lier la terre: ceux du métier m'entendent; par ce moyen dix hommes en feront plus que cent, ſuivant l'uſage commun. On aura encore le plaiſir de voir ſa beſogne bien-tôt faite, & de tirer le double en pâturage. La ſeule charruë leve plus de terre en un jour, que ne feroient cent hommes.

Vous pouvez planter en ces foſſés & levées, comme j'ai dit ailleurs, par dedans & par dehors, dès la racine de deux pied en deux pieds, juſqu'à la couronne du foſſé & la couronne auſſi, deux pieds en deux pieds en tout ſens; de certains pommiers ſauvages, dont les hommes ni les pourceaux ne ſauroient manger le fruit, tant il eſt amer, & qui néanmoins eſt excellent quand il eſt gardé juſqu'à Noël, pour faire du cidre pour l'arriere ſaiſon, & du verjus dès le mois d'Octobre, qui ſert à aſſaiſonner les potages, navets & panais, qu'on fricaſſe pour les ouvriers, avec un peu d'huile ou de beurre, du ſel & du poivre: qui eſt un ragoût pour eux.

Outre cela encore, la fleur de ces pommiers ſauvages eſt plus belle & plus odoriférante que celle des autres pommiers: elle fournit une nourriture abondante, pendant la fleuraiſon aux mouches à miel. C'eſt une tapiſſerie & un parfum pour les maiſons de campagne, dont les avenuës ſont plantées de pommiers, comme ſont celles du Comte de Pont, Briand entr'autres, en Bretagne, & du Château de la Mailleraie en Poitou. Il eſt à obſerver, qu'il faut planter en bataiſon dans les foſſez, & non pas à plat, afin que la pluie aille à la racine.

Les foſſez plantez, & les levées, durent beaucoup plus que les autres: car les racines des arbres lient la terre & la ſoutiennent: au lieu que quand la terre eſt nuë, le ſoleil, la pluie & la gelée la mangent & l'éboulent.

Dans les terres qui ne ſont point liantes, il faut y planter des haies vives d'épine blanche ou de noire: le blanche vaut mieux, vient plûtôt, dure plus & donne plus de fleurs pour la nourriture des mouches à miel. Pour faire ces haies à peu de frais, belles & agréables, labourez à la ligne avec la charruë deux pieds de large autour de la terre que vous voulez clore, levez du premier coup de charruë toute la bonne terre, qui eſt toûjours au-deſſus, & jettez-la d'un côté à la droite avec ces pelles de bois ferrées dont nous venons de parler: du ſecond coup de charruë levez un pied de la mauvaiſe terre, & la jettez à la gauche.

gauche. Si vous avez de vieux terrier proche, curures de vieux fossez, étangs, ou marès, mettez-en une couche dans le fonds de votre tranchée : Si vous n'en avez pas, mettez-y la moitié de votre bonne terre, & couvrez de l'autre moitié la racine de votre plant. Vous acheverez de remplir votre tranchée de votre mauvaise terre, qui deviendra bonne lorsqu'elle aura été exposée au soleil & imbibée de la pluie.

Vous planterez votre tranchée des deux côtez, en quinconce, à la ligne & en bataillon : les Jardiniers savent cela. Le tout est d'avoir de bon plant d'épines blanches pour avancer l'œuvre : pour l'avoir bon, il faut qu'il ait été semé en bonne terre. Si on n'en peut trouver dans le Pays, & qu'on n'aye pas la patience d'en semer & d'attendre deux ans, il faut prendre de l'épine noire la plus grosse qu'on trouvera dans les bois taillis, pourvû qu'elle puisse reprendre ; la planter courbée l'une sur l'autre, & plier l'Hiver d'après ses rejettons, comme ceux de la blanche, jusqu'à ce qu'on l'ait conduite à la hauteur que l'on désire : on peut aussi la tondre comme le buis, ce qui est fort agréable à la vûë : cela est bon pour les jardins enclos de ces haies dans les lieux où la pierre est rare.

Pour la décoration des jardins, vous pouvez encore tailler des fenêtres dans ces haies d'épines, de distance en distance, & des colomnes & autres figures en forme de galerie, principalement si votre jardin a par ce moyen une vûë agréable sur quelque beau lieu, prairies, ou rivieres, &c.

Pour achever la décoration de ces haies, mettez-y des rosiers de trois pieds en trois pieds, que vous entre-lasserez avec les épines : quand les épines sortiront de fleur les roses y entreront : mêlez-en de primes & de tardives, vous aurez des fleurs quasi tout l'Été, & dequoi faire abondance de l'eau rose, des fachets & des conserves dont on tire de l'argent.

Dans les terres aquatiques, vous ferez des haies de saules, ou autre bois blanc ; vous les planterez à la ligne ; il ne coûtera rien de faire quelque chose d'agéable à la vûë : vous taillerez en pied de biche le bout que vous mettrez en terre, la saule reprendra sans racine ; ces haies n'ont pas besoin d'être doubles, vous l'entre-lassez, comme on a dit ci-dessus, & la courberez en la plantant l'une sur l'autre : on pourra l'émonder de quatre ans en quatre ans : les branchages serviront à brûler ou à faire divers outils : les rejettons d'une année de la blanche servent de ligature comme l'osier.

L'ombre de ces haies sert de parassol l'Été au bétail, qui lui vaut mieux que le pâturage : il en a plus de lait que s'il pâturoit ; vous les voyez quitter l'herbe la plus tendre pour se mettre au frais : l'animal tout sot qu'on le croit, connoit fort bien ce qui lui est bon, & ne fait point d'excez ; à la reserve du singe, du chien & du pourceau ; d'où est venu le proverbe, qu'on ne fait point boire un âne s'il n'a soif, à la honte de l'homme qui boit & mange souvent avec excez.

Les pâturages étant séparez, vous pourrez laisser mûrir l'herbe tant & si peu que vous voudrez. Si l'herbe est trop tendre, elle est plûtôt mangée, comme le pain chaud, & profite moins : elle procure le cours de ventre au bétail, dont le lait est alors moins succulent, & donne moins de beurre : si l'herbe est trop mûre, elle a peu de suc, dégoûte le bétail, comme le pain trop vieux & trop dur dégoûte les hommes. Elle diminuë le lait & le beurre des animaux.

Vous ferez coucher l'Été, comme il a été dit, votre bétail dehors, la fraicheur lui vaut pâturage. Sa fiente & ses urines engraissent la terre & fait pousser l'herbe. Le gardien aura la tête d'un petit rateau de bois, avec quoi il éparpillera par le champ la fiente des brebis, vaches & chevaux ; car l'herbe qui croit à l'entour, quand elle n'est pas éparpillée, est haute & grossiere, le bétail la foule aux pieds & ne pâture pas, ce qui est autant de perdu.

Après les vaches, faites paître le même champ aux brebis, elles aiment l'herbe courte ; faites-les parquer au même lieu la nuit ; leurs crottes & leurs urines engraissent encore plus que celles des vaches.

Si vous avez la commodité de l'eau, faites de petits réservoirs, ramassez-y l'eau tout le jour & toute la nuit, & le soir en Été levez l'écluse & arrosez le champ, achevez de pâturer, par ce moyen un arpent de terre sous pâturage vaudra mieux que deux en prez pour faucher. *Voyez* BÉTAIL.

PAV.

PAVIE. C'est un terme dans le voisinage de Paris, qui s'entend de ce fruit qui, ressemblant à une pêche, ne quitte pas le noyau, ainsi brugnon à l'égard des pêches violettes est pavie : le nom de pavie dans la plûpart des Provinces de Guienne, est le terme général, qui signifie tant les pavies qui ne quittent pas le noyau, que les pêches qui le quittent. L'un & l'autre sont connus par leur grosseur, couleur, figure, goût, chair, peau, eau, noyau, &c. l'arbre qui les produit se nomme pêcher.

PAVOT, en Latin *papaver*. C'est une plante très-commune dont on distingue deux especes, le pavot cultivé & le pavot sauvage. Le pavot cultivé est encore distingué en deux autres especes ; savoir, en pavot blanc & en pavot noir.

Description du pavot blac. Sa tige, qui est droite, s'éleve à la hauteur de trois ou quatre pieds ; ses feuilles sont dentelées, crepées & d'une couleur blanchâtre. Ses fleurs sont en rose, blanches ou tirant sur le purpurin : elles naissent aux sommitez des tiges. A la fleur succéde une coque oblongue, couronnée d'un chapiteau : elle est verdâtre au commencement ; mais à mesure qu'elle mûrit ou se seche, elle tire sur le blanc. On trouve dans cette coque plusieurs petites graines qui ont la figure d'un rein, quoiqu'elles paroissent rondes. La couleur de ces graines est blanche.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Proprietez. On n'emploie en Médecine que les têtes ou coques de pavot, dont on doit choisir les plus nourries & les plus récentes. On les prend en décoction, en infusion & en sirop ; elles sont bonnes pour arrêter le cours de ventre, calmer les douleurs, adoucir la toux, abattre les vapeurs, en un mot elles sont narcotiques ou somniferes. Il ne faut pas oublier qu'on les fait bouillir dans les décoctions de lavemens pour appaiser les coliques.

La graine blanche se met dans le pain & dans les viandes, on prétend qu'elles font dormir ceux qui en mangent, & qu'elles sont bonnes à ceux qui sont sujets aux vertiges. Le suc a plus de force ; mais il est plus dangereux. L'opium qui est le jus qu'on tire de la tête des pavots, pris de la grosseur d'un grain d'ers, calme les douleurs, sur tout celles de la tête, provoque le sommeil, & appaise la toux & la fluxion sur l'estomac.

Le pavot blanc dont on use quelquefois dans les potages, orges mondée, tartes & confitures, est propre pour éteindre la soif, faire dormir & rafraîchir les grandes ardeurs de la fiévre. Il ne vient jamais de sa vieille racine ; mais il veut être semé tous les ans en Septembre, en lieux chauds & secs, & autres endroits, depuis Janvier jusqu'en Mars, & on les seme communément avec les choux ; il vient mieux quand il est semé dans les lieux où l'on a brûlé du sarment ; j'ai vû à Vendeuvre, petite Ville de Bourgogne, les petits enfans & autres personnes, manger la graine de pavot blanc par friandise, sans en être endormis, ce qui me fait connoitre que cette graine n'est pas si fort à craindre.

Description du pavot noir. Le pavot noir ne différe du précédent qu'en ce que ses fleurs sont rouges, ses coques rondes & ses graines noires. Il a les mêmes proprietez.

Description du pavot sauvage. C'est celui qu'on connoit sous le nom de coquelicoq : il y en a de plusieurs especes ; mais le coquelicoq est seul utile en Médecide. *Voyez* COQUELICOQ.

PAU.

PAUVRES. Ceux qui se trouvent en cet état pourront se soutenir dans leur nourriture, par le moyen d'une demi-livre de pain un une livre sans autre nourriture, par le moyen des potages de santé.

Bouillons & potages à peu de frais pour les pauvres.

La façon d'en faire cent de trois demi-chopines de bouillon chacun, & de trois onces de pain de seigle ou de froment.

1. Prenez quatre vingt cinq pintes d'eau, mettez-les dans une chaudiere, lutée sur un fourneau tel que sont ceux des Teinturiers de Lion ou des Brasseurs de biere à Paris : c'est-à-dire, qu'il faut faire massonner & mettre votre chaudiere ou chauderon sur un fourneau fait de pierre, &c. Prenez garde que le trou par où l'on doit mettre le bois n'ait que quatorze pouces en hauteur au plus, sur dix de large : plus le trou où on le met est large & haut, plus il en faut. Il faudra par ce moyen les deux tiers moins de feu. Le bois qui fait un feu clair est le meilleur ; & il faut que ce bois soit mis sur une grille de fer ; car s'il étoit sur les cendres & sur les carreaux, le feu s'éteint & s'étouffe, il faudroit plus de bois.

2. Mettez un gros robinet, si vous voulez au bas de ce chauderon, pour en tirer le potage aisément & promptement.

3. Jettez y une livre & demie de sel quand l'eau sera tiéde.

4. Jettez-y aussi quatre livres de farine, celle d'avoine est la meilleure, bien rôtie au four avant que d'être mouluë ; ou bien quatre livres de *gruau*, ou d'orge mondé où il y en a, cela épaissit la soupe & lui donne bon goût.

5. Le plus qu'on y mettra d'herbes sera le mieux. On les fera cuire en la façon qui suit. Prenez deux livres & demie de beurre salé, de graisse, ou de lard : faites-les fondre dans une marmite à part, de telle grandeur que les herbes la remplissent toute. Elles sont de meilleur goût, cuisent mieux & plus vîte.

6. Faites bien roussir votre beure. Il en faut moins & il a meilleur goût.

7. Jettez dans cette graisse ou ce beurre vos herbes peu-à-peu, remuez & concassez-les jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.

8. Si les herbes ne rendent pas assez de jus pour pouvoir être cuites avec si peu de beurre ou de graisse, mettez-y de l'eau tiéde du grand chauderon, la quantité qu'il faudra.

9. Vous ferez cuire les oignons de la même maniere. Pour les choux & les navets, les porreaux, les pois, les féves, vous les ferez cuire aussi à part, & y mettrez d'abord de l'eau tiéde la quantité qu'il faudra, pour les tenir un peu couvertes seulement.

10. Quand vous voudrez mettre des pois ou des féves dans vos potages, prenez-en huit pintes ; s'ils ne sont pas tendres faites-les moudre après les avoir fait bien secher au four, ils cuiront en un quart d'heure ; & c'est le mieux de les faire moudre : car autrement huit pintes étant partagées en cent portions, il y en aura où il ne s'en trouvera pas : le ris même, moulu ou battu, cuit en un quart d'heure comme de la bouillie, au lieu qu'il lui faut bien du tems & du mistére quand il est entier ; mais cette viande n'est pas pour les pauvres, elle est trop délicate & trop chere.

11. Vous couperez aussi par petits morceaux, les choux, porreaux, navets, oignons & autres légumes, afin que cela se puisse séparer plus également.

12. Il y a des oignons doux & des aigres, de même que des pommes, les aigres donnent meilleur goût à la soupe, & il en faut moins.

13. Quand les herbes ou légumes sont cuites dans le petit chauderon, on les jette dans l'eau bouillante du grand, & on fait bouillir le tout un quart d'heure, plus ou moins, jusqu'à ce que le potage soit bien assaisonné. Si on les faisoit cuire dans le grand chauderon, il faudroit une heure & demie, cela diminueroit le bouillon & il faudroit plus de feu.

14. Quand on est prêt de tremper, on y jette deux petites cuillerées de poivre.

15. On tire ce bouillon en diverses manieres, & on y jette promptement cinquante livres de pain, coupé par petits morceaux gros comme la moitié du pouce, & non par petites soupes.

16. Si le pain s'émiette ou se réduit en bouillie, il est bon de ne le mettre qu'à proportion qu'on trempe le potage, pourvû qu'il soit bouillant.

17. Néanmoins plus le pain est trempé, & plus la soupe est chaude quand on la mange, plus elle fortifie, rassasie & desaltére : c'est pourquoi il sera bon, si cela se peut faire commodément, de faire bouillir le pain avec la soupe un *Miserere*. Donnez un verre d'eau tiéde a un fébricitant au commencement de l'accez, cela empêche l'altération, & guérit de la fiévre si on continuë deux ou trois fois. On peut encore, pour donner bon goût à toute sorte de potages, mettre un peu d'oignon, de porreaux, de ciboule, d'ail ou d'échalotte avec les herbes, choux, navets, pois, féves ou autres légumes.

Distribution du potage. Il est bon d'avoir une cuillere d'une demi-chopine, & en donner trois cuillerées à diné & trois à soupé, à chaque pauvre au-dessus de quinze ans. Cela ne reviendra guéres qu'à deux sols par jour. Beaucoup de mandians se contenteroient à moins.

Pour faire de ces potages à un homme seul.

1. L'hiver on en peut faire pour trois ou quatre jours à la fois : il sera meilleur & de meilleur goût, étant réchauffé, il en coûtera moins de tems & de bois. L'Été on en peut faire pour deux ou trois jours.

2. A raison de chaque potage de trois demi-chopines, prenez pour un double d'herbes assorties, demi-once de beurre ou de graisse, deux gros de sel, quatre cuillerées de farine, avec une pincée de poivre.

Beurre, graisse, huile. Il y a une façon de les assaisonner, qui sera la meilleure, qui fera qu'il faudra moins, & qui donnera au potage le goût de telles herbes qu'on voudra sans y en mettre, comme l'Hiver on en manque souvent dans les petites Villes.

1. Au mois de Mai ou de Septembre, qu'on fasse la provision de beurre, qu'on le sale bien fort, qu'on prenne du thim, de la marjolaine, des ciboules ou de l'oignon ; coupez le tout le plus menu qu'on pourra, qu'on le pétrisse bien avec le beurre en le salant, & le beurre donnera le goût de ces herbes au potage. Voilà pour les pauvres.

2. Pour les délicats, faites à la mode de Lorraine, fondre le beurre lorsqu'il est tout frais, faites-y cuire les herbes dont on vient de parler, salez-le bien fort quand il sera à demi-froid, & mettez-le en des pots de terre, ou des vaisseaux de bois blanc, ce beurre après être cuit, ne devient point fort : il est bon pour les potages & fritures.

3. Prenez de la graisse de pourceau fraichement tué, faites-la fondre, & bien cuire avec les herbes ci-dessus, salez le tout, épicez-le, & conservez-le comme le beurre. Cette graisse sert aussi pour les fritures qu'on fait à la graisse.

4. Si on ne veut pas que les herbes y restent, mais seulement le goût, il faut les mettre dans un nouet de toile, & quand elles seront bien cuites les tirer & en exprimer le jus, qu'on fera bouillir encore dans le beurre ou la graisse, jusqu'à sa parfaite coction.

5. Pour l'huile dans les lieux ou elle est bonne & à bon marché, on en fait du potage, qu'on assaisonne comme celui au beurre, dont j'ai parlé ci-dessus.

6. Pour empêcher l'huile de devenir forte quand elle est nouvelle, on la fait bouillir ; aussi pour la rendre plus douce, on la fait bouillir avec un quart ou un tiers de beurre ou de graisse. On sale le tout & on l'épice, comme il est dit ci-dessus ; mais la graisse de porc sera de meilleur goût, & il en faudra moins, si on y met un quart de graisse de mouton.

*Maniere dont Madame de *** fait le potage pour les pauvres, & ce qu'il en coûte pour cent portions, suivant ses imprimez.*

Ayez un demi-boisseau de pois, mettez-les tremper dès la veille dans une marmite ou chauderon, avec un sceau d'eau ; vous ferez un peu chauffer l'eau avant que d'y mettre tremper les pois.

Le jour de la distribution du potage, il faut faire cuire ces pois dans la même eau & dans la même marmite.

On mettra trois autres grands sceaux d'eau, chacun d'environ seize pintes mesure de Paris ; dans une autre marmite ou chaudiere propre, que l'on metira sur le feu sur un trepié.

Lorsque l'eau bouillira on y jettera une livre & demie de sel.

Une livre & demie de graisse de rôti, ou de beurre aux jours maigres.

Des choux, porreaux, navets, carotes, racines de persil, oignons : de toutes ces choses, ou seulement d'une partie, environ pour cinq ou six sols.

On laissera cuire le tout une heure & demie, ou deux heures.

Quand tout cela sera cuit, on y jettera les pois, qui sont cuits devant le même feu ; on y ajoûtera environ pour deux liards de poivre, & l'on mêlera bien le tout.

Ensuite il faut couper seize livres de pain en soupes, & les mettre dans les pots des pauvres avant que d'y mettre le bouillon, on mettra le bouillon par dessus tout bouillant. Une livre de pain sert à peu-près pour six portions : il faut que le pain soit rassis.

Il faut avoir une cuillere de mesure, qui tienne une bonne chopine.

Il faut du bois pour cinq ou six sols.

Toute cette dépense peut monter environ à quatre livres trois sols six deniers.

Au lieu de pois on pourroit mettre trois livres de ris, mais il le faut faire revenir dans de l'eau un peu chaude, & le faire cuire avant que de le mettre dans la grande marmite.

Autres potages d'orge mondé, de froment grué, de féves, de pois, de blé de Turquie, de ris & de millet.

Toutes ces sortes de potages nourrissent beaucoup. Il y a un ménage considérable de s'en servir, il n'y faut point de pain, & il ne revient qu'à quatre ou six deniers chaque potage.

Potage de millet.

Celui de millet abonde extraordinairement, la livre vaut environ deux sols six deniers ; cette livre peut faire six écuellées. Il est à remarquer que celui-ci remplit l'estomac ; mais il ne nourrit pas comme les autres : cependant un Conseiller de Lion m'a dit qu'il ne donnoit pas d'autre nourriture pour soutenir tous les pauvres de ses terres, & qu'il y trouvoit bien son compte.

On doit faire secher ce grain avant que de le faire gruer, & quand on le gruë on n'y met point d'eau, non plus qu'aux féves dont je parlerai ci-après ; ce qu'il y a de bon & de commode dans ce potage, c'est qu'il abonde extraordinairement & qu'il ne faut qu'un moment pour le faire cuire.

Potage de blé de Turquie.

On ne gruë point ce blé ; mais il faut qu'il soit mis en farine par le moyen des moulins d'eau ou des moulins à vent ; puis on vane bien la paille & la poussiere, on en doit ôter soigneusement le son. La livre coûte environ un sol neuf deniers ; cette livre fera dix écuellées de potage.

Le blé de Turquie en farine & celui de millet joints ensembles font un bon effet ; celui de Turquie sans le millet paroitroit trop fort.

Potage de ris.

La livre coûte trois sols six deniers, elle fera huit potages : ces potages sont bons, délicats & bien nourrissans ; c'est un ménage de le faire mettre en farine, il ne faut qu'un moment pour le cuire.

Potage de féves.

Il est bon de les faire gruer ; il n'est pas pourtant nécessaire de les mettre en farine, à moins que ce ne soit pour lier & épaissir les potages.

Les féves noires, vieilles & dures seront les meilleures pour être gruées ; s'il y avoit des pois parmi, il faudroit les ôter par le moyen du crible.

Avant que de faire gruer les féves, ou même les faire moudre, il faut les mettre dans la chambre chaude du four pendant six jours. Quand on les veut faire moudre il ne faut point les bassiner d'eau : autrement elles s'aplatiroient entierement sous la pierre du batoir d'orge, même aux moulins a vent ou moulins à l'eau, quand on les veut faire mettre en farine. Les féves rondes sont les meilleures, à quelque usage qu'on les mette ; & un bichet & demi de féves seront mis en trois fois sur la meule du batoir d'orge ; quand le cheval a fait sept ou huit tours, ou l'espace d'un demi-quart d'heure, il est tems de commencer à les cribler, de crainte qu'elles ne se mettent en farine ; on les crible pour ôter la pelure ou pellicule, & après les avoir criblées, mettez celles qui sont cassées ou brisées dans une bêne ou autre vaisseau ; & celles qui se trouvent entieres seront remises sur la pierre, & ainsi tant qu'on en trouve d'entieres on les repasse toûjours sur la pierre jusqu'à ce que toutes soient brisées & rompuës : une écuellée de féves avant qu'être gruée, & qui pese ordinairement une livre, étant gruée fera cinq gros potages ; bien davantage, elle fera une plus belle purée, & il faudra moins de tems pour les faire cuire.

Froment grué pour des potages, & la façon de le gruer. Ces potages sont plus nourrissans que tous les autres & sont délicats, comme du ris pour ainsi parler, il ne faut qu'un moment pour les faire cuire ; il y faut un peu de lait non écrêmé ; on connoitra le ménage & l'œconomie par le poids du blé & son prix ; par exemple, si le bichet de blé vaut soixante sols, le bichet pese soixante livres, c'est un sol la livre du blé ; si la livre du pain vaut un sol, il en faut deux livres au moins pour nourrir une personne, une livre de froment grué fera cinq bons potages, & il n'en faudra que deux pour nourrir une personne, il s'en trouvera même plusieurs qui se contenteront d'un seul.

Pour faire ces potages il faut faire tremper le blé grué comme l'orge, c'est-à-dire, qu'il faut le faire mettre dans l'eau qui bouillira ou sera prête de bouillir ; par exemple, je veux avoir douze potages, je mets deux pintes d'eau dans un pot, je fais chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & pour lors je jette deux livres d'orge ou de blé dans cette eau chaude, & ensuite il faut mettre le pot sur des cendres chaudes pour y tremper toute la nuit ; le lendemain lorsqu'on veut le manger on fait cuire le blé pendant un quart d'heure ; lorsqu'il est grossi & qu'il ne paroit point d'eau, on le croit, c'est à dire, qu'on y ajoûte de l'eau, & on continuë à le faire cuire ; on y met un peu de lait & un peu de sel quand on est prêt de s'en servir.

Pour gruer le blé.

Si on n'a point de moulins à gruer, on peut se servir de moulins à huile, qui sont aussi très-propres pour cet usage ; pourvû qu'après avoir ôté l'huile, on nettoye bien la meule en passant du son par-dessus. Quand on n'a point de ces moulins, il faut se servir de quelqu'autre expédient à l'imitation de Madame de Lecluse, qui demeure à Paris, ruë des Vertus, près de Saint Nicolas des Champs. Cette Dame a employé une machine qui servoit à d'autres usages pour faire gruer le blé & l'orge, après avoir reconnu l'utilité qu'il y avoit de faire ces sortes de potages, qui n'étoient point en usage en cette grande Ville. Plusieurs qui eurent connoissance que cette Dame faisoit gruer ces grains, & qu'elle donnoit pour trois sols la livre d'orge, qui se vendoit cinq à six sols, en furent acheter pour s'en servir. Si on ne fait pas l'usage à Paris de ces potages, cela vient sans doute de la cherté de ces sortes de grains, & qu'on est obligé, faute de moulins à Paris, de les faire venir de Champagne & de Bourgogne.

Pour gruer un bichet & demi, c'est-à-dire, quatre-vingt-dix livres, un pot ou une pinte d'eau suffit : cette eau étant jettée sur le blé qui est sur la meule, le cheval tournera la rouë environ une demi-heure, pour dépilorer & ôter la premiere pellicule de ce blé. On ôtera ensuite le blé de dessus la meule pour la vaner, puis on le remettra sur la meule encore une demi-heure, après quoi on le vanera ; ces deux façons suffisent pour que le blé soit assez grué.

On le mettra ensuite à l'air sur des ais, comme sur un ciel de lit, ou autre

autre lieu sec, où les chats & autres bêtes ne le puissent salir. En Hiver il ne se gâte jamais, en quelque lieu qu'on le puisse mettre.

On se souviendra que dans toutes sortes de grains qu'on fait gruer, toutes les fois que le cheval tourne, il faut qu'une personne suive le cheval, remettre le grain sous la rouë, qui en a été écarté.

Pour faire un potage d'Orge.

Avant de faire cuire l'orge il faut dès le soir auparavant faire chauffer l'eau, en mettre moins qu'il n'en faut pour les potages; mais toûjours il en faut suffisamment pour le faire tremper.

Quand l'eau est presque bouillante, ou au moins tiéde, vous y mettrez votre orge, c'est-à-dire, une livre pour six personnes, quatre livres pour vingt-huit ou trente personnes.

Une écuelle d'étain raisonnable en tient pour l'ordinaire une livre.

Il faut le laisser tremper pendant la nuit dans cette eau tiéde qu'on laisse sur les cendres chaudes : on y met dès le soir ou le matin d'abord le beurre qu'on trouve à propos, pour une livre en mettre gros comme une noix, cela suffit.

Le sel ne sera mis que quand on veut servir, & il doit être pilé bien menu, parce qu'il ne fondroit pas facilement, & si on le mettoit en un autre tems, il fait tenir l'orge au pot: le matin sur les six heures, ou plûtôt, on fera du feu pour le cuire, on le remuera souvent, sur tout quand on verra qu'il s'épaissit; en ce tems-là on le croit d'eau, on y en met de tems en tems : si elle est chaude il en sera meilleur; mais si on n'y prend garde, & qu'on n'ait pas le soin de le remuer dans le vaisseau où on l'aura mis, il brûlera & se tiendra au pot : il faut qu'il cuise cinq ou six heures; si on est pressé il pourra être cuit plûtôt en faisant bon feu; mais pour lors il faut être bien soigneux de le tourner.

Après l'avoir fait revenir dans l'eau tiéde, il est à remarquer que dans tous les potages d'orge, de blé, de ris, de féves, &c. il faut avoir un grand soin de remuer toûjours le bas de la marmite; si on en fait une quantité dans un grand vaisseau, on doit se servir de quelque pele de fer qui soit même aiguisée, & de racler toûjours le fond de la chaudiere : car quand il n'y auroit que dix ou douze grains d'attachez à cette chaudiere, ils en feront attacher deux à trois pouces d'épaisseur, si on a négligé de tourner & remuer le bas de ce vaisseau.

Ceux qui veulent qu'il soit cuit en peu de tems doivent le faire gruer bien menu. Vous connoîtrez qu'il est cuit, lorsqu'il sera comme fondu, que le grain ne sera plus dans son entier & ne sera point dur.

Quand il est cuit, si on veut on y met un peu de lait, & en ce cas-là il n'est pas nécessaire d'y avoir mis du beurre.

Ces potages ne sont pas pour les pauvres seulement, les personnes riches & considérables s'en servent beaucoup.

Il n'y faut point de pain non-plus que dans ceux de blé, de féves, de ris, &c.

P E A.

PEAU des fruits. C'est la superficie qui envelope la chair de ces fruits. Les uns l'ont plus douce, les autres l'ont plus rude. Les uns l'ont lisse & rase comme les cerises, les prunes, les pêches violettes, les pêches cerises, les brugnons, &c. les autres l'ont un peu veluës, comme toutes autres pêches, & les pommes de coing. Les uns l'ont plus moëlleuse & douce au toucher comme les pêches mûres : les autres l'ont plus ferme, comme les péches qui ne sont pas encore mûres & les pavies.

P E C.

PESCHER, en Latin *persica*, *persicus* ou *malus persicus*. Il y en a de plusieurs espéces dont on parlera dans la suite.

Description. C'est un arbre assez petit, dont les feuilles & les fleurs ressemblent a l'amandier, à la reserve que les fleurs du pêcher sont rouges; son bois est leger & fragile, & sa racine peu profonde, qui est la raison pour laquelle cet arbre ne vit pas long-tems. Son fruit est la péche, qui a un goût délicieux; elle est charnuë & contient un suc vineux & fort agréable au goût. La péche renferme un noyau composé de deux tables, qui sont creuses en dehors, de fausses assez profondes.

Lieu On plante cet arbre dans les vignes; mais principalement dans les jardins. Il fleurit en Avril.

Proprietez. Les feuilles de pêcher sont propres contre les vers, on les pile & on les applique sur le ventre des petits enfans pour faire mourir leurs vers. L'infusion de ces feuilles est purgative. La gomme qui sort de l'arbre détrempée dans du vin blanc rompt la pierre de la vessie & arrête le crachement de sang: elle fait le même effet, si on la fait dissoudre dans de l'eau de plantain ou de pourpier. On fait un sirop de fleurs de pécher, qui est très-bon pour purger la bile & les serositez.

Les péches sont apéritives, purgatives & propres à ceux qui ont des vers & des sérositez qui tombent de la tête : mais il en faut manger sobrement & à l'entrée du repas, parce qu'on prétend qu'elles corrompent les viandes & qu'elles ont de très-mauvais effets. Il y en a qui les trempent dans le vin : il faut que ce soit toûjours avec modération. Les péches bien mûres lâchent le ventre : mais les vertes & les seches resserrent, font une mauvaise substance & engendrent des flegmes. Ceux qui auront des tranchées se trouveront soulagez en mangeant des noyaux de péches. Voici un reméde souverain pour la pierre.

Prenez une livre de noyaux de péches & autant de ceux des griotes, concassez-les ensemble & laissez-les ensuite digérer dans un pot de terre l'espace de dix ou douze jours dans du fumier chaud, après quoi vous les distillerez; & de l'eau qui en sortira l'on en donnera quatre onces devant le repas; on en verra les admirables effets, & l'on peut continuer ce reméde trois ou quatre fois le mois.

L'huile exprimée des noyaux de péche, profite merveilleusement aux hemorroïdes, aux tumeurs des ulceres, & aux empêchemens de la langue & douleurs d'oreilles.

Qualitez que les pêches doivent avoir pour être bonnes.

La premiere est d'avoir la chair peu ferme & cependant fine; ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante & jaunâtre, sans aucunes taches vertes; on doit l'ôter fort aisément, ou bien la pêche n'est pas mûre ; sa maturité paroit encore quand on la coupe avec le couteau, alors on voit tour le long de la taille du couteau comme une infinité de petites sources. Ceux qui ouvrent autrement les pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde qualité de la pêche est quand cette chair fond dès qu'elle est dans la bouche, & en effet la chair des pêches n'est proprement qu'une eau congelée, qui se réduit en eau liquide pour peu qu'elle soit pressée de la dent ou d'autre chose ; il faut que cette eau en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé & vineux, & même en quelques-unes musqué; je veux aussi que le noyau soit fort petit, & que les pêches qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocrement veluës: le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la pêche ; ce poil tombe presque tout à fait aux bonnes, & particulierement à celles qui sont venuës en plein air.

Enfin je compterois pour une des principales qualitez de la pêche, d'être grosse si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple les pêches de Troie, les alberges rouges, les pêches violettes; mais au moins est-il vrai que si les pêches, qui doivent être assez grosses, n'aprochent pas de la grosseur qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises: peut-être a-t'on dit assez à propos, que celles-ci étoient hidropiques, & les autres étiques : les étiques ont beaucoup plus de noyau, & moins de chair qu'elles n'en devroient avoir ; & les hidropiques ont le noyau ouvert, & du vuide entre ce noyau & la chair, & ont de plus une chair grossiere, coriasse & l'eau aigre ou amere.

Il n'y a véritablement que les pêches de plein vent qui ayent toutes ces bonnes qualitez au souverain dégré, avec un je ne sai quoi de relevé, qu'on ne sauroit décrire; les péches d'espaliers en ont bien quelque chose ; mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les péches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venuës aux branches que je fais tirer.

Des qualitez indifférentes des pêches. Voilà les bonnes qualitez expliquées, elles en ont d'indifférentes que je ne fais consister qu'en la fleur; ensorte que les uns l'ont grande; savoir, les avant-péches, les péches de Troie, les deux madeleines, la mignonne, la persique, la tetin tardive, les rossanes, les pavis blancs, la narbonne, &c. Les autres l'ont petite; savoir, les chevreuses, l'admirable, la pourprée, la muette, la royale, la bourdin, la belle-garde, le pavie rouge, l'alberge rouge, & le pavie-alberge.

Quelques-unes ont de grandes fleurs & de petites; mais non-pas sur un même arbre; savoir les deux violettes, hâtive & tardive, les deux brugnons violets, les péches de Pau, les alberges jaunes, &c.

Il n'y en a qu'une seule qui ait la fleur double, & elle en porte le nom.

Mauvaises qualitez des pêches. Elles consistent premierement à avoir la chair molle & presque en bouillie, les blanches d'andilli sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu, à avoir la chair pâteuse & seche comme la plûpart des péches jaunes, & la plûpart des autres péches qu'on a trop laissé mûrir sur l'arbre.

En troisiéme lieu, à l'avoir grossiere comme les drusselles, les péches beteraves, le péches de Pau ordinaires.

En quatriéme lieu, à avoir l'eau fàde & incipide, avec un goût de vert & d'amer; telles sont d'ordinaire ces mêmes péches de Pau venuës en espalier, les Narbonnes, les péches à double fleur, les péches communes, autrement péches de corbeil & de vigne.

En cinquiéme lieu, c'est un défaut d'avoir la peau dure comme les péches à tetin.

Enfin, c'est encore un défaut d'être quelquefois livineuses, & de tirer sur l'aigre.

Présentement il ne doit pas être difficile de juger des bonnes péches, & parmi les bonnes de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises de juger de celles qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toûjours parfaites toutes les péches d'une certaine espéce qui le devroient être, ni même toutes les péches d'un même arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déja dit que c'est un grand défaut d'être ou trop grosses, ou trop petites, c'en est un d'être trop mûres, ou trop peu; les péches pour avoir leur juste maturité elles doivent très-peu tenir à la queuë; celles qui y tiennent trop, & qui quelquefois emportent la queuë avec elles, ne sont pas assez mûres; celles qui y tiennent trop peu ou point du tout, & qui peut-être étoient déja détachées d'elles-mêmes, & tombées à terre ou sur l'échalas sont trop mûres, elles sont passées, comme on dit en terme de Jardinier. Il n'y a que les péches lisses, tous les brugnons & tous les pavies qui ne sauroient presque avoir trop de maturité; ainsi à leur égard ce n'est pas un défaut d'être tombées d'elles-mêmes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes & malades, & celles qui mûrissent fort long-tems devant toutes les autres du même arbre, ou fort long-tems après les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à être mauvaises, c'est-à-dire, d'avoir toutes les mauvaises qualitez que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie ; ainsi pour rencontrer une bonne péche sur un arbre, bien des conditions sont nécessaires. Je les expliquerai quand j'aprendrai a cueillir & à connoitre infailliblement une fort bonne péche d'avec une médiocre. Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui méritent place dans nos espaliers, je vais m'en expliquer pourvû qu'on ne dise pas, que pour quelque défaut qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-être

être en quelqu'une de celle que je rebute, l'espece en soit véritablement bonne.

Différentes especes de Pêches en général.

Il ne faut point oublier à rapporter les especes de péches dont communément on fait trois sortes, l'une commune & connuë à tous, qui a accoûtumé de mûrir sur la fin de l'Été, plûtôt ou plus tard, selon la nature de l'air & du terroir.

Les autres s'apellent pressées, d'autant que la chair tient si fort au noyau qu'on ne l'en peut arracher, parce que la chair est comme collée à l'os. Entre lesquels on en trouve qui ont la chair rouge comme du sang, & d'autres qui sont jaunes comme des coins par dehors & par dedans.

Les troisiémes s'appellent abricots; les Latins les appellent pommes d'Armenie, qui sont mûres au commencement de l'Été, longtems avant les autres péches, dont elles ont pris le nom d'abricots.

Il y en a d'autres sortes qui viennent aussi par l'artifice des Jardiniers & de l'industrie de les anter, lesquels je ne mets pas ici.

Les communes de la premiere espece du tems de Pline, se gardoient le moins de tous les fruits; car le plus qu'ils duroient étoit deux jours. Les pressées, selon Pallade, se gardent fort bien dans de la saumure & de l'oximel ou du vinaigre miellé. On les fait secher aussi au soleil ou au four à la façon des prunes, lorsqu'on a ôté les noyaux. Souvent aussi on en confit dans du miel après avoir ôté les noyaux; elles ont fort bon goût. Elles se gardent aussi si on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les fasse tremper en vin cuit, bouchant soigneusement le vaisseau. Toutes ces choses pourront être apropriées aux abricots & aux autres qui ont la chair plus dure & moins aqueuse, comme sont celles qu'on appelle à Paris péches de Corbeil, & à celles aussi qui croissent en lieu sec & pierreux.

Contre tout ce qui pourroit gâter le pécher on se servira de l'arbrisseau du sparte & on en pendra quelque chose aux rameaux du pécher.

Noms des différentes especes de Pêcher en particulier, & le tems de leur maturité.

La petit avant-péche blanche mûrit au commencement de Juillet, & peut durer tout le mois, si les pieds des arbres sont situez en diverses expositions.

La péche de Troie mûrit à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

La péche alberge jaune, & la petite pavie mûrissent en Août.

La magdeleine blanche mûrit dans le milieu du mois d'Août.

La magdeleine rouge mûrit au milieu du mois d'Août.

La mignone mûrit à la mi-Août.

La péche d'Italie mûrit au même tems.

Le pavie blanc mûrit de même.

La péche alberge rouge mûrit à la fin d'Août.

Le petit pavie alberge violet mûrit à la fin d'Août.

La péche cerise à chair jaune mûrit à la fin d'Août.

La péche cerise à chair blanche mûrit à la fin d'Août.

La chevreuse mûrit au commencement de Septembre.

La rossane mûrit au commencement de Septembre.

La pavie rossane mûrit au commencement de Septembre.

La persique mûrit à la mi-Septembre.

La violette hative mûrit à la mi Septembre.

La belle-garde mûrit dans la moitié du mois de Septembre.

Le brugnon violet mûrit au milieu du mois de Septembre.

La péche pourprée mûrit dans le milieu du mois de Septembre.

L'admirable mûrit dans la moitié du mois de Septembre.

La nivette mûrit dans le mois d'Octobre.

La péche de Pau mûrit en Octobre.

La blanche d'andilli mûrit en Octobre.

La grosse jaune tardive, autrement l'admirable jaune, mûrit en Octobre.

La péche royale, dans le mois d'Octobre.

La violette tardive mûrit en Octobre.

Le gros pavie rouge de Pomponne, ou monstrueux, mûrit en Octobre.

La péche violette hâtive est bien véritablement la meilleure de toutes; c'est elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée; celle qui a le goût le plus vineux & le plus relevé: elle n'est guére grosse.

La péche admirable a presque toutes les bonnes qualitez qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises; elle fait un très-bel arbre; elle est des plus grosses & des plus rondes; elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante; l'eau douce & sucrée, le goût vineux & relevé; elle a le noyau petit & n'est point sujette à être pâteuse; elle est assez long-tems sur l'arbre à réjoüir la vûë; elle mûrit au milieu du mois de Septembre; elle rapporte beaucoup. C'est-à-dire, que c'est une des plus parfaites que nous connoissions; aussi on ne doit point faire de jardin où elle n'entre infailliblement, & la péche violette aussi, mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la péche admirable l'emporteroit sans doute, quoique la violette soit effectivement meilleure, la chose se pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtez.

Cette péche admirable s'accommode assez volontiers des expositions médiocres & encore mieux des bonnes, c'est pourquoi pour bien ménager les places, il vaut mieux planter cette péche près de l'exposition du Nord qu'à aucune autre, & même toutes les fois que nous en pourrons planter deux ou trois, il sera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition, & toûjours faire son compte d'en avoir quelqu'un en bon lieu pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

La mignonne est constamment pour les yeux la plus belle péche qu'on puisse voir; elle est très-grosse, très-rouge, satinée & ronde; elle mûrit des premieres de la saison, & a la chair fine & bien fondante, & le noyau très-petit; véritablement son goût n'est pas toûjours des plus relevez. Elle est quelquefois des plus belles & des meilleures péches de tous nos jardins.

La belle chevreuse commence à marquer à peu-près son mérite par la beauté de son nom; elle succéde à la mignonne, & devance un peu la violette, comme l'admirable succéde à la violette, & devance un peu la nivette, si bien qu'avec ces cinq péches ont peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, & des meilleures péches de tous nos jardins.

La chevreuse a de très-grands avantages; premierement elle ne céde gueres à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure qui est un tant soit peu longuette, en chair fine, & fondante en abondance d'eau sucrée & de bon goût; & par-dessus cela elle excelle par la fécondité de son rapport: elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuse; mais elle ne l'a que quand on la laisse trop mûrir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid & humide, ou qu'elle a rencontré un Été peu chaud & peu sec; elle demande sur tout place au Levant ou au Midi, & même dans les fonds médiocrement humides; elle ne s'accommode pas mal du Couchant: c'est une très-bonne espece de péche, & la plus commune parmi les gens qui en élevent pour en vendre.

La péche nivette, autrement la veloutée, est encore à mon gré une très-belle & très-grosse péche; elle a ce beau coloris & dedans & dehors, qui rend ce fruit si agréable à voir. Elle a toutes les bonnes qualitez intérieures, soit de la chair & de l'eau, soit du goût & du noyau; elle charge beaucoup; elle n'est pas tout à-fait si ronde que les mignones & les admirables; mais elle l'est assez quand l'arbre, ou au moins la branche qui l'a produite se porte bien, autrement elle est un peu cornuë & longuette. Elle mûrit vers le vingtiéme Septembre, lorsque les péches admirables commencent à finir. Avec tant de bonnes qualitez, qui oseroit lui disputer l'entrée à un espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre des péchers différens?

Si l'espace de votre espalier qui a une bonne exposition, étoit médiocre & qu'il ne pût contenir que quatre péchers, j'y voudrois mettre un admirable, une chevreuse, un abricotier ordinaire & une pourprée, qu'on nomme autrement vineuse.

Le pourpré est un des péchers qui rapporte le plus, & il me semble que dans les petits jardins il faut particulierement viser à l'abondance; c'est pourquoi je la préfére à la bourdin, & qui dans le fond est plus considérable pour le bon goût, & réussit aussi bien qu'elle au Couchant; mais elle rapporte moins: je ne mets à cette exposition aucune magdeleine, parce qu'elle n'y réussissent pas, non plus que les mignones, les belle-garde, les dandillis, &c. étant toutes sujettes à devenir pâteuse.

La pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualitez de son goût par l'autre: en effet elle est d'un rouge brun foncé, dont la chair est assez pénétrée; elle est très-ronde & assez grosse, la chair assez fine & le goût relevé.

La persique est encore d'un merveilleux rapport & d'un merveilleux goût; elle est longuette & a toutes les bonnes qualitez qu'on lui peut souhaiter, quand l'arbre se porte bien, qu'il est en bon fond & bien exposé. Le noyau de la persique est un peu longuet, la chair qui lui est voisine n'a qu'un tant soit peu de couleur. Elle mûrit lorsque la chevreuse finit, & un peu devant que l'admirable commence, c'est-à-dire, qu'elle prend bien le tems qui nous est le plus avantageux.

La péche de Troie est fort colorée & ronde, avec une très-petite tête au bout. Sa fleur est du nombre des grandes; nous sommes bien malheureux de ne la pouvoir défendre des fourmis: cet arbre & l'avant-péche ne sont pas d'ordinaire si grands que les autres péchers.

L'admirable jaune tardive est aussi nommée péche d'abricot & sandalie; elle est une merlicoton. Elle ressemble entierement par sa grosseur à la péche admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer simplement admirable; mais elle est différente par le coloris jaune qui est dans sa peau & dans sa chair.

La violette tardive, autrement péche marbrée, est d'un goût agréable & vineux, quand elle est bien mûre elle passe toutes les autres; nous n'avons qu'à lui souhaiter autant de chaleur qu'il lui en faut, car surement il lui en faut beaucoup; elle vient un peu plus grosse que la violette ordinaire & ne colore pas si universellement qu'elle; d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que souvent elle n'est en effet que fouëtée de rouge violet: son défaut est de ne pas bien mûrir & de crevasser par tout, quand la fin de l'Été & l'Automne sont trop humides ou trop froids. Elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y en ait pas deux especes différentes, non plus que parmi les violettes hâtives: cependant cet arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, tont de même que parmi les autres violettes.

La bourdin a les bonnes qualitez de toutes les autres, excepté qu'elle n'est pas tout-a-fait si grosse que les magdeleine, mignone, chevreuse, persique, admirable, nivette, &c. quoique quelquefois elle en approche de fort près; ce qui arrive quand l'arbre étant un peu vieux, on lui laisse moins de charge: ordinairement les nouvelles plantées sont un peu tardives à rapporter, quand elle commece de se mettre à fruit: elle charge extrémement, & voila ce qui fait que quelquefois les péches en sont moins grosses qu'elles ne devroient; mais prenant soin de les éplucher à la Saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir suffisamment grosses: du reste elle est des plus rondes & des mieux colorées; & enfin des plus agréables à voir que nous ayons, le dedans ne démentant point sa belle phisionomie extérieure.

La péche d'Italie est une espece de persique hâtive, & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur raisonnable, par sa figure longuette avec une tête au bout; par son beau coloris incarnant, un peu foncé, par son bon goût, sa bonne chair, son noyau, &c. mais celle-ci mûrit au milieu du mois d'Août, c'est-à-dire, une quinzaine de jours au moins devant l'autre: toûjours est-il certain que cette péche est excellente.

La roſſane reſſemble en groſſeur & figure à la bourdin, & n'en eſt differente qu'en la couleur de la peau, & de la chair, celle-ci l'aiant jaune. L'une & l'autre prennent au Soleil une teinture très-forte; c'eſt-à-dire un rouge fort obſcur: celle-ci rapporte beaucoup, eſt de fort bon goût, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux; il faut pour en éviter le dégoût ne la pas tant laiſſer mûrir.

L'alberge rouge eſt une de nos plus jolies pêches par ſon goût vineux relévé ſi on la laiſſe bien mûrir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres pêches; mais conſtamment elle demande plus de maturité qu'elles, elle n'eſt que de la groſſeur de la pêche de Troie, & lui reſſemble aſſez, hors qu'elle me paroît plus colorée; le ſeul defaut qu'on lui puiſſe reprocher, c'eſt de n'être pas groſſe.

La madelaine rouge, qui eſt la même que la double de Troie, & la pr:ſanne, eſt ronde, plate, camuſe, extrémement colorée en dehors, & aſſez en dedans; elle eſt médiocrement groſſe & ſujette à devenir jumelle, ce qui n'eſt pas agréable, & empêche de faire un beau fruit; ſa fleur eſt grande, & haute en couleur, la chair en eſt plus fine, & le goût aſſez bon: mais elle n'approche pas ce me ſemble du mérite de toutes celles dont nous avons parlé ci-deſſus; quoiqu'en certains lieux je lui ai vû faire des merveilles en groſſeur, auſſi bien qu'en bon goût.

La bellegarde eſt une très-belle pêche qui mûrrit au commencement de Septembre, elle eſt un peu plus hâtive, & un peu moins colorée dehors, & dedans que l'admirable, & a même la chair un peu plus jaunâtre & peut-être le goût un peu moins relevé; à cela près on la pourroit prendre pour l'admirable a voir ſa groſſeur & ſa figure, mais elle ne fait pas un ſi bel arbre.

Le pavi blanc ne differe en rien de la madelaine blanche par tout le dehors, il n'y a qu'en l'ouvrant, & au goût qu'on le trouve pavie; c'eſt-à-dire, une chair ferme, tenant au noïau, & aſſez de goût quand il eſt bien mûr.

Le pavi rouge de pompone ou monſtrueuſe, eſt éfectivement monſtrueux, c'eſt-à-dire, d'une groſſeur ſurprenante, aiant quelquefois juſqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde. En vérité rien n'eſt ſi agréable que d'en voir une aſſez bonne quantité à un bel arbre d'eſpalier, les yeux en ſont preſque éblouis.

Culture du Pêcher.

Les champs de France ſont pleins de pêchers, principalement les vignes; ils viennent en tous lieux, mais ils croiſſent plus beaux & produiſent les pêches plus groſſes & de plus grande durée s'ils ont le tems chaud & le terroir ſablonneux & ſec, comme écrit Pline après Pallade. Cet arbre meurt facilement dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque choſe qui le deffende, & aime fort d'être fumé de ſes feuilles & dégauſſé en tems convenable. Il faut planter les noïaux en un terroir foſſoïé, diſtant les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes ſeront cruës on les puiſſe aiſément tranſplanter: il ne les faut pas enterrer plus avant de deux ou trois doigts, la tête tournée en bas.

Quand les rejettons ſeront encore tendres, il les faudra ſouvent foſſoier & nettoier des herbes qui ſeront a l'entour, & les replanter au bout de deux ans en une petite foſſe, & il ne les faut pas fort éloigner l'une de l'autre, afin qu'ils ſe deffendent les uns les autres du Soleil. Que ſi on les arroſe il produiront de plus groſſes pêches. Car cet arbre veut être aſſiduement arroſé, principalement en Eté: & il n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'être changé ſouvent de lieu. Il en deviendra beaucoup plus dru, comme écrit Florentin en ſes Géorgiques, ſi auſſi-tôt qu'on a mangé la pêche on en plante le noïau y laiſſant quelque partie de la hair.

Lorſque le pêcher eſt ſorti de terre. Il la faut remuer au pied pour le moins trois fois l'an, lui donner du fumier & terroir gras & fort menu, un peu avant que l'hivet vienne, ſur tout du fumier de pourceaux qui les fait devenir gros plus que toute ſorte de culture: par ce moien vous aurez des pêches bonnes & groſſes, & remplies de chair: il faut auſſi les ſarcler ſouvent: puis quand il aura deux ans, le tranſplanter & le mettre dans ſa foſſe en long, comme on fait la vigne, laiſſant ſortir & avancer ſur terre un ſeul rameau qui ſerve de tronc & de tige: ainſi il ſera de longue durée, à cauſe du bon nombre de racines qu'il aura, lui ſervant de fondement & de nourriture: mais il faut couper la plus longue branche qui ſoit droite ſur toutes les autres: ce qu'on doit encore obſerver à l'égard de tous les arbres fruitiers lorſqu'on les replante: car c'eſt elle qui les empêche de porter de fruit en abondance.

Il ne ſe doit enter qu'en ſoi-même pour être excellent: quoique pour le faire durer plus long-tems, d'autant qu'il vieillit bien-tôt, il eſt bon de l'enter ſur un amandier amer ou prunier de damas, ou coignier, en écuſſon ou fluteau, & non autrement.

Il doit être arroſé au ſoir en tems de chaleur, d'eau fraîche, & quelquefois d'eau mélée avec lie de vin, principalement quand l'on s'apperçoit qu'il flétrit & commence à diminuer. Et pour le conſerver lors qu'il eſt en danger de ſe ſécher, il faut en ôter tous les rameaux, comme on fait aux ſaules quand on les étête & qu'on les coupe: car ils deviennent plus beaux, & autant ramez qu'auparavant. Il faut auſſi l'appuier de quelque perche ou gaule, d'autant que les racines ſont fort menuës, tendres, & qu'elles ne rampent pas beaucoup dans terre. C'eſt ce qui fait que le pêcher envieillit & qu'il n'eſt pas long-tems ſans deſſécher.

Le fruit eſt different, tant par rapport à la couleur & au goût, que par rapport à la ſubſtance; cette diverſité provient ſouvent du terroir, & principalement de la culture. Car on voit que les pêchers plantez ou entez aux vignes, produiſent des pêches de meilleur goût, & de ſubſtance plus ſolide. Le pêcher enté ſur un meurier, produit des pêches qui ont l'écorce ſemblable à la noix, l'arbre eſt petit, la feuille reſſemble à celle de l'amandier & la fleur eſt rougeâtre: Il faut cependant avouer que l'arbre peut croître tel de ſoi-même, ainſi que nous en voïons une infinité en France: le pêcher enté ſur un amandier, produit des pêches qui ont le noyau ſemblable à l'amande, & l'écorce avec la chair, a la pêche.

On en peut autant dire des abricotiers, appellez des Latins *Precocia* ou *Armeniaca*, preſſiers, mirecotons, pavis & alberges, qui ſont des eſpeces d'arbres ſymboliſans avec les pêchers; ils ſont tous fort tendres à la gelée, principalement l'abricotier enté, & ne durent que la demi-vie du pêcher; ils ſont tous ſujets d'être gâtez du froid, neiges, gelées, brouillars, qui ſurviennent après qu'ils ont fleuri: mais pour le préſerver de tels aſſauts, il ſera bon de les enter comme on a déja dit, ſur le coignier, ou ſur un amandier. Ils produiront tous de gros fruits, ſi lorſqu'ils fleuriſſent on les arroſe de lait de chevre.

Greffe des Pêchers.

Les pêchers pour bien faire à la greffe, doivent premiérement être greffez en écuſſon, & rarement en fente, au moins dans nos climats: en ſecond ils doivent être greffez a œil dormant, & cela dans les tems propres & convenables; comme nous avons dit ci-deſſus, & que ce ſoit ſur des pruniers Saint Julien, ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja greffez, ou ſur des jeunes amandiers de l'année; il n'en réuſſit guére ſur des noyaux d'autres pêchers ou abricotiers: les pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez ſur les principales eſpeces de prunes, que les pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit, les pêchers greffez à la pouſſe au mois de Juin, ſont plus ſujets a tromper l'eſpérance du Jardinier, qu'à la confirmer, car ou l'écuſſon périt de la gomme ſans avoir pouſſé, ou ſouvent il périt même après avoir pouſſé, ou enfin comme il ne pouſſe d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il périt l'Hiver enſuite par les frimats & par les glaces, & ainſi il n'en faut guére greffer que par occaſions & ſur des ſujets qui demeureroient inutiles ſans cela.

Remédes contre les maladies du pêcher.

S'il ſemble languir, il le faudra arroſer de lie de vin vieux melée avec de l'eau, & emmoceller ſouvent la terre au pied, l'arroſant le ſoir, & lui faiſant de l'ombre s'il ſeche par l'ardeur du ſoleil.

S'il eſt ſujet aux vers on les chaſſera avec de la cendre mélée avec lie d'huile, ou avec l'hurine de vache mêlée avec une troiſiéme partie de vinaigre. S'il craint la bruïne il faut mettre du fumier au pied ou de la lie de vin mélée avec de l'eau, ou bien [ce qui ſervira davantage] de l'eau où l'on aura fait cuire des féves.

Remedes contre les maladies des Pêches

Si les pêches deviennent ridées ou pourries, Pallades veut qu'on coupe l'écorce au pied du tronc, & après qu'il en ſera ſorti quelque humidité, qu'on recouvre la plaie d'argile ou de torchis fait de terre & paille.

Si elles ſont ſujettes à tomber, aïant découvert les racines il y faut mettre un coin de lentiſque ou de terebinthe, ou aïant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre une cheville de ſaule.

Secrets curieux pour avoir des Pêches extraordinaires.

Vous aurez des Pêches ſans noïaux, comme dit Affiquain en ſes Georgiques, ſi quand vous aurez percé le tronc par en bas vous y mettez des ſaules ou des Cornouilliers.

Pour avoir des pêches ou des amandes ou noix de merveilleuſe groſſeur, il en faut prendre trois ou quatre noïaux, & les approprier enſorte qu'ils ne ſemblent être qu'un, & les aïant ainſi joints & liez, s'il eſt néceſſaire vous les planterez dans un pot rempli de terre fumée, enſorte que le pot ait au couvercle un trou par lequel le germe deſdits noïaux ſoit contraint de ſortir. Par ce moïen ces noïaux ne produiront qu'un arbre, qui amenera en ſon tems des fruits d'une groſſeur & d'une beauté admirable. Il y en a qui ne mettent pas les noïaux dans un pot, mais dans un cornet ou tuïau plein de terre. Si vous voulez avoir plus aiſément de groſſes pêches il faudra avoir ſoin de cueillir celles qui ſeront petites & mal nourries qui chargent trop l'arbre, afin que tout le ſuc de l'arbre ſe convertiſſe en nourriture de celles qui reſteront: car par ce moïen les autres attirant toute la ſueur deviendront plus belles & plus groſſes.

Si vous avez envie d'avoir des pêches écrites ou figurées, vous le pourrez faire ſuivant le conſeil de Democrite; quand vous aurez ôté toute la chair qui eſt autour du noïau, vous le ferez tremper trois jours durant dans l'eau, & l'aïant doucement ouvert vous écrirez ſur l'écorce du noïau avec un burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il vous plaira, mais non pas trop avant, puis l'aïant remis en ſa place, & rejoint les creuſes de l'os & enveloppé de fumier, de papier ou feuilles, vous le planterez & l'arroſerez s'il en eſt beſoin: car le fruit qui en viendra repréſentera tout ce qu'on aura écrit ſur le noïau.

Et ſi vous les voulez rouges vous pouvez les avoir rouges, ſelon le même Democrite, plantant des roſes rouges ſous l'arbre, ou bien au bout de ſept jours quand les noïaux commencent à s'ouvrir (car étant enterrez ils s'ouvrent d'eux-mêmes en ſept jours) vous verſerez dans le creux du noïau du cinabre ou vermillon, & les aïant liez enſemble bien ſerré, afin qu'ils ſe tiennent avec leurs noïaux, vous les enterrerez avec beaucoup de ſoin: parce moïen ils produiront des pêches rouges dedans & dehors.

Si vous en voulez avoir de quelque autre couleur, ou qui aïent du goût ou de l'odeur, il ſe trouvera des pêches qui en auront.

Pour conſerver les Pêches.

Cueillez à l'abre celles que vous voudrez conſerver, mettez-les au four pour les amortir, puis fendez-les avec un couteau pour en ôter le noïau, & applatiſſez-les & remettez-les encore au four, & quand vous croirez qu'elles ſeront aſſez cuites, vous les retirerez, & les applatirez une ſeconde fois, enfin vous les ſerrerez dans un lieu bien ſec.

Marmelade de Pêches.

Prenez quatre livres de pêches bien mûres, ôtez-en tout ce qui pourroit être gâté; coupez-les par morceaux dans une poële a confiture, que vous aurez eu soin de peser avant que de mettre les pêches; mettez la poële sur le feu & réduisez les pêches à deux livres en les faisant dessécher, ce que vous connoîtrez en pésant la poële; étant ôté de dessus le feu, jettez-y deux livres de sucre en poudre, que vous mêlerez le plus que vous pourrez avec une espatule, puis vous remettrez le tout sur le feu pour faire fondre & incorporer le sucre, vous l'y laisserez l'espace d'un *Pater*, enfin vous mettrez votre marmelade dans des pots. Vous auriez pû la dresser sur des ardoises ou dans des moules de fer blanc.

Tourtes de Pêches.

Prenez une pomme ou deux cuites que vous mêlerez avec deux ou trois cuillerées de la marmelade qu'on vient de décrire. Au lieu de pomme on peut se servir de poires cuites à la braise.

Eau de pêches.

Prenez six ou huit pêches suivant leur grosseur, coupez-les par morceaux que vous jetterez dans une pinte d'eau, donnez-leur un bouillon dans la même eau pour en tirer le goût, ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre; lorsque le sucre sera fondu, passez le tout à la chausse jusqu'à ce que l'eau soit claire, faites-la rafraichir pour la donner à boire. Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut aussi augmenter la quantité de sucre suivant que vous le jugerez à propos.

PÊCHER. C'est prendre du poisson. Il y a différentes maniéres de pêcher, que l'on enseigne dans leurs lieux. *Voyez* Poisson.

P E I.

PEIGNE. C'est une gratelle farineuse qui attaque les chevaux, & qui leur vient aux pâturons près de la couronne. Le poil en est herissé & défuni, & la couronne enflée. Il y a deux sortes de peignes, l'une est humide & l'autre est seche; celle qui est humide n'est point dangereuse, elle se seche si on fait travailler le cheval dans un Païs sec. L'autre qui est seche & ne jette jamais, est plus difficile à guérir. Voici quelques remedes pour pallier ce mal, s'il n'est pas possible de le guérir tout-à-fait.

Remedes contre les Peignes des chevaux.

Il faut prendre deux onces de tabac de bresil, le hâcher menu, le mettre tremper pendant douze heures dans un demi-septier de bon esprit de vin, & le remuer de tems en tems. Ensuite il faut frotter les peignes en prenant garde de ne les pas écorcher, & mettre dessus une poignée de ce tabac. Commencez par ce remede, & s'il ne suffisoit point vous vous serviriez du suivant.

Autres remédes contre les Peignes.

Trempez du coton dans l'esprit de vitriol, & mouillez-en les peignes légerement, après les avoir frotté avec un bouchon de foin sans les écorcher. Au lieu de l'esprit de vitriol, on peut se servir de l'esprit de sel. Il faut observer que les chevaux qui ont les peignes diminuent beaucoup de leur valeur. On peut s'en servir pour tirer dans la Campagne, mais on ne doit point les mettre au carosse dans la Ville.

PEINTRES. S'ils ne sont fidelles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de les perdre: car David dit au Pseaume CXXVI. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* Si le Seigneur ne bâtit point la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Qu'ils prennent donc garde.

1°. *Des obligations des Peintres.* S'ils ont vendu leurs tableaux, & peintures au-delà de ce qui est raisonnable, se reglant, pour y mettre le prix, sur la capacité qu'ils s'imaginent avoir, & non sur celle qu'ils ont effectivement. S. *Thom. 2. 2. q. 11. Art. in corp.*

2°. Si pour se faire païer plus qu'ils ne méritent, ils ont demandé un prix excessif pour surprendre le monde, & le faire descendre à un prix qui surpasse de beaucoup la valeur de leur ouvrage. *S. Thom. suprà.*

3°. Si à cause de la folie, & de la sotte passion des Curieux, ou à cause de la nécessité, ou de l'utilité de l'acheteur, ils ont vendu leurs peintures plus qu'elles ne pouvoient valoir, & plus qu'un homme dépouillé de cette folle passion, ou à qui elles ne sont ni nécessaires, ni utiles, n'en auroit donné: le prix d'une peinture vient du fonds de la peinture, de la représentation au naturel, de la délicatesse du pinceau, de la peine qui a pris le Peintre, & de la rareté de la piéce: mais non de tout le reste qui n'est qu'extérieur: de sorte qu'ils doivent rendre ce que la curiosité, la nécessité, ou l'utilité des acheteurs leur ont fait donner. *Idem, 77. Art. 1. in corp.*

4°. Si pour tirer une plus grande somme, ils se sont servis de gens Curieux leurs amis, qui ont la réputation d'être très-connoisseurs en peinture pour estimer les piéces plus qu'il ne faut, & que n'auroit fait un excellent peintre, & désinteressé; il y a obligation de restituer tout ce qui excede le mérite de l'ouvrage. *Idem, q. 62. Art. 5. ad. 1.*

5°. Si étant nommez pour faire une estimation de tableaux, ils les ont prisez au-delà du juste prix, & de ce qu'eux mêmes en eussent voulu donner: il ne faut favoriser personne au préjudice d'un autre, & ne pas traiter le prochain autrement que nous voudrions être traitez en pareille rencontre. *Id. 162. Art. 2. in corp. & Art. 4. in corp.*

6°. S'ils ont changé le premier dessein du tableau projetté, & dont on étoit convenu, quand meme une meilleure lumiere que la premiére leur viendroit sans l'agrément de ceux qui les font travailler. *Id. q. 62. Art. 5. ad. 2.*

7°. Si sans la permission de ceux pour qui ils travaillent, ils ont fait moins d'ouvrage que l'on étoit convenu, par esprit d'avarice pour profiter davantage. *Ibid.*

8°. Si sans y faire condescendre ceux qui les emploient, ils ont augmenté l'ouvrage, & en ont plus fait que l'on étoit convenu pour prétendre un plus grand paiement. *Ibid.*

9°. S'ils ont vendu des copies pour des originaux, c'est une insigne fourberie qui n'est pas moins punissable que celle de ceux qui vendent à faux poids & à fausse mesure: ils sont obligez à la restitution de ce qu'ils ont reçû de plus que la valeur de la copie. *Ibid.*

10. S'ils ont vendu leurs peintures pour celles de quelques Peintres fameux: & si pour ce sujet ils en ont plus reçû qu'ils n'auroient fait si on les avoit crû d'eux: ils sont obligez a la restitution, & il y a peché à faire de telles suppositions. *S. Thom. q. 62. Art. 5. ad 2. suprà, & Art. 7. in corp.*

11°. S'ils ont vendu des anciens tableaux nettoyez & lavez: mais qu'on a effacez en les lavant, autant qu'avant qu'ils fussent lavez, il y a péché, car quoiqu'un ancien tableau bien nettoyé, & bien lavé, soit d'un autre prix qu'il n'étoit auparavant, il vaut sans doute moins, si en le lavant on l'a gâté & effacé. *Idem q. 11. Art. in corp.*

12°. S'ils ont fait des nuditez, ou des peintures lascives, & scandaleuses, le péché est trés-grand. 1°. Parce qu'ils n'y peuvent bien réussir sans voir le naturel. 2°. Parce qu'ils servent d'achopement, non une ou deux fois, ni a une ou deux personnes, mais à une infinité de personnes & autant de tems que durent leurs ouvrages: c'est-à-dire plusieurs siécles si l'ouvrier est habile homme; nous en voïons trop d'exemples: ils doivent biffer, & rompre leurs ouvrages: autrement ils rendront compte au jugement de Dieu d'un nombre innombrable de péchez. *Sap. 15. v. 5. Act. 19. v. 19. S. August. in ps.*

13°. Si pour faire des peintures sales & deshonnêtes; ils se sont servis de nuditez d'hommes ou de femmes: c'est se mettre en un péril évident de péché. *S. Aug. lib. confess. cap. 34. Ambrois. in ps. 38. S. Chrysost. Hom. in Matth.*

P E L.

PELAGE. C'est-à-dire en gros, la couleur des bêtes courables & des chiens, en disant leur principale couleur; on dit ce chien est d'un pelage gris.

PELLE. C'est un outil de bois fait en forme de béche pour remuer des terres légéres & du sable; il est fait tout d'une piéce, & a le culeron plus long & plus large que les béches de fer.

PELLETÉE, ou pellerée. C'est la quantité de terre qui se peut ranger sur une pelle.

PELLETERIE. C'est un des cinq corps des Marchands à Paris. Consultez l'article des Marchands, où il en est parlé dans les avis qu'on donne aux peres pour mettre leurs enfans dans le négoce.

PELLICAN. C'est un vaisseau fait ordinairement de verre avec des anses creuses & percées, qui sert à faire plusieurs distillations des liqueurs par circulation, & à les réduire dans leurs plus petites parties.

P E N.

PENSÉE, herbe de la Trinité, ou clavelée; en Latin *Herba Trinitatis.*

Description. C'est une plante qui pousse au commencement des feuilles rondes & dentelées, qui venant à croitre, s'étendent en longueur. Ses tiges sont triangulaires, creuses au dedans, un peu canelées au dehors, inégalement partagées par certains nœuds: il sort de leurs concavité de petits rameaux qui portent une fleur rouge au dessus, blanche au dedans, & jaune au dessous: elle est fort agréable à la vûë, & est semblable aux violettes de Mars, quoiqu'elle n'ait point d'odeur.

Lieu. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les Jardins; elle fleurit en Avril & dure tout l'Été.

Propriétez. Cette plante est détersive, vulnéraire, & sudorifique; elle est bonne aux obstructions de la matrice. Quelques-uns disent qu'elle apporte un grand soulagement à ceux qui respirent avec difficulté, & aux inflammations des poûmons: ils assurent qu'elle guérit & nettoïe la gale & toutes autres maladies & affections de cuir. L'eau qu'on en tire par distillation, est fort bonne contre les tranchées de ventre qu'ont les petits enfans; on applique aussi toute la plante ou bien on la fait manger aux pourceaux qui ont l'esquinancie.

Le suc des feuilles pris intérieurement ou les feuilles mêmes appliquées extérieurement, sont singuliéres pour consolider les plaies; la poudre de ces feuilles desséchées est bonne pour les relaxations & descentes de boïau, on en met une cuillerée ou une demi cuillerée dans du vin, qu'on donne à boire à ceux qui sont attaquez de ces maladies. Les fleurs bouillies appaisent le mal caduc des enfans qu'and ils écument: la décoction des mêmes fleurs bouillies avec la plante est bonne pour les fiévres, elle nettoie les poûmons & la poitrine.

Culture des Pensées.

Il les faut semer avant l'Hiver pour être belles, & il n'est pas nécessaire d'en occuper les couches, parce qu'elles viennent facilement dans la terre; comme elles se sement ordinairement d'elles-mêmes, il les faut ramasser avant qu'elles soient tout-à-fait mûres: elles ne demandent pas beaucoup de soleil, & peuvent venir dans les planches où il y aura des oignons à fleurs, ou d'autres plantes sans les incommoder.

On les replante au printems dans un terrein sec & sabloneux, elles ne sont pas long-tems sans faire paroître leurs fleurs qui durent jusqu'en Automne, & quelquefois jusqu'en Hiver, pourvû qu'elles soient souvent arrosées & cultivées avec soin.

P E O.

PEONE. *Voyez* Pivoine.

P E P.

PEPIE. C'est une maladie qui arrive aux oiseaux lorsqu'ils ont eu soif trop long-tems. Il leur survient une pellicule blanche & seche, qui leur couvre la langue. Les poules & les poulets en sont quelquefois attaquez

attaquez, on connoît qu'ils ont la pepie quand ils ne veulent ni boire ni manger. Ils y sont sujets, principalement pendant les grandes chaleurs dans les mois de Juillet, Août & Septembre.

Pour prévenir cette maladie.

Il faut mettre dans l'eau qu'on donne à boire aux oiseaux pendant ce tems-là des graines de melon, ou de concombre, ou du jus de poirée.

Moyen de guérir la Pepie des Poules.

Prenez la poule qui a la pepie, ouvrez-lui le bec que vous tiendrez assujetti avec deux doigts de la main gauche, levez-lui de l'autre main la pellicule blanche de la langue avec une aiguille ou une épingle, ensuite jettez-lui dans le bec du vinaigre chaud, ou de la salive pour laver la langue: on peut aussi emploier du sel broié au lieu de vinaigre & de salive; il y en a qui lui passent dans le nez une petite plume qu'on attache de l'aile.

PEPINIERE. C'est un lieu où l'on éleve des plantes & des sauvageons qu'on a fait venir de semences pour les transplanter lorsqu'on en a besoin. Il y a des pépinieres d'arbres sauvages, comme d'ormes, de tilleuls, de charmille, d'érable & de marroniers d'inde; ces arbres viennent de semences & on les transplante en pépiniere. On fait des pépinieres d'arbres à fruit, comme sont les poiriers, les pommiers, les pruniers, les pêchers. Tous les arbres viennent de pepin ou de noiaux. Les autres pépinieres se font d'arbrisseaux ou d'arbustes, tels que sont les lis, les diverses sortes de lauriers, les jasmins, les chevrefeuils & les buis qui servent à orner les parterres. Enfin on donne le nom de pépiniere à une espece de terre où l'on plante des choux avant l'hiver.

Du terrein qu'on doit choisir pour faire une Pépiniere.

Vous ne devez planter des pépinieres que dans un bon fond & de bon plan: un fond est recommandable par sa situation; s'il est bien situé & bon vous avez tous les avantages que vous pouvez désirer pour une bonne pépiniere: il est toutefois bien difficile de toûjours rencontrer l'un & l'autre, & qu'un fond n'ait point besoin d'être amélioré.

Pour savoir au vrai quel est votre fond, vous le ferez fouir deux pas & demi en arriere, ou bien trois ou quatre pieds avant en terre, ou comme nous avons dit; s'il n'a point ces trois ou quatre pieds il les lui faut donner au moins aux raions dans lesquels vous voulez planter; & quand vous passeriez toutes les terres de vos raions à la claie d'osier vous feriez un très-bon ouvrage; & si vous manquiez de bonne terre vous prendriez celle de dessus votre héritage pour y suppléer, & celle que vous ne voudriez pas emploier vous l'épandriez à sa place: elle pourra mûrir & perfectionner, ensorte qu'elle ne demeurera pas ingrate de ce que vous lui aurez fait voir le Soleil.

Tour le reste de la place ou du champ auquel vous voulez planter votre pépiniere doit être foui d'un grand fer de béche, de laquelle on se sert aux jardins & à faire des fossez; & non pas labourer simplement à la charruë, en renversant avec votre béche le gazon ou terre qu'il levera de haut en bas.

Ces labours se doivent toûjours faire en beau tems; car qui fouit la terre par un tems de pluie plante des chardons: pour avoir un bon terrein il faut mettre de bon fumier de vache à côté de la piece où l'on veut planter pour l'enterrer; le fumier ne doit pas être épargné en fouissant.

Cette réparation absolument nécessaire doit être faite & achevée en Septembre & Octobre, qui est le tems auquel les terres sont ordinairement plus mobiles.

Vous laisserez reposer cette terre ainsi préparée sans y rien semer jusqu'au mois de Mars suivant. En ce tems & aux plus beaux jours que vous pourrez choisir vous lui donnerez un second labour.

Sur ce labour vous pourrez semer & planter des pois, des feves, des laituës, du pourpier, du cerfeuil & des choux; tous les légumes étant propres pour défricher & emmeublir la terre: voila pour ce qui concerne le fond de terre à planter.

Mais vous observerez que soit que vous fassiez des raions vuidez & passez par la claie, ou que vous vouliez vous contenter de votre terre en l'état qu'elle est bien préparée, vous devez toûjours dresser le lieu des rangées, lesquelles vous voulez faire droit au Soleil de Midi, & non pas au Soleil Levant; afin que le Soleil donne par toutes les allées.

Situation que doit avoir une Pépiniere.

Pour réussir il faut savoir que toutes semences desirent un lieu frais, non étouffé d'arbres ni rempli de racines: elles veulent être abriées du Soleil de Midi par quelque mur: vous le pourrez facilement trouver dans votre jardin, en vous servant du lieu en labour où sera votre espalier du côté du Midi. On peut choisir un lieu plus commode qui soit séparé du jardin, parce que dans une pépiniere on ne pratique pas ordinairement des allées, & qu'on ne peut s'y promener sans gâter le labour qu'il est nécessaire de faire pour l'entretenir. Une année seule suffira pour vous fournir amplement de toutes sortes de plans, & plus que vous n'en aurez besoin.

De quelle maniere & en quel tems on doit planter les Pépins & les Noiaux.

Aiant fait amas de pépins & de noiaux durant l'année, à mesure que vous mangerez des fruits, & l'Hiver étant passé vers la fin de Février, vous semerez vos pépins en raions, chaque espece à part, & vos noiaux au plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre: je présupose que la terre où vous les mettrez aura été labourée au commencement de l'Hiver, & qu'elle le sera une seconde fois quand vous sémerez. Les pepins & les noiaux pousseront dès la même année, les uns plus forts, les autres plus foibles: de quelque maniere qu'ils soient ils seront toûjours assez bons à replanter; ce n'est pas que si vous les aviez semé dans une planche derriere votre contre-espalier du même côté du Midi pour être au moins abriez le matin & le soir, ils ne fussent meilleurs de deux ans que d'un pour être replantez; mais tels qu'ils seront vous ne laisserez d'en faire votre pépiniere.

Les noiaux de pêche se plantent aussi au tems qu'elles sont en maturité, les enterrant comme l'on cueille la pêche de l'arbre, c'est-à-dire, avec sa chair: il faudra mettre de petits bâtons à l'endroit ou vous les aurez mis, de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Ce qu'on doit faire lorsqu'on met le plan dans une Pépiniere.

Pour commencer votre pépiniere vous choisirez quelque partie de votre jardin que vous ferez labourer & bien dresser; ensuite vous la ferez marcher pour affermir la terre, puis vous ferez faire de petites rigoles de la hauteur & largeur du fer d'une béche distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du raion. Cela étant fait vous poserez votre plan dans les raions, l'appuiant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qui aura été tirée, & lui aiant auparavant rogné le pivot: vous ne le mettrez qu'à demi pied l'un de l'autre, chaque espece à part, les poiriers avec les poiriers, les pommiers avec les pommiers, & ainsi des autres; puis vous remplirez le raion de sa terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le plan ne s'évante; & vous prendrez garde que l'herbe n'étouffe le plan en le faisant labourer & sarcler quand il en aura besoin.

Vous ne rognerez votre plan que quand la seve voudra monter, & vous le ferez ébourgeonner jusqu'à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds en l'écorce qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si dès l'année même que vous aurez planté des arbres il s'en trouvoit d'assez forts pour être écussonnez, & qu'ils eussent de la seve, ne faites aucune difficulté de les greffer: mon opinion est que l'on ne sauroit écussonner que les sauvageaux, & son écusson ne prennent un accroissement égal dès leur jeunesse, & que la taille de l'argot en est plûtôt recouverte. Pour réüssir en pépiniere il faut que la terre ait deux pieds & demi de profondeur de bonne terre.

Pépinieres de différentes sortes d'arbres à fruit.

1. Pour la pépiniere de poiriers il faut planter des sauvageons pris dans les taillis & dans les forêts, ou des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux poiriers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné tant par la racine que par la tige.

2. Pour la pépiniere de pommiers, si on en veut faire de tige on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois & les forêts pour les greffer en fente, ou des sauvageons venus de pepin qu'on greffe en écusson; quand ils sont de la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite pour être arbres de tige, & si on veut faire une pépiniere pour buisson, il faut planter des pommiers de paradis, & les planter seulement a un bon pied l'un de l'autre dans les rangs: la raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits pommiers, qui par conséquent ne demandent pas grande place pour être élevez.

3. Pour faire la pépiniere des pruniers il ne faut uniquement que des rejettons de certains pruniers; savoir, saint julien, damas noir, cerisette: on greffe en fente ceux qui sont assez gros pour la souffrir, & on en greffe en écusson les médiocres.

4. Les bonnes pépinieres pour les pêchers doivent être de pruniers de saint julien & de damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet & Août, ou d'amandes jeunes, c'est-à-dire, d'amandiers venus d'amandes mises l'Hiver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre suivant de la grosseur d'un demi pouce pour être greffez à œil dormant dans ce tems-là; les vieux amandiers de deux & trois ans sont presque toûjours inutiles à greffer.

5. Pour faire pépiniere de fruits à noiau rouge; savoir, cerises, griottes, bigarreaux; il n'y a de sujet propre que les merisiers a merises blanchâtres; ceux qui les font noires ont d'ordinaire la seve si amere que les greffes des bonnes cerises n'y prennent pas, ou languissent toûjours.

Les cerisiers de pied peuvent véritablement servir pour greffer les bonnes cerises; mais elles n'y sont pas si propres que pour être greffées de cerises précoces.

6. Les pépinieres de figuiers se font de petits rejettons sortis des pieds de vieux figuiers, ou de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé qu'on a couché dans cette terre. *Voyez* FIGUIER.

7. Pour la pépiniere d'aseroles il ne faut que de l'épine-blanche & quelque peu de coignassiers.

8. On ne fait point de pépiniere de vigne, ce n'est gueres que sur les vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer; enfin sur les neffliers personne ne fait de pépiniere particuliere; pour peu qu'on en ait on en est suffisamment fourni, une douzaine au plus de neffliers sauvages, ou d'épine-blanche, ou de coignassiers, sont capables d'en faire la provision des plus grands jardins.

De ce qu'il y a à faire lorsque le plan a pris quelque accroissement.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la seve: les bourgeons que l'on peut ôter sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'arbre; car pour ceux à fruit il les faut tous laisser pour distinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois; c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la seve d'un arbre, & feroient languir les branches qui sont déja toutes venuës: quand vous remarquerez cela vous les arrêterez u deux, ou troisiéme nœud, & ce après qu'il aura poussé la seve.

On rogne aussi la seve d'Août, tant parce que l'arbre s'étendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne mûrit pas avant l'Hiver,

ver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit nécessairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque plan de grands arbres, il faut de nécessité que les poiriers soient greffez sur franc, & non pas sur coignassiers, & les pommiers sur les pommiers de Paradis; car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les pommiers à cinq toises au moins, & les poiriers, pruniers & autres à quatre: vous observerez sur tout qu'ils soient plantez en quinconce, c'est-à-dire, en lignes qui se coupent à angles droits.

Les vrais coignassiers, qui est ce que je nomme sauvageaux, sont ceux qui ont le fruit en calebasse, & non pas celui qui est gros derriere, & aboutit en pointe par devant.

Vous noterez qu'il faut que la greffe soit toûjours à éffleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit désagréable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le sauvageau en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la greffe, ce qui est fort désagréable; voiez ce qu'on dit ci-après des greffes.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre autour du pied, sans pourtant toucher à l'arbre, de la fougere, ou du grand fumier, trois pieds tout à l'entour, & quatre doigts d'épais seulement; cela servira à ombrager & entretenir la fraicheur de la terre, & aussi empécheroit qu'étant battuë de quelque grande pluie elle ne se crevasse, ce qui évente souvent l'arbre & déséche les petites racines. Si immédiatement avant que de mettre ce fumier vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que votre arbre recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers ce fumier.

L'on pourra semer dans ce plan quelques graines ou légumes, cela servira à les entretenir de labour; car sur toutes choses on ne doit souffrir aucune herbe sauvage en tout votre lieu, restraignez-vous plûtôt à ce petit lieu que d'en entreprendre un grand, & le laisser affricher faute de labours; les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé que d'un grand qui sera négligé.

De la maniere dont il faut déraciner les arbres de la Pépiniere pour les transplanter.

Le tems de faire vos levées dans votre Pépiniere étant venu, & lorsque vous voudrez vous-méme vous servir de vos arbres pour en faire un plan, ou les planter, vous suivrez ce que nous vous enseignerons lorsque nous parlerons des grands plans. Nous vous dirons seulement ici ce que vous devez faire pour les lever de vôtre pépiniere pour les replanter ailleurs, comme cela étant encore de la circonstance & dépendance des pépinieres.

Quand donc vous voudrez faire arracher des arbres de la pépiniere, vous saurez que tout le monde n'est pas capable de le faire; c'est pourquoi pour éviter votre perte, quand vous voudrez déplanter en une pépiniere, trouvez des personnes que y aient autrefois travaillé & qui l'entendent bien: que si vous n'en trouvez point vous suivrez ce que je vous dis.

Premierement, vous considererez ce que vous voulez arracher ou planter en chaque rangée, vous marquerez avec une coutile ronde dont l'on marque les étalons de bois, ou les futailles pour les reconnoître, & vous les couperez tous du côté du Soleil de Midi pour ne pas manquer à les replanter au même Soleil & au même aspect que les arbres seront plantez dans la pépiniere; ensuite vous écrirez le nom du fruit de l'arbre, s'il est greffé, sur de bon papier, ou sur du parchemin, en un billet que vous mettrez & tournerez sur une des branches de la houpe, & lierez avec du fil à ladite branche afin qu'il ne se délie point; & sur l'endroit du papier ou parchemin qui paroîtra dehors vous mettrez une lettre ou un nombre du chiffre.

Cela étant ainsi écrit, lié & numeroté, vous mettrez sur votre papier, dans lequel sont écrits vos arbres, votre numero, à l'endroit auquel seront écrits les arbres que vous voudrez arracher & déplanter, afin que quand vous déplanterez & brouillerez vos arbres, soit pour les porter ou envoier ailleurs vous les puissiez toûjours retrouver; & si vous les vendez vous ferez faire une pareille note au marchand acheteur, afin qu'il soit assûré de ce qu'il aura; ensuite vous procederez au déplantement & arrachement de vos arbres ainsi bien remarquez, qui se fera en cette sorte. Vous vous servirez pour la levée de la terre de dessus d'une bonne béche, présupposé que les racines soient assez avant dans terre pour le permettre & endurer; car il ne faut pas que la béche offense les racines de dessus: votre premiere levée de terre ainsi découverte vous vous servirez de la fourche pour émouvoir la terre qui est entre les racines & de la péle ferrée pour la vuider, & vous ferez ensorte qu'on ne touche point à l'écorce des racines.

Votre cerne sera assez ample, & fait de tous les côtez de votre arbre, autant que ses voisins vous le pourront permettre.

Quand vous verrez bien les racines, lesquelles ordinairement sont mêlées avec celles de ses voisins, vous en ferez le discernement que vous voudrez pour couper ce qu'il faudra en son tems, qui sera le moins que vous pourrez.

Pour éviter à couper, & pour tâcher d'avoir le plus de racines que vous pourrez, l'on se met trois personnes sur un arbre que l'on ébranle des quatre côtez le plus que l'on peut, puis tous trois tirent par secousses & reprises tous ensemble, & on l'arrache ainsi de force.

Que s'il y a quelques racines obstinées qui ne veuillent pas obéit, & qu'il soit nécessaire de les couper, on le peut & on le doit faire avec un bon fermoir de Menuisier bien tranchant, sans fendre les maitresses racines qu'il faut s'efforcer d'avoir les plus longues que l'on peut: & je crois que si votre terre a été bien préparée & renduë bien meuble en plantant & bien entretenuë de ses labeurs, que vous n'aurez pas beaucoup de peine à tirer vos arbres; car la terre sera encore meuble, & les racines seront belles & en nombre, l'arbre se plaisant à se jouer en la production d'icelles dans une bonne terre.

Il est vrai qu'on arrache mal les arbres faute de patience, & pour les avoir plantez les uns trop près des autres comme l'on fait ordinairement; & cependant c'est la perte d'un arbre de ne lui laisser qu'un trognon de racines comme j'ai vû, au lieu que c'est le sauver en prenant avantageusement ses racines avec un peu plus de tems & de patience.

Observations sur l'achat des petits arbres pour former une Pépiniere.

Pour le bon plan, si vous êtes en Pays où l'on fait le cidre, comme est la Normandie, je ne vous conseille point d'en semer; car vous trouverez abondamment à choisir dans la Ville de Rouen, environ la fin du mois de Février, où il en arrive des bateaux pleins de très-beau & bon plan, qui ne coûte ordinairement que quatre livres le millier: en plusieurs Pays, même à Lion, il faut s'informer du nom de celui qui fait du vin de pomme & de poire, en ce cas achetez le menu.

Mais voici un avis important pour cela: vous savez que votre fin est d'avoir de beaux & bons arbres, & non pas langoureux & avortons: il faut que par quelqu'un qui s'y connoisse bien vous obteniez du Marchand de pouvoir tirer de chaque botte une quantité du plus beau plan ou production de pepin qu'il vous sera possible; & au lieu de quatre livres du millier paiez lui ce qu'il vous demandera, car ce sera le moindre coût de votre pépiniere que le prix du plan; ce sera néanmoins un grand profit que vous retirerez si vous choisissez bien vos arbres. De telle sorte que si vous avez de beau plan, bien fort, bien fourni en son écorce, de bonne couleur & bien enflé, vous êtes assûré que vous aurez une très-belle pépiniere, & qui meritera sa culture: que si au contraire vous plantez votre plan & pepin avec sa parure, qui est la malice du métier, vous n'en aurez que du mécontentement; vous ne pouvez pas connoître cette différence qu'en voiant une botte choisie & une botte ordinaire.

Que si le Marchand ne veut pas vous permettre le choix, je vous conseille, au lieu d'un millier d'en prendre trois milliers, & ainsi le triple de ce que vous en aurez affaire, & de ce triple n'en faire que votre tiers nécessaire & faire revendre le surplus; car il y a toûjours des personnes qui croient faire grande journée, quand ils gagnent vingt ou trente sols sur un millier de pepins, qui vous en déchargeront dans le marché.

Un millier de ces bons, forts & puissans pepins vous en produira deux milliers, si vous le ménagez comme je vous le dirai, & que l'expérience m'a appris; mais il vous faudroit aussi une terre bien préparée pour cette fin, si ce n'est que vous vouliez bien hazarder la votre sur mon instruction.

Votre pepin doit être pris, moitié poirier, moitié pommier, d'autant que le poirier, comme vous savez très-bien, est un bois mollasse & tortueux en son commencement, & ne se soûtient pas comme fait le pommier, qui se soûtient & pousse toûjours droit; & ce mélange fait que le poirier est obligé à s'élever pour chercher l'air, & le pommier le soûtient & le rejoint.

De quelle maniere il faut planter les petits arbres ou pepins.

Quand vous avez acheté votre pepin, vous le préparerez pour le planter de la sorte: vous prendrez chaque brin, & lui couperez la moitié de la racine, un peu plus, un peu moins. Vous mettrez chaque brin de poirier coupé dans une manne; & quant aux bouts des racines que vous couperez vous ne les jetterez point, mais vous les ferez lier par petites bottes bien soigneusement pour les planter aussi avantageusement que sera votre plan: & l'expérience vous fera voir que les bouts de ces sortes racines vous produiront d'aussi beaux arbres & aussi prêts à lever que votre pepin.

Tous vos pepins ainsi coupez & divisez en mannes pour votre plus grande facilité, vous ne ferez pas labourer de nouveau toute la piéce de terre que vous voulez planter, mais seulement les raions que vous aurez ci-devant bien préparez: si vous avez suivi mon avis, ou la planche en laquelle vous prétendez planter icelui, d'autant que vous la pietineriez trop, & qu'il ne la faut point fouir qu'après avoir planté; mais vous ferez planter en cette façon.

Vous tirerez au cordeau bien tendu vos rangées droit au Soleil de Midi, comme nous avons dit; & suivant ce cordeau vous ferez un petit raion qui n'aura pas plus de six ou sept pouces de longueur & de profondeur, & vous mettrez la terre que vous tirerez de ce raion sur votre allée d'un seul côté.

Puis vous arrangerez votre pepin à un bon pied de distance, ni plus ni moins, vos mannes de brins de pommiers & celles de poiriers vous suivant toûjours, ensorte que vous mettiez premierement un pommier, puis un poirier, & vous continuerez tous vos rangs de la sorte, mettant un poirier entre deux pommiers: quelques avis que l'on vous donne au contraire, l'expérience devant prévaloir en ce point.

Vous n'en couperez point du tout la tige dès que vous aurez plantez au mois de Février, comme nous avons dit, ni avant que de le planter, ni après les avoir planté.

Vous donnerez à vos rangées quatre bons pieds de distance, ni plus ni moins, afin de pouvoir aller par tout autour de votre plan pour le cultiver.

Culture qu'on doit donner aux arbres de la Pépiniere.

Au mois d'Avril suivant en la même année, quand la seve monte au bois, & qu'elle commence à faire bourgeonner votre pepin planté au mois de Février, alors & non plûtôt vous couperez la tige de votre pepin le plus près que vous pourrez de la terre, y laissant un œil ou bourgeon hors de terre.

Il faut que la coupe se fasse le plus nettement que vous pourrez sans rien rompre; & à ce sujet l'on prend un bâton plus propre à la main, contre lequel l'on pose la tige du pepin, & avec un coûteau bien tranchant

chant & en appuiant ferme votre tranchant contre l'endroit de la tige par lequel vous la voulez couper, vous la séparez ou coupez sans aucune crainte de vous couper les doigts. Quelques-uns disent que cet appui peut meurtrir le pepin; mais j'ai imité mes anciens quand je l'ai ainsi pratiqué, & je ne m'en suis pas mal trouvé.

D'autres coupent la tige en la tenant ferme par le bas, ils sont en danger de se couper & d'ébranler davantage la tige; au reste l'un & l'autre sont bons.

Votre pepin étant ainsi rogné ou coupé, il faut avoir un râteau à dents de fer, ratisser la terre de l'allée, & en rehausser votre pepin, ensorte néanmoins que l'œil laissé paroisse, ou pour mieux dire, que le pepin montre sa tête.

Cette coupe & rehaussement se doit faire en beau tems; vous laisserez ensuite pousser vos pepins sans leur rien ôter ni abattre jusqu'à la fin du mois de Mai; en ce tems vous les visiterez & trouverez qu'ils auront poussé environ quatre doigts de hauteur; alors vous choisirez le plus beau scion pour le laisser monter, & vous abattrez les autres du doigt, ou autrement, sans rien offenser de la tige.

Il faut avoir grand soin de tenir une pépiniere nette, parce que la terre ne donne la vertu qu'à votre pépiniere bien nette: il ne faut pas oublier à étendre de la fougere dessus, si vous en pouvez avoir commodément, ou au moins de la grande litiere, laquelle tiendra toûjours votre terre en état; & quand l'herbe commencera à paroître vous aurez soin de la faire doucement sarcler & netroier.

La même année à la saint Martin vous aurez soin de faire déchausser proprement & sans rien heurter ni couper votre pepin de deux côtez jusqu'à la racine, de cinq ou six pouces de largeur de chaque côté, & vous laisserez la terre que vous retirerez de cette façon sur l'allée qui sert de chemin. Cela empêche que les mulots, qui sont extrémement friands des racines de ces arbres, ne les rongent. Vous les laisserez ainsi découverts jusqu'au mois de Mars suivant.

A la fin du mois de Mars suivant, quand la terre commence à être bien essuiée, & par un beau tems aprés que vous aurez fait une entiere revûë de tous les arbres de votre pépiniere, ou pour mieux dire de toute votre plante, si vous en trouvez qui soient fourchus, comme cela arrive à plusieurs, vous les émondrez, ensorte que vous ne laissiez que le scion le mieux venant & le plus fort auquel vous voiez que la seve se plait de monter & de mûrir: vous ne manquerez en aucune façon à bien nettoier de tous scions de toute l'année tout ce qui voudroit pousser à un pied prés de terre, afin que le pied soit bien uni & capable de recevoir sans nœuds ni fistules la greffe que vous voudriez mettre dessus en son tems.

Cela fait, nous ne vous disons pas qu'il faille émonder les scions qu'a poussé & poussera votre plante plus haut que la hauteur d'un pied de tige; mais vous laisserez jouer l'arbre ainsi qu'il voudra en ses rameaux plus haut d'un pied de tige: vous ne couperez ni ôterez rien jusqu'à la troisiéme année, ainsi que nous dirons ci aprés.

En ce même mois de Mars de la même année, c'est-à-dire, aprés avoir fait la revûë & la purgation; car c'est le tems des médecins, il faudra bien & duëment labourer & rehausser soigneusement le pepin découvert des deux côtez. Cela étant fait, vous n'aurez plus de soin que de bien netroier d'herbes la pépiniere jusqu'au labour de la saint Jean, si vous la jugez trop sale; mais ce labour de la saint Jean ne se doit pas enfoncer comme ceux d'Hiver: & pour empêcher la production de cette herbe, il faut à la saint Jean mettre de la fougere verte, & auparavant de la longue litiere; car l'une & l'autre sont fort bonnes aux plantes & aux arbres.

Au mois de Novembre de la seconde année il faudra encore déchausser votre pepin comme la premiere année; & au mois de Mars suivant vous ferez aussi une revûë entiere de votre plan, & prendrez garde sur les plus forts s'il n'y aura pas de branches qui fourchent; & si vous en trouvez vous les couperez comme nous vous avons dit ci-dessus.

Que si dans le plan, à la revûë, vous trouvez des arbres qui soient en cet âge aussi gros que le pouce; car il y en a qui profitent toûjours plus que les autres, vous y pourrez couper ou tondre quelques-uns des plus gros scions qui auront poussé à la tige, afin de fortifier cet arbre jusqu'à la troisiéme année.

Vous vous donnerez bien de garde lorsque vos pepins sont jeunes de leur rien couper du bout d'en haut pour les arrêter; car il ne faut toucher à ce bout d'en haut qu'à la troisiéme année.

Au même mois de Novembre de ladite seconde année, qui est quand vos pepins ont jetté leur seconde feuille pour vous le donner mieux à entendre; & lorsqu'ils ont été déchaussez comme nous avons dit, vous fumerez votre pépiniere entiérement de bon fumier bien pourri, ou pour mieux dire du fonds de cour, qui est ce qui reste sous le fumier bien pourri, & qui est si court qu'on le laisse exprès en vuidant la cour.

Que si votre cour abonde en bestiaux & bourbiers, comme il est ordinaire aux maisons de campagne, il faut faire relever tous ces bourbiers au commencement de l'Hiver, les mettre par monceaux, les faire bien égoûter; & quand ils seront bien égoûtez, il faudra les faire porter en votre pépiniere, les bien épandre dans les raions aux deux côtez des pepins, de l'épaisseur de quatre doigts; mais il faut que les bourbiers n'approchent les tiges de ces pepins qu'à quatre doigts prés. Que si vous les laissez toucher aux tiges il s'engendrera des chancres qui les feront perir, ce que vous devez bien remarquer afin de le faire pratiquer exactement.

Au mois de Mars suivant, qui est la troisiéme année de votre plante, avant que la faire labourer, il faudra élaguer & ébrancher généralement toutes les branches & scions qui auront crû le long de leurs tiges, le plus haut que vous pourrez atteindre de vos mains, sans toutefois ploier l'arbre.

Les aiant ainsi purgé, nettoié & élagué de toutes ces excroissances, il les faudra couper & arrêter auprés du bourgeon à la hauteur de vos bras pour faire former leur tête: que si vous ne les arrêtiez pas ainsi, ils monteroient haut comme des piquets, se renverseroient les uns sur les autres & se perdroient.

De tout ce que nous avons dit ci-dessus, vous apprendrez & retiendrez qu'il faudra continuer tous les ans les trois labours, qui sont, déchausser au mois de Novembre le pepin, le rechausser en Mars, & le labourer à la saint Jean d'un bon labour.

Qu'aprés ce labour de la saint Jean, il ne faut pas oublier à mettre la fougere ou longue litiere dessus, comme nous avons aussi dit, tant pour conserver les pepins de la grande ardeur du Soleil, que pour empêcher l'herbe de croître & leur tenir le pied souple; & quand il y aura ainsi de la fougere, & que vous voudrez en Novembre déchausser votre pepin, vous la retirerez doucement avec la main & la mettrez dans vos allées. Pour la terre que vous retirerez de dessus vos pepins, vous la mettrez sur la fougere, & vous en mettrez quand vous rechausserez vos pepins.

Vous enterrerez cette fougere avec votre terre, cela la rend douce à merveille.

Il faut aussi toûjours tenir la pépiniere nette d'herbes, afin que la terre n'ait que votre pepin à nourrir, parce que cela est absolument nécessaire.

Une pépiniere étant ainsi ménagée, profitera plus en deux ans qu'une mal entretenuë ne fera en six ans: & si vous êtes aussi soigneux de faire ce que je vous conseille, comme vous le devez être, puisque c'est votre bien, & que nous vous enseignons par experience, je vous assûre que vous ferez votre premiere levée dés la quatriéme année que vous planterez ou vendrez si bon vous semble.

Si je ne vous ai pas assez bien fait entendre comme un millier de bons & forts pepins bien choisis vous en doivent valoir de leur chef deux milliers, sans ce qu'ils vous donnent en leur avantage particulier par dessus ce rebut dont les Marchands fourrent leurs bottes pour ne rien perdre de leur côté, il faut que je vous l'explique mieux, car je m'efforce de me rendre si clair & intelligible, qu'il ne tiendra qu'à vous que vous ne fassiez bon profit de ce que je vous enseigne à pratiquer.

Je vous ait dit que vous feriez mettre par petites bottes les bouts des racines que vous aurez coupées à chaque brin de pepin que vous aurez préparez pour planter: vous saurez quand vous verrez que nous appellons aux pepins la racine de tout ce qui étoit dans terre, quand on les a levé du lieu ou ils ont germé, pris & poussé leur premier bois, & que ce qui est ainsi dans la terre est d'assez bonne longueur, il en falloit couper la moitié, c'est afin que votre pepin fourche en racines & chevelu. Nous vous dirons que ce qui a été ainsi séparé de votre pepin est encore d'assez bonne longueur, & que c'est ce bout de racine qu'il faut planter en bonne terre bien préparée comme le reste de votre pépiniere, ou en quelqu'autre endroit; ce qui se fait avec un petit bâton pointu que vous enfoncez dans votre terre bien meuble pour faire le trou de votre petit bout de racine: vous mettrez ce bout dans le trou, en le tenant par la tête de la main gauche sans lâcher; & du même bâton que vous tenez de votre main droite, & votre petit bout de racine de votre main gauche, vous joignez la terre contre comme quand l'on plante les laituës pour pommer; & ce petit bout par lequel vous le teniez demeure à fleur de terre.

Avertissemens sur la greffe de la Pépiniere.

Quelques-uns veulent greffer leur pépiniere, mais ce n'est pas le plus avantageux pour eux: pourvû qu'ils entretiennent bien leur pepin & leur terre, comme nous vous avons enseigné, il suffit; car cela recule bien leurs arbres quand ils les greffent.

Que si néanmoins vous voulez greffer les poiriers, d'autant qu'ils seront toûjours sauvages, vous le pouvez faire dès la troisiéme année, quand ils sont de la grosseur du pouce.

Quand vous les grefferez il faut que ce soit en les coupant en pied de biche, à demi pied de terre & non plus bas, la raison est qu'il en peut manquer; & si vous le coupez tout contre terre ce seroit autant de perdu: & au contraire vous pourrez encore en cas de manque les regreffer plus bas une autre année.

Mais le meilleur & plus assûré est de ne les greffer que quand ils sont plantez de deux ans en place, & de tels fruits qu'il vous plait, & d'en faire une bonne note sur votre livre.

Quand vous grefferez votre pépiniere, il est important d'avoir un livret dans lequel vous écrirez tous les arbres de votre pépiniere, pommier & poirier l'un aprés l'autre, & chacun en leur rang; par exemple, le premier rang d'un tel côté contient tant d'arbres: le premier est un poirier, le second un pommier, & vous continuerez jusqu'au bout du rang; le second rang ensuite est de même, & ainsi tout le reste.

A mesure que l'on greffera un arbre de votre pépiniere, écrivez à son nombre le fruit duquel il sera greffé, tant pour votre assûrance que pour celui auquel vous en pourriez faire présent ou le vendre: & ne mettez point l'ardoise à l'arbre comme l'on fait souvent; car le vent les emporte, & puis vous êtes aussi avancé que si vous n'aviez rien fait.

Si quelqu'un de ces arbres manque de reprendre, notez-le pareillement; & quand vous le grefferez corrigez votre nombre, & tenez une bonne méthode en cela.

Que si vous voulez vendre de vos arbres pour retirer vos frais, comme c'est le trafic du Jardinier, en montrant son livre & garantissant le fruit tel qu'il est & le connoît par son livre, vous obligez grandement celui qui l'achete en lui bien vendant; & sur tout soiez fidéle à votre prochain, tant en cela qu'en toute autre chose.

Si vous voulez absolument greffer vos arbres dans la pépiniere, voiez le mot de Greffe, où l'on donne les instructions nécessaires pour greffer en différentes manieres.

P E R.

PERCE-FEUILLE, en Latin *Perfoliata.*

Description.

Description. C'est une plante dont les feuilles sont presque rondes, quoique pointuës à la cime comme celles des pois, avec certaines veines assez grosses depuis le pied jusqu'au bord: il semble qu'elles soient percées par les tiges & par les branches, & c'est ce qui lui a donné le nom de *Perfoliata.* Sa tige est menuë, unie, ronde & chargée de branches. Elle n'a qu'une racine assez barbuë.

Lieu. Cette plante croît dans les blés & prairies en Languedoc, & proche d'Arles en Provence, & elle fleurit en Juin.

Propriétez. La décoction de la perce-feuille dans du vin étant buë, est bonne contre les ruptures & descentes de boiaux. Elle est utile aux écrouelles, étant appliquée par dessus en emplâtre. L'eau distillée aussi bien que l'herbe appaise toutes sortes d'inflammations.

PERCE-OREILLES. C'est un petit insecte rond, long, uni & poli, qui a deux petites cornes à la tête, six pieds & une queuë fourchuë. Il y en a de plusieurs sortes, qui ne sont différens que par la couleur: les communs sont de couleur de châtaignes. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs des arbres.

Secret pour prendre les Perce-Oreilles.

Fichez des échalas ou petites baguettes aux pieds des fleurs, ou le long des buissons & contrespaliers; mettez à leurs sommitez des ongles de bœuf, de mouton ou de porc, les perce-oreilles ne manqueront point de s'y retirer pendant la nuit: allez dès le matin visiter ces ongles avec un chauderon, ou quelqu'autre vaisseau semblable, levez promptement ces ongles, & les frappant contre les bords faites tomber les perce-oreilles dans le chauderon, où vous les écraserez aussi-tôt.

PERCEPIERRE, ou Saxifrage, en Latin *Saxifraga.* C'est une plante dont on fait trois especes.

Description de la premiere Perce-Pierre. Elle a quantité de petites branches menuës, qui ont de petites feuilles étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par intervalles égaux. Elle est si semblable au thim, qu'on ne la distingue qu'au goût. Sa racine est assez grande & profonde, & divisée en quantité de rameaux.

Lieu. Cette plante vient en des lieux âpres & pierreux. Elle fleurit en Juin & Août.

Propriétez. Elle échauffe, nettoie, ouvre, subtilise & résout; étant cuite dans du vin elle est bonne aux fébricitans, à ceux qui ne peuvent uriner, ou qui sanglottent; & elle brise les pierres dans les reins, d'où elle a pris son nom de saxifrage, aussi bien que les autres especes suivantes.

Description de la seconde Perce-Pierre. Elle est branchuë, & semblable à l'épithyme. Ses branches sont écartées à la cime, & entre-mêlées par le bas, menuës comme celles du serpolet, & divisées par nœuds. Ses feuilles qui sortent deux à deux de ces nœuds sont assez longuettes & étroites. A chaque extrémité de branches il y a une petite fleur longuette, & qui est semblable aux œillets, découpée par les bords.

Lieu. Cette plante croît en abondance dans la montagne de Plâtre, séche & aride, entre Chipre & Malburg, en Angleterre, en France & Italie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. La perce-pierre cuite en vin & prise en breuvage tout à l'instant, est singuliere à ceux qui ont la fiévre: elle sert contre la difficulté d'uriner, elle appaise le hoquet, rompt la pierre de la vessie.

Description de la troisiéme Perce-Pierre. Elle pousse une tige semblable à celle du fenouil, & un peu plus longue, petite, mince, aiant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine semblable à celle du cumin commun, plus longue & odorante. Ses feuilles sont menuës comme des cheveux, approchantes de celles du fenouil, mais plus grandes, plus minces & plus rares; sa racine blanchâtre est du goût de la pastenade.

Lieu. Cette plante croît en lieux secs & maigres, & sur des pierres. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétez. Cette troisiéme perce-pierre a les mêmes vertus que la premiere, & vraie saxifrage de Dioscoride.

PERCER. Terme de chasse. C'est lorsqu'une bête tire de long, & s'en va sans s'arrêter étant chassée. C'est aussi quand le piqueur perce dans le fort. On dit le cerf *a percé* dans le bois; il faut *percer* dans ce fort si on veut détourner le chevreuil.

PERCER une couche. C'est un terme de jardinage qui se dit des couches sur lesquelles on veut semer des raves dans des trous faits exprès avec un morceau de bois longuet, rond par tout, & de la grosseur environ deux ou trois pouces de tour, & pointu par le bout qui doit entrer dans le terreau. Ainsi on dit: il faut se mettre à percer cette couche pour y semer des raves.

PERCHES. Terme de chasse. Ce sont les deux grosses tiges du bois ou tête du cerf, du daim & du chevreuil, où sont attachez les andouillers.

PERCHIS. C'est une clôture qui se fait avec des perches, les unes mises & fichées d'un pied avant dans la terre, & épaisses d'environ huit à neuf pouces; les autres mises en travers à la même distance, ensorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ni des hommes ni de gros animaux puissent entrer dans l'endroit de terre ainsi clos de perches.

PERDRIX. C'est un oiseau fort estimé pour son goût, qui est fort délicat; il vit à terre & se nourrit de semences, de limaçons, des sommitez tendres de plusieurs arbres ou arbrisseaux. On en distingue de plusieurs sortes, qui ne different les unes des autres que par la couleur. Les unes sont grises; elles sont les plus communes, il y en a par tout. Les autres sont rouges, on les a ainsi nommées parce qu'elles ont les pieds rouges & quelques plumes autour du col de la même couleur: on en trouve dans l'Anjou, dans le Poitou & dans le Saintonge; elles sont plus estimées que les grises. On voit dans les Alpes des perdrix blanches. Enfin il y en a que l'on nomme griesches, que quelques-uns ne distinguent point des becasses.

Les perdrix mâles sont fort chauds, & dans le tems qu'ils recherchent les femelles, ils se battent les uns contre les autres jusqu'à ce que l'un ait remporté la victoire. Ce tems arrive dans le mois de Janvier. Les femelles pondent une grande quantité d'œufs; mais le mâle les casse quand il les trouve. Les jeunes perdrix se nomment perdreaux. Ils sont bons à manger au mois d'Août.

On nourrit quelquefois des perdrix avec les poules dans la basse-cour; les griesches s'apprivoisent plus aisément que les autres.

Pour prendre des Perdrix de jour avec un filet nommé Tonnelle.

Les perdrix sont assez communes en France, quoique les tireurs en volant, & les païsans avec des filets, collets, lacets, & des cages ou muës, en fassent mourir une grande quantité.

Je veux vous enseigner par ordre toutes les finesses dont on peut se servir pour les prendre: si vous n'êtes pas en état de chasser, ne méprisez pas pour cela la lecture de ce qu'on va dire; car elle vous servira pour connoitre quand les étrangers chasseront sur vos terres, & pour les empêcher de prendre le gibier que vous serez bien-aise de conserver ou de faire prendre par vos domestiques pour en régaler vos amis.

Pour prendre les perdrix avec un filet nommé tonnelle, il est nécessaire de savoir premierement en quel lieu elles sont; car si elles sont dans un bois, une vigne, une lande, un chaume, ou bien un blé déja grand, il ne s'y faut pas arrêter; parce que si vous n'y voiez la compagnie entiere, il n'en faudra qu'une, qui demeurant derriere & vous voiant, s'envolera faisant un cri, lequel obligera le reste de la compagnie de la suivre; il faut donc qu'elles soient dans un blé verd non trop fort, un gueret, un pré, ou une terre en friche, ou bien dans un avantri, qui est un champ dans lequel on aura cueilli de l'orge ou de l'avoine.

Les personnes qui chassent à la tonnelle sans crainte, vont avec un chien couchant qu'ils tiennent attaché à une longue corde, & le font chasser. Lorsqu'il a fait son arrêt, ou qu'il rencontre bien fort, ils le tirent derriere, & l'attachent en quelque endroit à l'écart; puis en dépliant la toile montrent une vache artificielle dont on va donner la description, & vont pour les rendre, comme on le dira ci-après.

Fabrique d'une vache artificielle pour tonneler.

Cette vache est représentée dans le *Tome I. pag.* 318. Elle doit être faite d'une piéce de toile X. Y. G. H. de quatre pieds en quarré, de couleur de vache. Aux quatre coins X. Y. H. G. & au milieu d'en haut aux endroits marquez des lettres E. F. sont cousus de petits morceaux de même toile, larges de deux pouces en quarré pour y passer & arrêter les bouts des bâtons O. P. qui se croisent, & le haut de la fourchette. Les deux bâtons doivent être assez longs pour tenir la toile bien étenduë & bandée lorsqu'ils sont croisez comme vous le voyez dans la Figure. La fourchette doit être longue de quatre pieds & demi au moins, aiant le bout I. coupé en pointe, lequel passe dans un petit morceau de toile K. cousu au bas du milieu de la grande toile. Cette fourchette & les deux bâtons O. P. sont liez ensemble avec une corde qui est attachée au milieu de la toile à la lettre L. Au côté Y. est cousu une piéce de toile Q. Y. fait en façon de tête de vache, & de même couleur que le reste de la toile, aiant un œil Q. & deux cornes faites de quelques morceaux de chapeau, & par l'autre côté X. est une queuë faite avec de la filasse ou autre chose plus convenable.

Je conseille de mettre un bâton par le haut X. & Y. tant pour faire tenir la tête Q. Y. & la queuë X. en état, que pour mieux assûrer les autres bâtons & tout le corps de la vache. La queuë ne doit pas être attachée tout au bord de la toile, il faut qu'il y ait un peu d'espace entre deux, afin qu'en marchant cette queuë aille balançant: faites au milieu de la toile à un pied proche du haut deux trous M. N. pour regarder & conduire de la vuë les perdrix au autres oiseaux que vous voudrez approcher.

Les païsans & autres qui chassent avec crainte ne se servent pas de chiens; mais ils vont à la pointe du jour dans la campagne entendre chanter les perdrix, car elles n'y manquent jamais.

Celui qui doit tonneler étant assûré du lieu où elles ont chanté la derniere fois, il monte la vache, & si tôt qu'il peut voir assez clair pour les découvrir, il se met en état, comme vous verrez dans la Figure que je suppose représenter toute une piéce de blé, & les espaces d'entre les lignes ponctuées, marquez des chiffres 1. 2. 3. 4. le fond des raics ou l'entre-planche du blé dans lesquelles les perdrix courent sans empêchement. Le chasseur aiant la tonnelle & ses halliers sur son épaule, il prend la vache avec les deux mains par le milieu L. où sont liez tous les bâtons ensemble, & regardant par les deux trous M. N. il va doucement de côté & d'autre du champ, jusqu'à ce qu'il ait découvert les perdrix; les aiant apperçuës il approche & recule en tournant à l'entour lorsqu'il voit qu'elles sont en assûrance & sans crainte, il considere de quel côté elles ont plus d'inclination d'aller.

Ce qu'aiant connu, il fait le tour bien loin, & pique sa vache à terre toute droite pour déplier la tonnelle, & commence par la queuë à piquer le bout A. dans le milieu, ou le fond d'une raie de blé; & marchant vers les perdrix il étend tout le filet A. F. puis il plante les deux piquets b. d. qui tiennent au cercle de l'entrée, ensorte que la tonnelle soit tenduë bien roide; & repiquant la vache il déplie les halliers & les pique d'un bout a. tout contre la tonnelle joignant le bâton b. & reprenant la vache d'une main il va de côté en piquant le reste du hallier P. O. N. M. tout de suite, à côté un peu en biaisant vers les perdrix, comme on le voit par la Figure, où les oiseaux sont marquez des lettres Q. R. S. T. V. il pique l'autre hallier C. H. I. K. L. de même façon, le tout étant bien tendu, le tonneleur s'écarte & fait le tour par derriere les perdrix, vers les chiffres 1. 2. 3. comme on le voit dans la Figure deuxiéme, qui représente la vache derriere laquelle il doit être, & regardant toûjours par les deux trous M. N. il les approche peu-à-peu, d'un pas tout droit, mais allant de côté & d'autre: s'il voit qu'elles s'arrêtent & levent la tête, c'est signe qu'elles ont peur; & en ce cas il se recule de côté, & se couche à la renverse, sa toile sur lui, se remuant quelquefois comme fait une vache ou un cheval qui se vautre: puis se relevant il chemine doucement de côté & d'autre, comme une vache qui paît, cela les amuse, ensorte qu'elles croient que c'est une vraie vache; si elles vont cherchant à manger

c'est

c'est une marque qu'elles sont assûrées, pour lors il les approche, & peu-peu les méne vers les filets: s'il en voit quelqu'une qui s'écarte, il la va détourner & toucher avec les autres comme un troupeau de brebis. Quand elles sont proches des halliers, elles donnent de la tête & de l'estomac dedans; & comme le Païsan les presse, elles veulent avancer, de sorte que suivant le hallier qui va en biaisant [comme j'ai dit] elles se trouvent à l'entrée de la tonelle, où le bourdon, qui est le pere de la compagnie, s'arrête, & ne veut pas les laisser entrer qu'il n'ait bien consideré; le Tonneleur les presse toûjours, il en entre quelqu'une qui court au fond du filet, en même-tems les autres croient que le passage est libre, & elle suivent la premiére qui est entrée.

Alors le Tonneleur doit jetter sa vache à bas, & courir le plus vîte qu'il pourra pour fermer l'entrée de la tonnelle, & prendre les perdrix. Ensuite aïant replié la tonnelle, & demonté la vache, il retourne chez lui, ou va tenter une nouvelle capture.

Consultez l'article du Filet, vous y trouverez la maniere de faire la tonnelle pour prendre les perdrix.

Comment les Païsans prennent les Perdrix la nuit avec un filet nommé traineau.

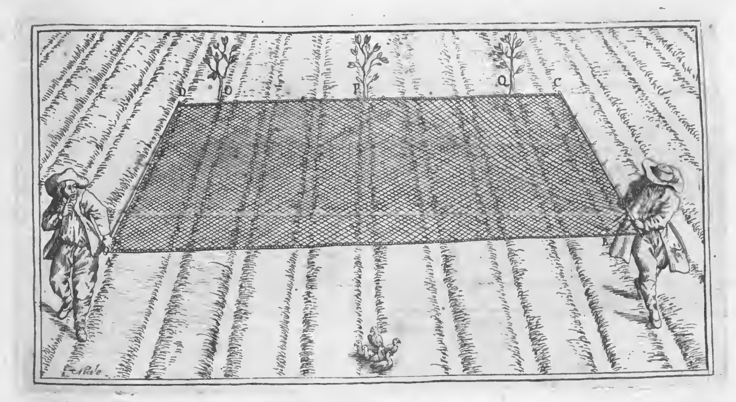
Voici une finesse de Païsan qui est bien plus ruïneuse que la précédente, aussi est-elle deffenduë.

Un Païsan s'en va le soir quand le Soleil se couche, dans une grande campagne où il croit qu'il y a des perdrix, & se cachant derriere une haie ou buisson, il les écoute chanter, & va vers l'endroit où il les entend pour les remarquer. Quand elles ont un peu chanté, elles s'envolent peut-être à cent pas de-là, & courant les unes après les autres, elles chantent encore, & font un autre vol d'environ cinquante pas, chantent comme auparavant: quelquefois elles font un autre petit vol de vingt où trente pas, & chantent encore deux ou trois fois, & s'arrêtent où elles ont chanté la derniére fois. Le Païsan les suit toûjours à chaque fois qu'elles volent, jusqu'à ce qu'elles soient bien arrêtées, il remarque l'endroit à quelque arbre, ou pierre, ou bien avec une petite branche, ou un piquet qu'il plante en terre, & s'en retourne à la maison accommoder deux perches legeres, longues de trois toises, aussi fortes d'un bout que d'autre: il importe peu qu'elles soient de deux piéces. Il prend son filet, ses perches & un compagnon avec lui. Ils s'en vont lorsqu'il fait bien noir dans le champ où sont les perdrix à l'endroit qui a été marqué, & ajustent le filet en cette sorte.

Cette figure représente la piéce de blé, ou les perdrix ont été apperchées: les planches ou sillons y sont marquez par les lignes ponctuées, le fond ou l'entre-deux de ces planches est l'espace qui se trouve entre ces lignes ponctuées; enfin la lettre P. est le lieu ou l'on suppose que les perdrix se sont arrêtées.

Les deux hommes étendent le filet sur la terre dans un lieu où il n'y ait ni buissons ni autres branchages qui pourroient se mêler dans le filet & empêcher l'effet: & couchant une perche AD, & BC à chaque bout, ils y attachent le traineau tout au long aux endroits marquez par les petits bouts de fil qui paroissent dans la figure. Puis ils mettent des ficelles dans le bas du filet, qu'ils attachent tout au bord aux endroits marquez O. P. Q. ces ficelles doivent avoir environ deux pieds & demi, ou trois pieds de longueur, aïant à l'autre bout chacune une petite branche d'arbre feuillée garnie de quatre ou cinq feuilles, comme il paroit dans la figure pour faire lever les perdrix qui pourroient peut être laisser passer le traineau par dessus elles sans le bruit de ces petites branches qui les épouvantent, lorsque le filet fond sur elles; c'est une pratique qu'il faut observer principalement à l'égard des rouges qui sont plus paresseuses à partir que les grises.

Le filet étant bien tendu, chacun prend sa perche par le milieu, la levant en haut, non toute droite, mais couchée, & la tire à soi ensorte qu'il ne traine rien contre terre que les trois petits feuillards O. P. Q. Ils marchent droit aux perdrix d'un pas lent & sans bruit, tenant le filet en l'air, le devant élevé de quatre ou cinq pieds haut de terre, & le derriere d'un demi pied seulement. Quand les perdrix se levent, ou autre chose qui vaille la peine d'être pris, en ouvrant tous deux les mains, ils laissent tomber le traineau, & courent prendre ce qui s'y trouve.



Si les perdrix s'envolent avant que d'être couvertes du filet, comme cela arrive souvent, les chasseurs se reposent une heure ou deux, afin de laisser rendormir les perdrix qui se sont écartées dans les champs, puis ils battent toute la piéce de terre avec le filet, commençant d'un côté & finissant à l'autre, ils en prennent toujours quelqu'une.

Si aïant passé le lieu où elles ont été apperchées, elles ne sont point parties, pour lors ils retournent sur leurs pas, laissant un peu toucher le filet à terre par le derriere seulement, afin de les obliger de s'élever si elles y sont, & si elles ne s'y rencontrent point, c'est une marque qu'elles ont couru après avoir chanté la derniere fois, lorsqu'on les apperchoit: ils rebattent de côté & d'autres, tant qu'ils les aient fait lever, ou qu'elles soient prises.

Cette chasse ne se fait point quand la Lune est claire, ni sur la neige.

Quelques Païsans portent du feu à cette chasse pour mieux découvrir les perdrix, lesquelles voïant cette clarté, croïent que c'est le jour, on les apperçoit qui étendent les ailes, & se remuent: pour lors celui qui tient le feu, se détourne un peu a côté pour n'être pas vû des perdrix, & lorsque le traineau est dessus, ils le laissent tomber & courent les prendre.

Ce feu n'est autre chose qu'un boisseau à mesurer le grain, que le Païsan s'attache devant l'estomac, ensorte que le derriere ou fond du boisseau, est posé contre les boutons de son pourpoint, & l'ouverture est tournée du côté des perdrix: dans le fond de ce boisseau est attachée une lampe de fer blanc faite exprès qui porte une méche grosse comme le petit doigt, de sorte que cette lampe étant au fond du boisseau ne peut éclairer que par devant, & non aux côtez. Celui qui la porte voit tout ce qui se rencontre à vingt pas au devant de lui, & ne peut être vû de personne, ni son compagnon aussi, parce qu'il est à côté.

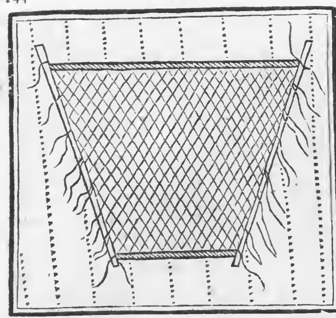
On se sert encore d'une autre invention pour porter du feu au traineau, laquelle est bien plus commode que le boisseau, & n'est pas si dangereuse pour celui qui porte le feu; le hazard qu'il y a pour le Païsan, c'est qu'une personne aïant un fusil, & qui est averti qu'on prend ses perdrix de nuit, tire toujours au feu, & parce moïen peut tuer ou blesser celui qui le porte: car cela s'est rencontré quelquefois. Pour éviter cet incovénient, le Chasseur qui est fin fait faire une machine de fer blanc qui ne se peut mieux faire comprendre qu'en vous faisant imaginer une hotte ou buter à porter de la terre, dans lequel on met une lampe aussi de fer blanc, & pour le porter l'on y fait souder une anse par le milieu de la bosse: ensorte que le tout paroit comme un butet couché a terre du côté où l'on attache la butelle ou bretevelle pour le porter par dessous. La personne qui le porte le tient d'une main par l'anse, & de l'autre elle porte le filet: ainsi un tireur ne feroit point de mal au porte-feu, quand il tireroit dans la hotte de fer.

Il y a des personnes qui croïent que les perdrix accourent au feu quand elles le voïent, à cause qu'on dit, prendre les perdrix au feu: c'est en quoi ils s'abusent; car si on étoit quelque moment devant elles avec la lumiere, elles connoitroient incontinent la ruse, & s'envoleroient.

Autre moïen dont le Païsan se sert pour prendre les Perdrix la nuit sans avoir compagnie.

Les plus fins Païsans ne demandent point de compagnons pour prendre les perdrix la nuit, de crainte d'etre découverts par un autre, ils aiment mieux avoir plus de peine & avoir seuls tout le profit.

Celui qui veut prendre une compagnie de perdrix sans aide de personne, après avoir observé tout ce qu'on vient de dire pour les apercher ou remarquer, étant de retour chez lui, il prépare deux perches de saule, ou de quelque autre bois bien droites & legeres, plus grosses d'un bout que d'autre, longues de douze ou quinze pieds, il attache son filet comme vous le voïez dans la figure suivante.



Les perches doivent être attachées le long des côtez Q. S. & T. R. avec des ficelles, ensorte que leur extrémité la plus grosse soit du côté S. T. le plus étroit du filet. Le traineau étant ajusté, le Chasseur va sur le champ où il a remarqué les perdrix, & porte les filets, de sorte que le bord S. T. étant contre son ventre, les bouts des perches S. & T. lui froissent les côtez, & allongeant les bras, il prend des deux mains les deux perches le plus loin qu'il peut, afin que pressant la corde S. T. contre son ventre, il en ait plus de force, & tenant le filet élevé de terre de quatre, de cinq ou de six pieds, il va tout le long d'une planche de blé, posant contre terre à droit & à gauche le bord Q. R. du filet sans le quitter, si ce n'est que les perdrix se trouvent au dessous, auquel cas il laisse tomber les perches & le filet, & court prendre ce qui s'y rencontre.

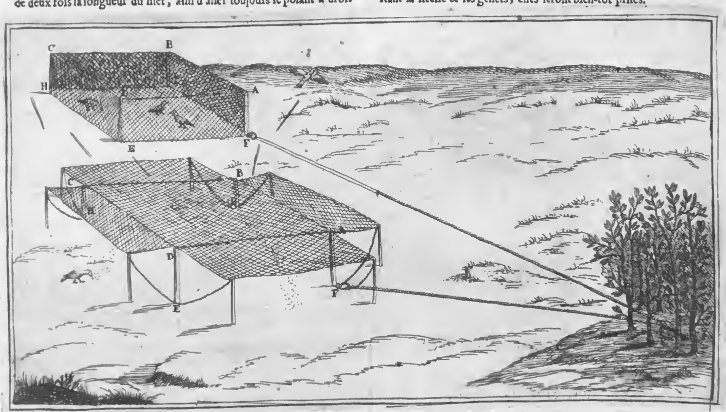
Si les perdrix ne sont pas levées, quand le Chasseur est au bout de la raile, il rebat le reste du champ, s'écartant du lieu par où il a déja passé de deux fois la longueur du filet, afin d'aller toujours le posant à droit & à gauche comme il a fait la premiére fois, observant toutes les regles dont on a parlé ci-dessus. On trouvera la maniére de faire ce filet en l'article des filets.

Pour prendre une compagnie entiere de Perdrix dans un lieu appâté.

Il y a des personnes qui n'ont pas assez d'autôrité pour empêcher les chasseurs de chasser, & qui seroient pourtant bien aises de conserver & multiplier le gibier sur leurs terres, soit pour avoir le contentement de le voir l'Été en se promenant par la campagne, ou pour en donner le divertissement à leurs amis. Pour avoir ce plaisir j'ai inventé un petit filet qui est fort propre, non-seulement pour prendre des Corneilles durant les neiges; mais aussi pour prendre une compagnie de perdrix; ce que vous pouvez faire facilement après les vendanges, avant que de quitter la campagne, vous servant de ce filet en la maniere qui suit.

Vous devez savoir que la compagnie de perdrix que vous désirez prendre, se retire de jour dans un clos de vigne ou une piéce de terre, près de laquelle il y a une haie, ou du bois, ou bien des buissons. Cela supposé il faut mettre cinq ou six poignées d'orge, d'avoine, ou de froment en un monceau, dans un endroit de la piéce de champ, ou clos de vigne qui soit éloigné de l'entrée ou de quelque haie, comme environ trente ou quarante pas, & piquer autour quatre piquets gros comme le doigt & élevez de terre d'un pied, éloignez les uns des autres de quatre pieds en forme d'un quarré. De cet endroit il faut passer au milieu du champ, en laissant tomber continuellement quelques grains & s'en retourner au logis.

Il est certain que les perdrix volant dans ce lieu pour manger, & rencontrant la trainée de grain, elles la suivront jusqu'au monceau, où trouvant l'appas, elles le mangeront, & le lendemain elles y retourneront dès le matin chercher à manger; il faut y aller une ou deux fois le jour pour voir si elles ont fienté sur le lieu appâté. Ce qu'aiant reconnu, vous êtes assuré qu'elles y ont mangé, & qu'elles y reviendront; c'est pourquoi remettez-y du grain, piquez auprès de chaque bâton une branche de genêt, & faites une trainée comme la premiére fois, retournez-y encore pour voir si nonobstant les genêts elles y ont mangé: & pour lors aïez de la ficelle, & attachez-en au haut de chaque piquet de l'un à l'autre, & quelques autres de travers. Puis mettez dessus quelques brins de paille se croisant les uns sur les autres, comme si c'étoit un filet. Appâtez derechef, & faites la trainée de grains si elles y mangent nonobstant la ficelle & les genêts, elles seront bien-tôt prises.



Vous pourrez donc ôter les quatre piquets, les ficelles, & la paille, & tendre le filet comme vous le voïez dans les deux figures précédentes; vous planterez les quatre piquets qui tiennent au filet F. H. B. E. assez avant dans terre, ensorte que les piquets soient suffisamment éloignez les uns des autres pour que le filet bande par dessus, & soit tendu bien au quarré, après quoi vous releverez le bord F. E. du filet, jusqu'à la hauteur A. D. des piquets, & pour tenir le bord en l'air mettez des petits brins de paille, ou de chaume, ou bien quelques petits brins de bois bien foibles, dont un bout soit piqué en terre, & l'autre serve à soutenir le bord du filet comme il est représenté dans la seconde figure.

Il faut relever les trois autres côtez de la même façon, & pour asseurer les perdrix, il faudra mettre encore les quatre branches de genêts au quatre coins du filet proche des piquets, comme auparavant, & après cela ajustez bien la ficelle qui est passée dans toutes les dernieres mailles du tour du filet, & dans les quatre boucles qui sont au bas des piquets, les deux bouts de cette ficelle doivent être nouez ensemble, il faut l'attacher à une autre ficelle assez forte au point marqué L. dans les deux figures. L'autre bout de cette corde sera prolongé jusqu'à la haie ou buisson L. où vous devez vous mettre pour tirer cette ficelle & enfermer les perdrix. Il faut que la ficelle soit lâche afin qu'on puisse lever facilement le bord du filet (comme j'ai dit) & qu'elle soit aussi toujours passée dans les boucles E. F. G. H. figure premiere. Le filet étant tendu, on mettra encore cinq ou six poignées de grains ou plus, selon la quantité de perdrix qu'il y a dans la compagnie, il faut se trouver sur le lieu le matin à la pointe du jour pour disposer le tout & se retirer derriere la haïe ou le buisson L. auquel on attache le bout de la corde qui doit faire jouer le filet.

Aussi-tôt qu'il sera jour, les perdrix ne manqueront pas d'aller chercher l'endroit appâté, il faut les laisser bien amonceler sous le filet, & pendant qu'elles sont attentives à manger, tirer promptement la ficelle I. L. qui fermera le filet & l'attacher bien ferme à quelque piquet ou branche, afin que les perdrix ne fassent pas lever les bords du filet en se débattant, puis courez promptement les prendre.

Si par hazard elles n'y vont pas le matin, il faut y retourner à midi, si vous n'aimez mieux (comme le plus assuré) les attendre toute la matinée.

On a dessiné ici deux figures exprès, pour faire mieux comprendre sans confusion la forme du filet tendu & détendu. La premiére figure montre comment il doit être détendu, les perdrix étant dessous, & la deuxiéme comment il faut qu'il soit rendu.

Des perdrix que vous prendrez mangez-en les mâles; & faites nour-

tir les femelles dans une chambre jusqu'au carême, que l'on ne chasse plus, & en ce tems-là remettez-les en vos terres; vous aurez par ce moien autant de compagnies de perdrix que vous aurez de femelles, & ainsi vous repeuplerez vos terres & conserverez l'espece.

La maniere de faire ce filet est amplement montrée en son lieu.

Autre invention pour prendre une compagnie de perdrix dans une vigne ou bois avec des filets appellez halliers.

Vous pouvez encore si vous voulez pour prendre une compagnie de perdrix vous servir de filets nommez halliers, faits de la maniere qu'il a été dit ailleurs. Voici comment il faut pratiquer cette chasse.

Promenez-vous dans les champs avec un chien de chasse, s'il fait partir une compagnie de perdrix, & que vous les voiez remettre dans quelque petite piéce de bois taillis, ou dans un clos de vigne, une bruiere, ou bien que vous les aiez entendu chanter, ou qu'elles aient accoûtumé d'y être souvent, faites comme on va l'enseigner par le moien de la Figure suivante.

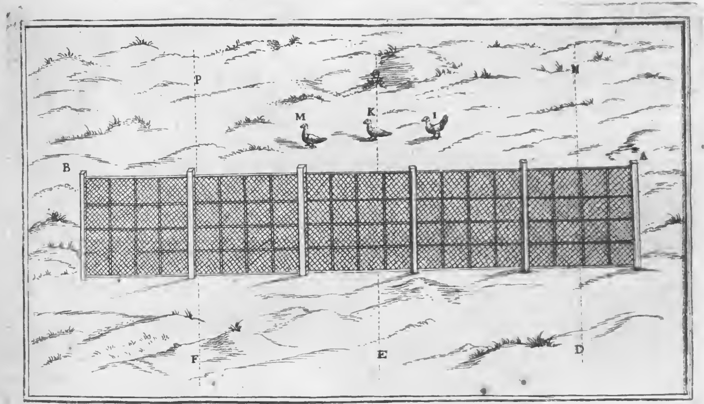
Supposé que l'endroit marqué des lettres I. K. M. soit le milieu du clos de la vigne où vous avez vû remettre les perdrix, menez quelques personnes avec vous, & portez vos halliers, tendez-les, & les piquez au travers de la vigne, a cent ou deux cens pas loin du lieu où vous croiez qu'elles soient, comme par exemple aux lettres A. B; lorsque les filets seront tendus, faites un grand tour, allez par derriere les perdrix, mettez vos gens d'ordre, l'un à la lettre N. l'autre à la lettre P. & vous à O. & soiez éloignez les uns des autres, selon la longueur des halliers, & le nombre des personnes que vous aurez; il faut que les perdrix se trouvent entre vous & les filets.

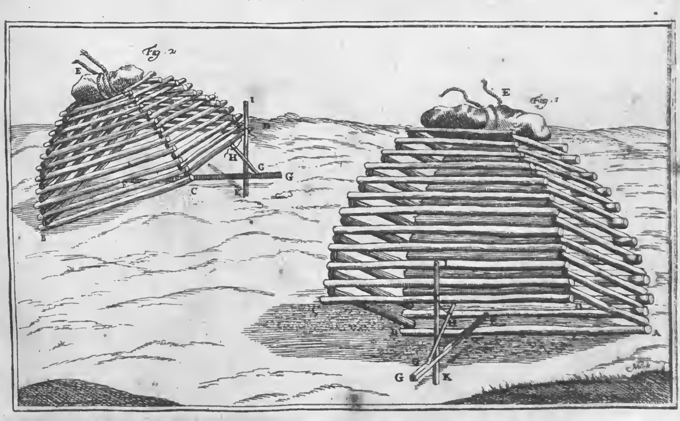
Aiez en vos mains chacun deux pierres, & approchant peu-à-peu frappez-les l'une contre l'autre, allez aussi parlant; mais il faut marcher si lentement que vous ne paroissiez pas avancer, autrement si vous les pressez elles s'envoleront plûtôt que de courir, il faut donc qu'elles courent pour fuir doucement le bruit qu'elles entendent de loin, & non le bruit qui les presse trop, ainsi elles iront insensiblement se prendre dans les halliers: si vous ne les avez pas trouvées de ce côté-la, c'est signe qu'elles ont couru après s'être jettées dans la vigne, & qu'elles sont de l'autre côté de vos filets; en ce cas faites le tour bien loin, & vous placez aux lettres D. E. F. pour marcher de la même façon que de l'autre côté, vous les prendrez infailliblement.

Si vous avez une grande longueur de halliers, & que le lieu où vous les devez tendre ait beaucoup d'étenduë, ou bien que vous n'aiez pas suffisamment de monde pour chasser les perdrix dans les filets, de telle sorte qu'on soit contraint de s'éloigner a plus de trente ou quarante pas les uns des autres; en ce cas il faut que vous & vos gens cheminiez vers les halliers, non pas tout droit, mais en serpentant ou traversant à droit & à gauche pour ne pas laisser une espace notable sans y passer, car il pourroit arriver que les perdrix seroient en un tel lieu & ne remueroient point, n'étant pas pressées du bruit.

Finesses des Païsans pour prendre une compagnie de Perdrix appâtées avec une sorte de cage, vulgairement appellée un trébuchet, ou un tombereau.

L'invention que je propose ici est une finesse par laquelle un païsan prend une compagnie de perdrix sans y guetter, après les avoir appâtées: cette invention est assez commune en quelques Provinces. Elle n'est autre qu'une cage qui se nomme diversement selon la diversité des Pays: les uns l'appellent tombereau, les autres une muë, & d'autres trebuchet; il me semble qu'on doit préférer ce dernier nom. Vous pourrez aussi bien user de cette finesse, comme de celles dont on vient de parler, pour prendre les perdrix que vous désirez conserver sur vos terres; c'est pourquoi j'enseignerai en ce lieu la fabrique de cette machine au trébuchet, & la maniere de s'en servir, comme on le voit dans les Figures suivantes.





Ce trébuchet est composé de quatre morceaux de bois ou bâtons A. B. A. D. D. C. & C. B. longs chacun de deux pieds & demi, ou trois pieds, percez à deux pouces proche de chaque bout d'un trou assez grand pour passer le doigt: il faut les poser à terre les uns sur les autres en forme de quarré; il faut aussi qu'ils soient encochez, ou entaillez au droit des trous, jusqu'à la moitié de l'épaisseur du bois pour les faire tenir deux ensemble, aiant leur bout l'un dans l'autre, ensorte qu'ils fassent quatre angles; & dans le coin d'un angle, ou se trouvera un trou, il faut y mettre le bout d'une verge de bois grosse comme le doigt, longue de quatre à cinq pieds, qui entre dedans comme une cheville, & qui passe d'un bout à l'autre, d'angle en angle opposez. Mettez une autre verge de même façon dans les deux angles qui restent, laquelle croisera la premiere. Après quoi il faudra avoir plusieurs autres bâtons assez droits, gros comme le doigt, & un peu plus courts les uns que les autres par dégrez, & en mettre tout autour des verges ou arçons, ensorte qu'ils se croisent du bout les uns sur les autres, jusqu'au sommet du trébuchet, où il faut laisser une ouverture pour en tirer les perdrix, observant toûjours en ajustant ces bâtons de poser les plus longs les premiers pour faire la cage en diminuant, & en arrondissant par le haut.

Après que les bâtons seront tous ainsi disposez, on les liera sur les arçons des osiers, des plombs, ou des cordes: vous aurez une verge ou bâton F. G. grosse comme le petit doigt, laquelle vous applatirez par les deux côtez, c'est-à-dire par le dessus & par le dessous, & vous la coupetez de trois pieds de longueur, l'attachant avec une ficelle d'un bout F. au milieu du bâton D. C, cette verge sera mouvante & non arrêtée, aiant une petite coche en G. éloignée d'un pouce ou deux du bout G.

Quand on veut tendre ce trébuchet il faut avoir un piquet I. K. long d'un pied & demi, avec une ficelle attachée au bout d'enhaut pour y mettre un petit bâton H. long d'un demi pied, ou pour le mieux de neuf pouces, aiant le bout G. coupé en façon de coin à fendre du bois: il faut ficher le bout K. de ce piquet en terre, ensorte que le trébuchet étant levé il le froisse en tombant. Lorsque ce piquet sera fiché en terre de hauteur convenable, on leve le côté D. C. de la cage en haut, & on met le bout H. du petit bâton dessous qui le soûtient, & l'autre bout qui est fait comme un coin, se met dans la coche G. qui est au bout de la marchette F. G. Ainsi laissant bien doucement peser le trébuchet, il demeure tendu & élevé en l'air d'un côté, environ un pied de haut, & la marchette de trois pouces, afin que les perdrix mangeant le grain de dessous de la cage puissent marcher sur cette marchette, & fassent tomber le trébuchet qui les enfermera.

Le païsan qui voit souvent en un même lieu, soit vigne, soit bois, ou autre lieu, une compagnie de perdrix, il essaie de les prendre avec le trombuteau; mais avant que d'y tendre il cherche un lieu propre pour ce sujet: si c'est dans une vigne il prépare un endroit proche de la haie, ou quelque souche d'osiers, ou bien un buisson, afin que la cage ne soit pas si-tôt vuë du monde, & qu'elle n'épouvante pas les perdrix; aiant reconnu le lieu il y met cinq ou six poignées d'orge, ou d'avoine frite à ie, autrement au fer de la poêle, ou bien du froment, & en jette quelques grains par-ci par-là, & fait une trainée assez lo n, afin de guider les perdrix au monceau; & quand il connoît par leur fiente qu'elles y sont venuës, il tend pour lors le trébuchet au même lieu où elles ont mangé, le couvrant de petites branches de bois feuilluës, ou de genêts, ou bien de pampre, si c'est la saison, & met sept ou huit poignées de grain dessous avec une longue trainée, les perdrix qui ne manquent pas d'y revenir y étant alléchées se jettent d'abord toutes dessous la cage pour manger, & comme elles sont fort gourmandes, elles sautent les unes sur les autres pour prendre les grains, tellement qu'elles marchent sur le bâton ou marchette F. G. qui tient la machine tenduë, & font par ce moien détendre le trébuchet qui les enferme dessous.

Lorsque la compagnie est grande il demeure souvent quelques perdrix dehors le tomber, au quand il vient à tomber; mais le païsan les fait fort bien reprendre une autre fois.

Si en vous promenant vous trouvez du grain en un monceau, faites le guet aux environs sans être vû de personne, vous ne manquerez pas d'y sur, rendre le païsan qui l'aura mis; car il ira deux fois le jour pour connoître si elles en auront mangé. La vraie heure de l'y rencontrer c'est environ midi, & le soir au Soleil couché.

On a dessiné les deux Figures précédentes pour représenter le trébuchet en deux façons: la premiere montre le trébuchet tendu en le regardant de front, & la deuxiéme le fait voir tendu en le regardant de côté; il est marqué des mêmes lettres que l'autre: la lettre E. vous fera remarquer que quand la cage sera légere, la compagnie de perdrix étant grande, il faudra mettre une grosse pierre sur le haut du trébuchet, afin que la charge empêche qu'une seule perdrix ne le fasse détendre, autrement on n'en prendroit peut-être qu'une ou deux; c'est la ruse que le païsan sait bien observer.

Comment les Païsans prennent les Perdrix dans les bois & les bruieres avec des collets & lacets.

Plusieurs païsans se mêlent de colleter les perdrix, ou les prendre avec des collets & lacets, qu'ils tendent dans les bois & bruieres, ou ils ne perdent pas leur tems ni leur peine; car peu-à-peu ils prennent toute une compagnie.

Il y a certains endroits où les perdrix se plaisent extrêmement, le païsan qui les veut prendre les sait fort bien connoître: je veux vous montrer la maniere dont ils usent pour tendre aux perdrix, afin que quand vous trouverez des collets vous sachiez quels oiseaux on veut prendre en tels lieux: jettez les yeux sur la Figure qui est ci-après, elle vous servira d'instruction avec le discours suivant.

Le païsan qui veut prendre des perdrix dans un bois, fait un grand cerne ou circuit, de vingt ou trente pas de large, entre les souches des taillis qui forment cette enceinte, il fait des petites haies de demi pied de haut avec des genets & de petites branches de bois qu'il pique en terre, & ne laisse que la passée d'une perdrix dans le milieu. Ces passées se voient marquées par les lettres A. B. C. D. E. où il plante un piquet gros comme le doigt, auquel est attaché un collet de crin de cheval, qui le tient ouvert, & le met à la hauteur du col de la perdrix, laquelle en se promenant pour chercher à manger passe la tête dedans & se fait prendre, soit qu'elle se pose dans le circuit ou aux environs; car à force de se promener elle rencontre quelqu'une de ces petites haies.

Si c'est dans une bruiere que le païsan veut prendre les perdrix, & qu'il y ait de petits sentiers ou des clairieres par où elles courent, il y fait, s'il est nécessaire, une petite haie comme dans les bois, & il y laisse des passées ausquelles il met des collets, & ne manque point d'y aller voir à une heure après-midi, & au soir pour connoître s'il y en a quelqu'une de prise.

Quelques païsans jettent du grain en cet endroit-là pour y attirer plus facilement les perdrix: il y a aussi certains colleteurs qui mettent des lacets, c'est-à-dire, des collets qui sont ouverts & couchez à plate terre dans le milieu de la passée, comme ils se voient dans la Figure marquée des lettres D. E. afin que les beccasses, si c'est dans la saison, puissent s'y prendre par le pied. Ce n'est pas que les perdrix ne s'y prennent aussi bien que les beccasses, mais il est facile de les prendre par le col avec les collets.

Autre maniere du Païsan pour prendre les Perdrix avec des collets durant que la neige est sur la terre.

Quand la terre est couverte de neige, les oiseaux sont affamez & cherchent par tout les endroits découverts, soit aux pieds des arbres feuillus, ou même au long des maisons où la neige est plûtôt fonduë qu'ailleurs, le païsan qui fait le métier de colleter n'oublie pas de regarder dans les piéces de blé ensemencées s'il ne verra point de perdrix sur la neige; & s'il en voit il ne manque pas le soir de s'en aller où il les a vuës pendant le jour, & avec une pelle de bois il découvre une place de trois ou quatre toises en quarré, comme vous voïez dans la seconde Figure.

Supposez que l'espace qui est entre les quatre lettres Y. Z. A. F. soit l'endroit du blé découvert, & que les espaces qui se rencontrent entre les lignes ponctuées, marquées des lettres A. B. C. D. E. F. soient le dessus des planches de blé, & les autres petits espaces marquez des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. soient le fond des raies ou sillons, autrement l'entreplanche par où la terre s'égoûte. Quand le colleteur a bien rangé la neige, il fait au milieu de la place découverte une petite haie K. L. M. N. haute d'un demi pied qui traverse toutes les planches: il laisse au milieu du fond de chaque raie la passée d'une perdrix, & y met un piquet qu'il fiche en terre; il attache un collet de crin à hauteur du col de la perdrix. Ces collets se voient représentez dans la haie, puis il jette du grain de côté & d'autre de la haie, comme on le peut voir dans la Figure aux lettres V. X. pour obliger les perdrix de passer, & le matin lorsqu'elles voient cet endroit découvert, elles ne manquent d'y aller & de s'y prendre: il est assez aisé de voir dans la Figure comment les perdrix qui auront mangé le grain qui se trouve d'un côté, voulant passer pour manger l'autre, qu'elles voient au de-là de la petite haie, se prendront dans les collets qui sont tendus; car les oiseaux de cette nature ne volent point en mangeant, s'ils n'y sont forcez, ils courent toûjours comme font les poules domestiques.

Le colleteur fait encore prendre les perdrix aux collets dans les blés & dans les chaumes, quoiqu'il n'y ait point de neige sur la terre. Il observe si une compagnie de perdrix a coûtume de se tenir en certaines piéces de blés, ou dans quelque champ qui a été chaumé. Ce qu'aiant reconnu, si c'est dans un blé verd, il fait une petite haie de genets couchez qui traversent toutes les planches, & laisse de petites passées avec des collets, comme pendant les neiges. Si c'est dans un chaume il pique quantité de collets confusément de côté & d'autre, & jette du blé parmi tous ces collets, desorte qu'une compagnie de perdrix venant à se poser dans le champ, à force de se promener, elles rencontrent le grain, & pour le manger elles sont obligées de chercher & de se mêler parmi les collets, où il s'en prend toûjours quelqu'une.

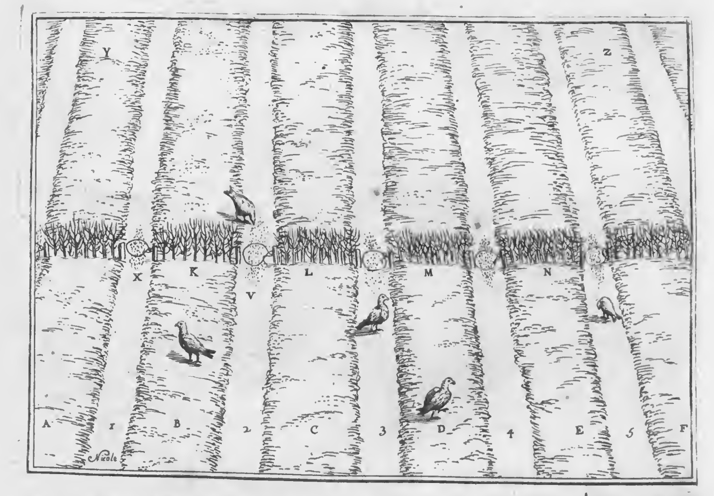
Comment les Païsans prennent les Perdrix aux collets dans les champs lorsqu'elles s'adouent ou s'accouplent.

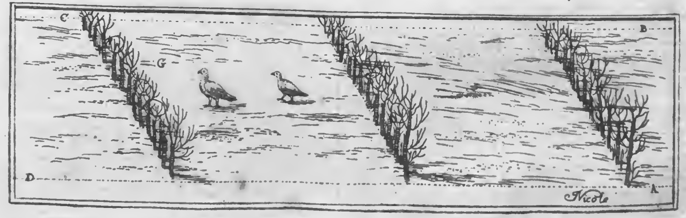
Dans le premier dégel qui vient après la fête des Rois, les perdrix grises s'adouent ou s'accouplent, on les voit courir les unes après les autres le soir & le matin, principalement quand il a fait une gelée blanche, & afin de courir plus vite pour s'entrebattre, elles suivent les chemins ou sentiers qui se rencontrent autour des blés verds: le païsan qui se leve du matin, & va dès le point du jour à son travail, les voit souvent; c'est pourquoi il tend des collets, comme vous le voïez dans la Figure ci-après.

Supposé que la ligne ponctuée A. D. soit le bord du blé, & l'autre ligne ponctuée B. C. le bord de la haie, & l'entre-deux de ces deux lignes le chemin ou sentier par lequel courent les perdrix, le païsan fait de vingt pas en vingt pas de petites haies, hautes d'environ un demi pied; dans le milieu desquelles il laisse une passée de cinq ou six pouces, & pique un collet, comme on le voit par les lettres E. F. G. non pas tout droit, comme ceux dont on a parlé ci-devant, mais ensorte que le bout d'en haut panche à moitié sur la passée, autrement il ne s'y prendroit rien, parce que courant les unes après les autres elles vont la tête levée, & en passant elles rangeroient le collet avec l'estomac; mais le piquet avançant dans la passée elles sont obligées de baisser la tête pour passer par dessous, & ainsi elles se prennent au collet & s'étranglent.

Le païsan ne manque point de visiter les collets le matin au Soleil levant pour prendre les perdrix qu'il y trouve étranglées, & pour emporter avec elles les collets, afin qu'ils ne soient découverts.







Maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix grises avec une chanterelle & des halliers.

On prend les mâles des perdrix grises qui n'ont point de femelle avec un filet vulgairement nommé hallier. Pour réussir il faut avoir dans une cage une perdrix femelle qui appelle les mâles, & les fait approcher par son chant.

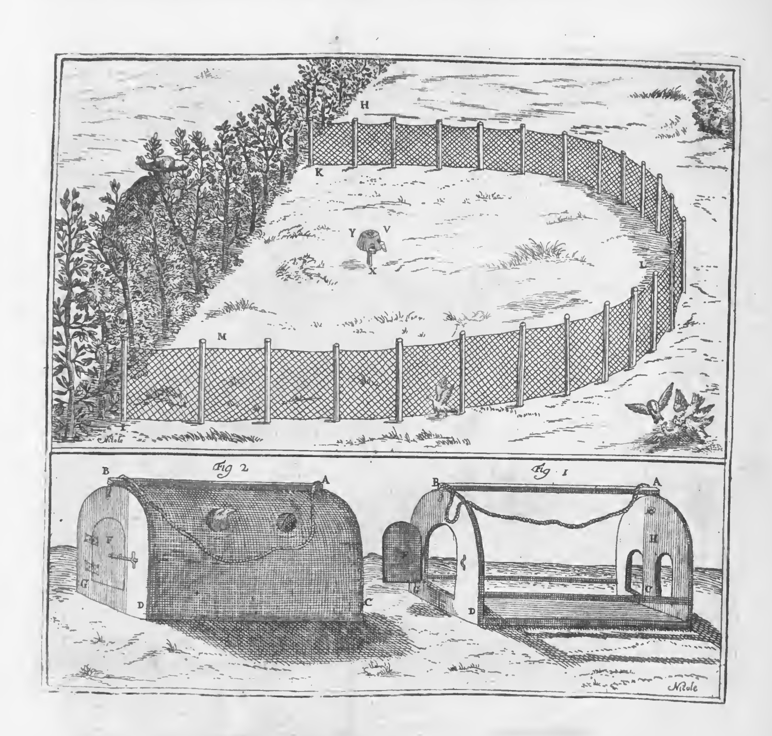
La saison de prendre les mâles est depuis le premier dégel qui arrive après la fête des Rois, que les perdrix commencent à s'adouer, apparier, ou accoupler, jusqu'au mois d'Août.

Remarques. I. Il y a quantité de personnes qui croient que l'on dépeuple un Païs de perdrix avec une chanterelle; mais ils s'abusent; puisqu'il ne s'y prend que des mâles, qui font plus de mal aux femelles qui sont accouplées que de bien, les empêchant de couver quand ils les peuvent attraper, & cassant leurs œufs s'ils les trouvent, d'où vient qu'on rencontre souvent des compagnies de perdreaux qui sont en petit nombre, & cela arrive lorsque le mâle aiant été trop chaud, & qu'aiant poursuivi trop assiduëment la femelle qui vouloit pondre, elle n'a pû se dérober de lui pour aller à son nid, & a perdu son œuf plûtôt que d'y aller à la vuë du mâle qui lui auroit cassé tous les autres.

II. Jamais un mâle ne fait le nid de la femelle, c'est pourquoi il est bien aisé de prendre le mâle quand la femelle couve, car il croit qu'elle est perduë, & va à la premiere qu'il rencontre.

III. Il y a des personnes qui font les rafinées, disant que les femelles vont aussi par jalousie au reclame des chanterelles pour les battre, ce qui est faux, & qui fait voir que telles gens ne savent pas discerner les mâles d'avec les femelles; car il y a des mâles qui chantent comme des femelles, & qui ne marquent pas davantage qu'elles.

Cette chasse ne se fait qu'au Soleil couchant jusqu'à la nuit, & depuis la pointe du jour jusqu'au Soleil levé. Pour apprendre la maniere de se servir de la chanterelle & des halliers, jettez les yeux sur la Figure qui est ici représentée.



Supposez que l'espace depuis la lettre H. jusqu'à la lettre I. soit la haie d'une piéce de blé de dix, vingt ou trente arpens, posez votre chanterelle V. X. Y. proche de cette haie, & piquez vos halliers tout autour, comme ils se voient par les lettres K. L. M. de sorte qu'ils soient éloignez de trois toises tout autour de la cage, & si vous en avez beaucoup, mettez votre cage à cinq ou six toises avant dedans le champ, & piquez vos filets tout autour, puis vous vous retirerez derriere la haie. Votre perdrix entendant chanter un mâle, ne manquera pas de l'appeller, & lui de venir, quelquefois ils viennent quatre ou cinq à la fois, qui s'entrebattent autour des halliers à qui aura la femelle qu'ils ont entendu chanter; le plus pressé se prend le premier, ne vous hâtez point de courir pour l'ôter du filet, mais attendez que quelqu'autre donne dedans, il est certain que vous en aurez plus d'un si vous ne vous impatientez pas.

Or pour éviter un inconvénient qui arrive ordinairement lorsque l'on tend avant que le mâle ait chanté, je vous conseille d'attendre que vous l'aiez entendu chanter avant que de piquer vos halliers, afin d'approcher & tendre à cinquante pas près de lui, & que la femelle & le mâle se puissent entendre pour répondre l'un à l'autre, ce qu'ils ne pourroient à cause de l'éloignement & du vent contraire. Il arrive aussi quelquefois que les mâles qui ont été fustez, à cause qu'ils vous en ont vû prendre d'autres, ne veulent pas approcher de plus de vingt pas de la cage qu'ils ont vuë une autre fois, & pour cela il en faut avoir de plusieurs sortes. Le discours suivant vous apprendra la maniere de les faire.

Fabrique de plusieurs sortes de cages à mettre & transporter des Perdrix femelles qui servent de chanterelles pour faire approcher les mâles.

La cage dont on s'est servi dans la Figure précédente est fort jolie, & n'occupe presque point de lieu, elle est fort portative, & ne fait gueres de montre. Elle est faite d'un vieux chapeau dont le bord est coupé, le dessous est de bois, qui se ferme & ouvre pour mettre & ôter la perdrix, & par le dessus du fond du chapeau on doit faire un trou par où elle passe la tête pour chanter; il y a aussi un crochet Y. de gros fil de fer pour pendre la cage à la ceinture, & au lieu marqué de la lettre V. il faut faire une ou deux ouvertures, afin qu'elle puisse boire & manger par là; on mettra à la porte qui est par dessous un morceau de bois attaché, ou pour le mieux cloué, qui est long d'un demi pied, pointu par le bout X. pour le ficher en terre, afin que la cage se tienne en l'état qu'on la veut mettre. Cette cage est fort propre pour les chanterelles apprivoisées, dans laquelle on ne les met que pour les porter, & pendant le jour elles sont dans une grande cage ou dans une chambre.

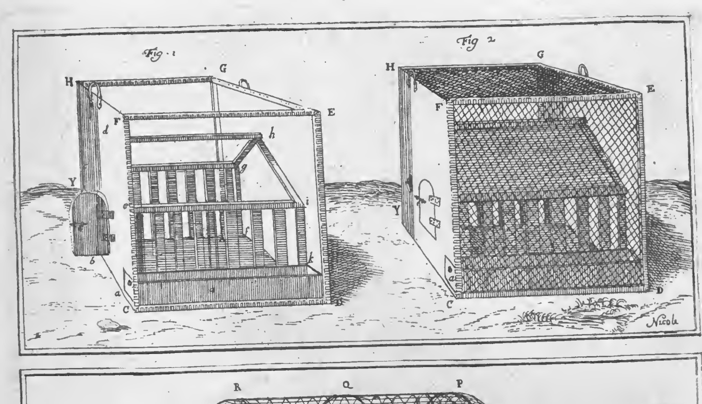
Les Figures ci-dessus représentent plusieurs sortes de cage; la plus commune est celle par où on commence à donner la description. Elle vous servira de modele pour en faire d'autres.

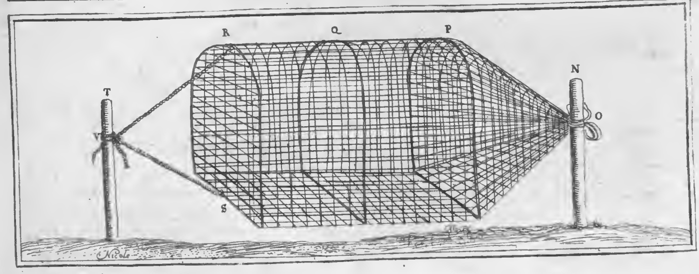
Cette cage est composée de deux morceaux de fond de tonneau, marquez des lettres A. H. C. & B. G. D. taillez en rond par le haut A. B. ils doivent avoir neuf pouces de haut & un pied de large. On les attache par le bas à un autre morceau de bois de même largeur, & long de quinze ou dix-huit pouces, il y a par le dessus une tringle, ou petite bande de bois, marquée des lettres A. B. longue de quinze ou dix-huit pouces, large & épaisse d'un demi pouce, qui est clouée aux deux ais ronds pour les tenir en état. Il faut couvrir le vuide de cette cage avec de la toile verte, ou de quelqu'autre couleur grisâtre tirant sur le brun, l'attacher avec de petits clous, & laisser un, deux, ou trois trous par le dessus pour passer la tête de la perdrix quand elle voudra chanter ou écouter. On fera une petite porte F. à un des ais du bout; par exemple, à celui marqué de la lettre G. pour pouvoir mettre ou retirer la perdrix quand on voudra. Il faut faire à l'autre ais deux ouvertures, comme vous les voiez cottées de la lettre H. longues & étroites pour

que

que la perdrix puisse boire & manger, vous attacherez aux deux bouts A. B. une courroie, sangle, ou corde pour pendre la cage au col lorsqu'on voudra la transporter. La Figure vous dira le reste.

Voici une autre sorte de cage qui est fort utile quand la chanterelle est sauvage, parce qu'elle se débat en la portant, & lorqu'elle est sur le lieu elle est si fatiguée qu'elle ne daigne pas chanter, ainsi que je l'ai souvent expérimenté, desorte qu'on seroit contraint de la laisser coucher dans le champ pour s'en servir le lendemain matin; mais à cause que le renard ou autre animal la pourroit tuer, voici une façon de cage représentée par deux Figures. La seconde vous en fait voir les parties en détail; elle n'est pas encore couverte de fil de fer, comme elle doit être lorsqu'elle est dans sa perfection, prenez donc votre modèle dessus.





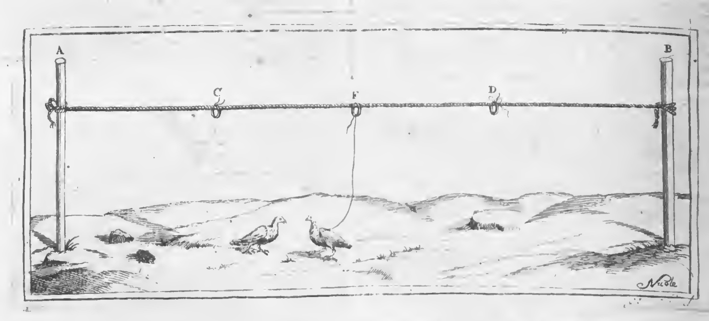
Il faut prendre deux ais E. G. A. D. & F. H. Y. C. qui aient environ quinze pouces en quarré, & avoir deux arçons de gros fil de fer, qui soient faits comme une porte, comme les deux ais des bouts de la cage précédente, ou en façon de toit, comme on le voit dans cette Figure, vous clourez ces deux arçons aux deux ais quarrez, & vous attacherez un ais par dessous, de même largeur que les deux autres, & long d'un pied & demi, ensorte que le côté des arçons qui est quarré soit aux rais du grand ais, après quoi on coudra une toile par dessus les deux arçons pour former entre les deux ais E. G. A. D. F. H. Y. C. une cage toute de même que la seconde des précédentes, & que vous voicz ici marquée des petites lettres a. b. c. d. e. f. g. h. i. k. ensorte que les trois ais débordent tout à l'entour d'environ trois ou quatre doigts, & on met aux deux côtez en haut des morceaux de bois G. H. E. F. pour tenir les côtez en état & faire bander la toile du milieu, puis on couvre le tout de fil de léton, ou de fer gros comme une petite épingle commune. Et pour donner à manger à la chanterelle, il y a une petite tirette, ou auget, avec un abbreuvoir & une mangeoire qui se met par le côté C. entre la cage & le fil de fer à la petite lettre a. C'est pourquoi il faut que le côté de la cage de toile qui joint cette mangeoire soit ouvert avec des barreaux espacez entr'eux, de façon que la perdrix puisse facilement passer la tête entre deux pour boire & manger.

Ou, si vous voulez autrement, aiez une seconde grande cage de fil de fer, qui soit de grandeur convenable pour renfermer la seconde des cages représentée dans les Figures précédentes, dans laquelle sera la perdrix, & laissez-la coucher dans le champ sans crainte des animaux, le matin elle chantera : je ne spécifie point la forme de cette grande cage, il n'importe de quelle grandeur elle soit, pourvû qu'elle puisse empêcher qu'aucun animal touche la chanterelle. Vous ferez, si vous voulez, comme une muë à mettre des poulets dessous.

Cette Figure représente une autre sorte de cage de ficelle, composée de trois arçons P. Q. R. de gros fil de fer, faits en façon de porte ronde, haute d'un pied & large de neuf pouces. Ces arçons doivent être éloignez les uns des autres de huit ou neuf pouces, & couverts d'un filet assez fort & fait à grandes mailles. Elle doit être fermée par le bout marqué des lettres V. S. R. & il doit y avoir une ficelle attachée au haut R. & au milieu du bas S. de l'arçon pour la faire tenir au piquet T. Le bout O. de la cage doit être fait, ensorte qu'on puisse l'ouvrir & fermer avec une ficelle qui passera dans les dernieres mailles, pour mettre & ôter la perdrix quand on voudra, & pour la fermer comme une bourse, & l'attacher au piquet N. de façon que la cage soit tenduë bien roide sur le haut d'une planche de blé. Les mâles viennent, qui ne voiant plus de cage en approchent facilement & se mettent dans les filets : cette cage se doit faire pour le mieux en mailles quarrées, comme il a été montré ci-devant en son propre lieu.

Il faut pourtant vous avertir qu'une chanterelle trop sauvage peut quelquefois se blesser dans ces sortes de cages de ficelles.

Si votre perdrix est bien privée vous vous pouvez servir de l'une de mes inventions pour les chanterelles; car un mâle viendra hardiment couvrir votre femelle en votre présence si vous le voulez laisser faire. Quand je ne l'aurois pas expérimenté vous le croirez facilement par le discours en voiant la Figure suivante.

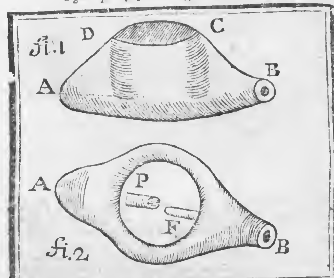


Il faut attacher sur le dos de la perdrix une boucle de rideau avec un ruban de soie étroite, ou bien quelque cordon ou tresse mollette, lui passant deux brins dessous les ailes, & deux par les côtez du col, qu'il faut joindre ensemble sous le ventre, de la même façon qu'on attache un chardonneret, avec cette différence, qu'il a la boucle sur le ventre, & la perdrix la doit avoir sur le dos; vous attacherez à cette boucle une ficelle longue d'environ deux pieds, qui à son autre bout aura encore une semblable boucle chiffre F. dans laquelle passe une autre ficelle A. B. longue d'une ou deux toises, liée à deux piquets, élevez de terre d'un pied, ou d'un pied & demi; vous attacherez à cette ficelle deux petites bouclettes C. & D. qui seront arrêtées à deux pieds près de chaque piquet A. & B. après avoir fait passer la boucle F. entre les deux bouclettes, afin que la perdrix puisse se promener tout au long de la ficelle, sans pouvoir tourner autour des piquets A. & B. ce qu'elle feroit si les boucles C. & D. ne l'arrêtoient: votre perdrix étant ainsi disposée, jugez s'il y aura un mâle si futé qui n'approche.

Autre maniere divertissante pour prendre les mâles des Perdrix rouges avec un appeau artificiel & un petit filet nommé pochette.

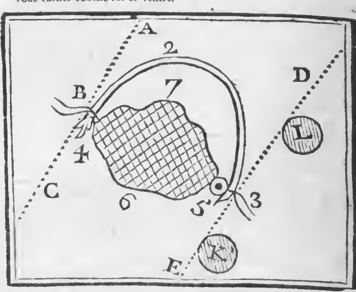
L'appeau des perdrix rouges est bien différent de celui des grises; sa forme est représentée par les deux Figures qui sont ici jointes. La deuxiéme le fait voir par dedans, afin qu'on en puisse mieux connoître les particularitez: réglez-vous donc dessus pour en faire un semblable; il est fait de buis, ou de bois de cormier, ou bien de noier, en forme de navette, & gros comme un œuf de poule.

Figures qui représentent l'appeau des Perdrix.



Mais pour mieux faire comprendre, imaginez vous un œuf commun, qui ait comme deux queuës A. B. qui soit percé de bout en bout, & qui ait en son ventre D. C. une ouverture grande comme un écu; enfin il doit être creux par le dedans jusqu'au fond. Il faut avoir un tuiau de plume de cigne, & un os de pied de chat, qui sera ouvert par un bout, que vous ferez entrer dans le trou P. A; par l'ouverture intérieure P. vous le pousserez jusqu'à ce qu'il soit environ le milieu de l'ouverture P. dans le fond; l'autre bout A. de l'os doit être bouché: aiez ensuite un tuiau de plume à écrire, percé par les deux bouts, que vous ficherez par le trou B. jusqu'à ce que le bout F. soit près du bout P. de l'os, & que soufflant par le bout B. cela fasse un ton de perdrix rouge. Vous approcherez & reculerez le bout F. de la plume du bout D. de l'os, jusqu'à ce que vous aiez trouvé le vrai ton.

Outre l'appeau il faut avoir un petit filet & une petite verge de bois souple, longue de quatre ou cinq pieds, & le matin à la pointe du jour, ou bien le soir après le Soleil couché, & quelquefois en plein midi, lorsque vous entendrez chanter le mâle dans une vigne, ou dans quelque bois taillis, ou une bruiere, mettez-vous proche de quelque petit chemin ou sentier, auquel il y ait un endroit propre pour vous cacher couché sur le ventre.



Supposez que ce chemin soit l'entre-deux des lignes ponctuées A. C. D. E. & le lieu pour vous cacher, l'endroit marqué de la lettre K. attachez la ficelle nombre 1. qui passe dans la boucle 4. du filet au bout de la verge, que vous piquerez en terre sur le bord du petit chemin, & la ploiant en arc vous piquerez pareillement l'autre bout à l'autre bord du chemin, & y attacherez aussi la ficelle 3. qui passe dans la boucle 5. ensorte que les deux boucles 4. & 5. aient la liberté de pouvoir s'approcher l'une de l'autre; prenez l'un des bouts de la bouclette 6. ou 7. levez-le, & le posez sur le haut de l'arc 2. de façon qu'il s'y tienne de lui-même, laissant l'autre bord à terre; ainsi le chemin sera fermé, & rien ne pourra passer sans donner dans le filet. Placez-vous ensuite un peu à côté, couché sur le ventre à l'endroit marqué K. la tête sur le bord du chemin, à une ou deux toises du filet, & de l'autre côté que celui par où doit venir la perdrix; par exemple, supposez que l'oiseau chante vers la lettre D. vous serez couché à la lettre K. mais s'il étoit du côté E. il faudroit vous placer au lieu marqué L. Soiez si bien caché, sans remuer, que la perdrix ne vous puisse voir lorsqu'elle chantera, donnez-lui deux ou trois coups d'appeau, non pas trop forts, mais seulement qu'elle vous puisse entendre, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, & se jettera dans le chemin pour écouter, puis elle chantera un peu, répondez-lui d'un petit coup d'appeau, & non davantage; aussi-tôt qu'elle l'aura entendu, vous la verrez accourir le long du chemin jusqu'auprès du filet, qu'elle considéra, & chantera une fois; puis donnant dans le milieu du filet, en fera tomber le bord 2. qui sera sur l'arçon & s'enfermera d'elle-même comme dans une bourse, d'où vous la retirerez pour retendre s'il y en a d'autres.

Cette chasse ne se fait qu'au mois d'Avril, Mai, Juin & Juillet, lorsque les femelles s'accouplent, ou couvent; car on ne prend que les mâles qui sont sans compagne, en contre-faisant la femelle avec l'appeau artificiel.

On pourroit bien prendre des perdrix grises de cette façon; mais elles ne se jettent gueres dans les chemins, car elles sont accoûtumées à traverser les planches de blé: & tout au contraire les rouges n'aiment pas à courir dans les lieux mal unis; c'est pourquoi ils se posent toûjours dans le premier sentier, afin de courir plus vîte à la femelle qu'ils entendent.

Pour faire une pochette ou poche à Faisans & Perdrix.

J'ai montré ailleurs le moien de faire des filets, comme pochettes, ou poches à lapins, on fera celles pour les faisans & perdrix de la même sorte; elles ne different en rien qu'en la longueur qui doit être de quatre ou cinq pieds entre les deux boucles: il faut faire ces poches de fil bien délié, & pourtant fort & retors bien rondement. On ne les

les fait jamais que de mailles à lozanges, larges de deux pouces chacune; il faudra faire la leveure de vingt mailles, & quand il sera fait passer une ficelle bien unie & assez déliée tout à l'entour, comme aux pochettes pour les lapins, puis teindre le tout en verd ou autre couleur, selon qu'il est enseigné en son lieu; & si ces filets ne doivent servir qu'aux faisans, faites-les plus forts, c'est-à-dire, que le fil en soit retors en trois brins, & pour les perdrix il suffira qu'il le soit en deux brins.

Perdrix à la daube.

Prenez des perdrix, lardez-les de moiens lardons, assaisonnez-les de sel, de poivre, de clous de gérofle, de muscade, de laurier, de ciboules & d'orange; enveloppez-les dans une serviette, faites-les cuire dans un pot avec du bouillon & du vin blanc; & lorsque vous connoitrez que cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demi dans leur bouillon, puis aprés servez-les avec un jus de citron.

Perdrix en hachis.

Pour ne point user ici de redite inutile, je dirai que les hachis de perdrix se font comme ceux de gigot de mouton.

Perdrix en marinade.

On met aussi les perdrix en marinade, & pour y réussir on les coupe par quartiers, on les met dans du verjus & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clous de gérofle, de ciboules & de laurier: cela fait on les trempe dans une pâte claire composée avec de la farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs; puis on les frit dans du lard fondu, dans du beurre ou du sain-doux: étant bien frites on les garnit de persil frit & de tranches de citrons, & on les sert ensuite.

Perdrix en casserole.

Faites rôtir à la broche deux ou trois perdrix dont vous pilerez une dans un mortier; puis vous la passerez à l'étamine avec un bon jus de bœuf & de la croute de pain trempée dans le jus. Vous pilerez encore les foies des perdrix avec quelques morceaux de truffes. Le tout étant bien passé vous le mettrez dans une casserole, dans laquelle vous verserez deux vertes de bon vin; vous y ajoûterez une pointe d'échalotte, ou de rocambole, quelques tranches d'oignon, du sel & des clous de gérofle. Mettez tout cela sur le feu & faites-le bouillir.

Quand la sausse sera réduite à moitié vous la passerez au tamis, & vous la remettrez dans la casserole avec le coulis. Vous n'oublierez point à y mettre un peu d'essence de jambon, si vous en avez, puis vous ferez cuire le tout ensemble. Enfin aprés avoir dépecé les perdrix, vous les mettrez dans la sausse où vous leur laisserez prendre un bouillon. Alors vous dresserez les perdrix dans un plat, & vous les servirez chaudement pour entrée.

Perdrix en filets au Jambon.

Mettez des perdrix rôties en filets, passez-les avec du lard fondu & du jambon crud, ajoûtez-y des ciboules, du persil haché menu, du sel & du poivre autant qu'il en faut à cause du jambon, avec un bon jus. Laissez mitonner un peu le tout, & servez-le chaudement pour hors d'œuvre d'entrée.

Perdreaux.

Les perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de lard, ou bien on les barde.

PERE. *Devoirs en général d'un pere de famille en la campagne pour pouvoir attirer les bénédictions du Ciel, & se procurer du bien pour faire subsister sa famille.* Les devoirs dont un pere de famille doit s'acquitter, sont ceux qui regardent Dieu: comme tels il observera les commandemens que Dieu même lui a prescrit, sans que jamais rien l'en puisse distraire; il sera inviolable à suivre ce que son Eglise nous ordonne comme article de foi.

Autres devoirs. Un véritable pere de famille, quelqu'emploi qu'il puisse exercer, pour profiter des graces qu'il se fera attirées du Ciel, aprés une observance exacte des commandemens de Dieu & ceux de son Eglise, fera les choses que voici.

Premiérement, il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée d'obligation de bien élever ses enfans, s'il a plû au Ciel de lui en donner, faisant réflexion à ce que dit là-dessus saint Chrysostôme, qui assûre que quand un pere & une mere auroient d'ailleurs une vertu consommée & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce devoir, qui est le plus essentiel de tout, cette pieté & cette vertu ne leur serviroient de rien.

Secondement, il aura un soin particulier de veiller sur la conduite de ses enfans, en ne leur permettant pas de fréquenter de mauvaises compagnies, ni d'entendre nulle part des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leurs esprits; au contraire il leur fournira de bons livres pour lire, ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de très-bonnes choses.

En troisiéme lieu, il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutilement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprennent à connoitre Dieu & la Religion: on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces devoirs envers l'un & l'autre, puisque saint Augustin dit que Dieu demande tout notre amour & tout notre cœur.

Enfin, comme le bon exemple est une puissante instruction, & qui fait que ce qu'on nous dit s'imprime avec d'autant plus de force dans nos esprits, il est de la derniere importance qu'un pere de famille ne fasse jamais rien devant ses enfans, qu'ils ne puissent imiter pour la bonne conduite de leur vie.

Lorsque je parle du pere de famille, j'entends que la mere ne sera pas moins obligée à pratiquer ces devoirs: ce qui regarde l'un ici concerne l'autre; c'est pourquoi je ne m'étendrai pas davantage sur cet article, sinon que la femme à qui la conduite des filles est commise ordinairement, leur fera voir que la pieté est une vertu essentiellement nécessaire aux personnes de leur sexe; que ce n'est que par la piété civile que nous comprenons les sentimens d'affection que nous sommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçû des personnes qui ont contribué quelque chose à notre bien.

Que la véritable sagesse consiste dans la droiture du cœur; que le reste n'est que le dehors.

Que le mérite est préférable à la beauté: celui-là est une chose qui se soûtient toûjours par soi-même, au lieu que celle-ci aprés un petit régne n'a pour partage que la fragilité; ainsi qu'on doit beaucoup moins faire de fond sur l'un que sur l'autre.

Que l'égalité & la douceur sont des qualitez que l'on desire trouver dans une fille bien née, & qui fait profession d'être sage.

Que la galanterie est un commerce d'esprit, où le cœur & les sens s'intéressent entiérement par rapport à l'amour, & que par conséquent on doit la fuir comme un écueil dangereux.

Et qu'enfin l'amour lascif n'a que de funestes effets qui le suivent, & que pour nous tromper, si nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver a ses fins, il prend souvent l'air & la démarche de la vertu; qu'ainsi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flatte pour blesser, qui attire pour perdre, & qui caresse pour nous trahir. *Voyez* ENFANS.

Autres devoirs d'un pere de famille par rapport à la campagne.

Le pere de famille qui vit à la campagne doit avoir une connoissance particuliere de toutes les choses qui sont nécessaires au labour; il seroit même à propos qu'il eut mené autrefois la charuë, il connoitroit mieux les tems qui sont propres pour les différens ouvrages qu'il est nécessaire de faire a la campagne: quoiqu'il en soit, il doit donner toute son application a l'agriculture & aux choses qui regardent le ménage & l'œconomie; car s'il les ignore il faut de nécessité qu'il s'en rapporte a la bonne foi d'un fermier, qui ne manquera point de le tromper, d'empirer ses terres ou sa ferme, & de lui attirer une infinité de procez qui le ruineront. S'il se fie à quelque autre personne, comme a un solliciteur, à un gouverneur, a un prestoant, il ne s'en trouvera pas mieux. Tous ces gens-là le plus souvent s'entendent avec les fermiers, & font accroire au pere de famille tout ce qui leur plait.

Nous lisons dans l'Histoire des anciens Romains, que la terre ne fût jamais si fertile, que lorsqu'elle étoit cultivée par la diligence des plus illustres Citoiens Romains, & délivrée de la main tirannique des paisans grossiers, lesquels nous voions devant nos yeux, encore qu'ils soient du tout ignorans, s'enrichir à nos dépens & au grand dommage de la terre qu'ils cultivent; il n'est que l'œil & la présence du Seigneur bien entendu & usité à l'agriculture, & qui en fait état pour son profit & retient a soi la principale charge, qui est la vigilance & affection à conserver son bien, & a toûjours le soin sur ses gens, & ne donne à ferme ou à rente que ce qu'il ne veut gouverner que de l'œil. Je ne voudrois pas même que le pere de famille s'engageât par aucun écrit, ou passât aucun marché par devant Notaires; car par ce moien il se prive de la liberté de choisir les hommes qui lui sont propres, ou de connoitre leur naturel, & celui des bêtes qu'il emploie, & des terres qu'il cultive. En un mot il seroit à souhaiter qu'il n'y ait aucun ouvrage qu'il fût faire, ou fort bien commander. Il faut pour le moins qu'il entende les termes, les saisons, & les façons accoûtumées; car autrement il ne saura jamais si bien commander. Les ouvriers sont accoûtumez de se mocquer de ceux qui commandent des choses qu'ils n'entendent pas, lesquelles ensuite il faut refaire, ou qui ne sont de nul profit; c'est ce qu'eu écrit le grand Agriculteur Cato: que le champ est très-mal traité duquel le Seigneur ne sait enseigner ou commander ce qu'il y faut faire, mais s'attend & remet du tout à son fermier.

Le pere de famille doit avoir la surintendance de toutes choses, il gardera les principales clefs de sa maison, il en aura de même de toutes les portes par où il pourra se retirer & rentrer chez lui lorsqu'il le voudra; par ce moien il tiendra tous ses gens dans leur devoir, ils appréhenderont d'être surpris, sur tout s'ils savent qu'il est vigilant & qu'il se trouve dans le lieu ou on l'attend le moins. Il faut donc qu'il y ait en son bâtiment quelque porte de derriere par où il puisse rentrer quand bon lui semble. L'héritage du pere de famille doit être sa demeure ordinaire, & il ne doit la quitter que pour des affaires bien pressantes: s'il va a la Ville il faut que ce soit pour des raisons indispensables, & lorsque sa présence est absolument nécessaire: à l'égard de ses procez il ne peut se dispenser de les donner à gouverner à un fidéle solliciteur, à qui il donnera seulement le double de ses principales piéces. Enfin s'il est obligé de quitter sa maison, qu'il ne le fasse que vers l'Hiver, & au tems que sa moisson est faite & les semailles & premiers labours achevez, afin que par un même moien il entende à ses affaires & au recouvrement de ses dettes.

Je désire qu'il soit doux & courtois à ses gens, & qu'il ne leur commande rien en colere; car l'homme non plus que le cheval ne veut être tant rudoyé. Qu'il leur parle familierement, qu'il rie & raille avec eux quelquefois, leur permette ou donne occasion de rire; car leurs continuels labeurs en sont en quelque façon soulagez.

Cependant je ne voudrois pas qu'il s'y rendit trop familier, & ne leur découvrit ses entreprises, sinon quelquefois qu'il leur en demande avis, & feigne le plus souvent de déferer a leur conseil, quoiqu'il l'eût ainsi médité; car ils en travaillent de meilleur courage quand ils pensent que la façon vient de leur fantaisie.

Il faut qu'il entretienne ses voisins sans rien entreprendre sur eux, & les secourre en leurs nécessitez, ne leur prete toutesfois que bien a propos, & ce qu'il aimera autant perdre que de demander deux fois, si ce n'est

n'est en leur extrême indigence ; qu'il endure l'importunité de ceux qu'il connoitra lui porter envie, & ne querelle jamais avec eux & ne leur donne occasion de quelque mécontentement ; mais dissimulant de ce qu'il connoit de leur naturel, leur fasse plaisir autant qu'il pourra, quoiqu'il sache n'en avoir jamais autre reconnoissance ; ainsi il pourra acheter la paix & le repos.

De quelle maniere un Pere de famille doit traiter ses domestiques au champ ou à la Ville.

C'est un tresor qu'un valet & une servante fidéle : cela est difficile à trouver ; c'est pourquoi lorsqu'on est assez heureux d'en posseder de tels, on peut bien les garder : point trop de familiarité avec eux ; cette maniere de les traiter les rend trop insolens, & bien souvent jusqu'à se persuader qu'on ne peut se passer d'eux : pour peu qu'on soit content d'un domestique, & principalement d'un valet bon laboureur, qu'on se donne de garde de le changer ; car il est des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux lorsqu'on les fait changer de nourrice ; ainsi un valet qui a connu la nature de la terre qu'il laboure, la rend bien plus féconde qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous domestiques yvrognes, larrons & adonnez à l'impureté, seront mis dehors comme une peste qui infecte les maisons.

Il faut que dans son domestique un pere de famille vive avec un esprit de douceur, & que jamais il ne parle à ses valets avec injure, cela est toûjours messéant à un honnête homme : qu'il sache l'art de s'en faire craindre sans les maltraiter, & qu'il veille à ce qu'ils s'acquittent de leur devoir de Chrêtien. S'il a à les reprendre, que ce ne soit jamais en colere ; & quand il leur reprochera leurs fautes, qu'il n'use jamais de rudesse, puisque cette maniere-là de se comporter avec eux leur donnera plus de confusion que d'envie de mieux faire : c'est ce qui fait bien souvent qu'un esprit doux évite les vengeances que la mauvaise fortune de ces ames foibles leur inspire, & qui ne souffrent ces sortes de traitemens que parce que leur sort ne permet pas qu'ils s'en garantissent ; car tel est le caractere ordinaire & les manieres des gens qui n'ont que des sentimens lâches & rampans, & qui ne laissent pas d'avoir dans le fond de l'ame l'orgueil dont la corruption ne permet pas à l'homme de se dépouiller ; ce qui est cause que ces ames serviles se croient toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur présomption ne s'étouffant jamais sous le poids de leur nécessité.

Et comme la plûpart de nos domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croient plus heureux qu'ils ne sont, un pere de famille sera avec eux d'une grande circonspection, en ne s'ouvrant jamais devant eux de ce qu'il a dessein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Je viens presentement aux devoirs qui regardent l'œconomie de la campagne, afin qu'un pere de famille puisse sortir de son entreprise à son honneur & à son profit.

Autres devoirs essentiels pour conserver & augmenter son bien en la campagne.

Ces devoirs ci-dessus observez avec exactitude, on s'abandonnera à la Providence, qui ne nous délaisse jamais dans ce que nous entreprenons en vuë de Dieu. Aprés cela le pere de famille s'étudiera à se rendre digne de son emploi, réflechira s'il a les qualitez nécessaires pour l'entreprendre ; & enfin si son âge, ses forces & son tempéramment lui permettent d'en supporter toutes les peines qui y sont attachées.

C'est à lui il est vrai de commander, mais il le doit faire comme il faut s'il veut être bien obéi : ce point dépend de la prudence qu'il consultera toûjours avant que de rien dire.

Heureux si dans cet exercice, si dans les nœuds du mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épousé une femme sage ; & d'une vertu à étudier ses mœurs pour s'y conformer ? Car s'il n'y a de l'intelligence entre le mari & la femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je suppose que cela soit : le pere de famille doit d'abord s'établir un ordre pour le réglement de sa maison, tant pour ce qui regarde le travail que pour ce qui concerne la nourriture.

Il aura un livre journal sur lequel il écrira soigneusement les jours que ses domestiques sont entrez chez lui, & ce qu'ils gagnent de gages ; il n'oubliera point d'écrire l'argent à mesure qu'il leur en donnera ; cette régle étant un véritable moien de ne faire tort ni à soi-même ni à ceux qui nous servent.

Il sera d'une exactitude très-grande à se faire paier de ce qui lui sera légitimement dû.

Son étude principale & toute son application ne consisteront qu'à user de ménage en toutes choses, sans néamoins tomber dans l'avarice, qui est un défaut considérable en quelque sujet qu'il se trouve, & une passion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lorsqu'une fois on s'y est laissé emporter ; car l'excès d'une profusion & d'une liberalité déréglée peut déranger tout un ménage.

Il faudra que son esprit s'occupe à se former une espece de commerce des choses qui seront renfermées dans son domaine, de n'y rien laisser perdre, & de faire argent de tout : point d'entêtement dans son trafic, & point d'opiniatreté à vouloir qu'une chose soit d'une maniere toute contraire à la raison : s'il souhaite être servi comme il faut, il n'aura qu'à paier exactement le salaire de ses domestiques & des ouvriers qu'il emploiera, & les nourrir selon leur état.

Le véritable pere de famille se rendra ingénieux en toutes choses, aura soin de pourvoir aux nécessitez de la maison pour ce qui le regarde, laissant à la femme à soigner à ce qui lui convient : il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des femmes, comme une peste capable de détruire la fortune la mieux établie, & abhorrera le jeu comme une passion, qui écoûtant tout pour la satisfaire, pervertit l'ordre de toute une maison, qu'elle scandalise & qu'elle ruine entiérement.

Il fera voir un trait de sa prudence en proportionnant l'ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ses domestiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne se figure pas d'avoir des valets diligens, si lui-même ne sait les rendre tels : il est bien sûr que s'il dort trop tard ses domestiques ne se leveront pas trop matin ; au lieu que s'imposant une loi d'être levé le premier, & de les conduire lui-même le premier à l'ouvrage, il aura le plaisir d'avoir des gens qui le serviront à souhait.

Sur tout il est à propos qu'il sache un peu de tout, afin que lorsqu'il commande on lui obéisse, comme à une personne non-seulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de se coucher le pere de famille donnera ses ordres à chacun de ses domestiques, afin que le lendemain il sache ce qu'il doit faire & qu'il s'y dispose.

L'heure de leurs repas doit être réglée diversement suivant les tems.

En Hiver depuis la mi-Octobre jusqu'à la moitié du mois de Février, il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître chacun de ses domestiques se rende au travail qui lui est destiné ; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, qu'ils rentreront à la maison pour souper ; incontinent aprés quoi chacun d'eux ira soigner le bétail qui est commis à sa garde. Dans ce tems-là que le pere de famille ne dédaigne pas en se promenant d'aller voir si ce bétail est pansé comme il faut, tenant toûjours pour maxime sûre que l'œil du maître engraisse le cheval ; & aprés cet exercice jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les valets & servantes pendant ces quatre mois seront emploiez à passer le reste de l'aprés soupé à des ouvrages qu'on leur donnera : ouvrages, pour savoir ménager son tems, qu'on ne doit faire que de nuit, ou lorsque le tems ne permet pas qu'on puisse travailler dehors.

Et comme il y a des ouvrages qui sont plus nécessaires les uns que les autres, tel n'entend rien au ménage des champs qui pendant la pluie, la neige ou les frimats, ne fait mettre en bon état, par ses valets, tous les instrumens généralement qui sont à l'usage, soit du labourage, soit du jardin ; & s'il n'a une bonne provision d'outils, & toûjours prêts à être mis en usage, afin que quand les jours sont beaux on ne consomme point son tems inutilement à cet emploi. Ces outils & ces instrumens seront soigneusement serrez en un lieu qui sera destiné à cet effet, de crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe.

Le mauvais tems aussi est celui qu'on choisit pour faire curer les étables, tondre les haies aprés que la pluie est passée, arracher les épines qui nuisent dans les prez ; & enfin pour faire exercer ses gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du pere de famille se fera encore voir aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son domaine, en prévenant par-là les inconvéniens qui en pourroient arriver ; & son esprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de son emploi, que lorsqu'on lui verra faire un juste discernement des ouvrages pour les mettre à exécution, & chacun suivant leur ordre ; préférant toûjours néanmoins ce qui est utile à ce qui donne du plaisir.

Quoique je n'ai parlé encore que du pere de famille, cependant entre ces devoirs d'œconomie que je lui ai attribuez, il ne faut pas pour cela que la femme ômette ceux qui la regardent également pendant l'absence de son mari, & ceux qu'elle peut suivre, même lorsque son mari est à la maison : comme par maniere de promenade, de prendre garde à tout ce qui se passe chez elle, de crainte que chaque domestique ne s'acquitte de son devoir avec nonchalance, étant aussi en droit que son mari de les reprendre s'ils manquoient de se comporter comme il faut.

Autres obligations des Peres & Meres.

Si les peres & les meres ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de les perdre ; car David dit au Pseaume CXXVI. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Qu'ils prennent donc garde :

1. S'ils ont eu soin de faire baptiser leurs enfans, étant coupables de la perte de leurs ames si par leur faute la mort arrive avant qu'ils aient reçû ce Sacrement. *Joan. 3. ex Synodo Lingon. 1409. c. 6.*

2. S'ils ont choisi des parrains & des marraines d'âge, de bonnes mœurs & de jugement, capables d'instruire leurs enfans de la Foi & des obligations de leur bapteme. *Conc. Rothom. suprà de Sacramentis. c. 4.*

3. Si pouvant nourrir leurs enfans ils les ont mis entre les mains des nourrices étrangeres, par paresse, mépris ou orgueil, par desir de conserver leur beauté, par esprit de libertinage, ou par quelqu'autre motif d'une concupiscence déréglée. L'Ecriture Sainte leur a ant laissé plusieurs exemples de saintes femmes qui n'ont point manqué à ce devoir : Sara nourrit son fils Isaac, Rebeca Jacob, Anne Samuël, la mere des Machabées ses enfans, & la Sainte Vierge, de qui l'Eglise chante, *Sola Virgo lactabat ubere de Cœlo pleno.* Saint Gregoire Pape. *In respons. ad interrogationis undecim Cantuariensis Archipis. cap. 10.*

4. S'ils ont mis ou souffert que leurs nourrices aient mis leurs enfans dans leur lit avant le tems auquel l'Eglise le permet, à cause du péril qu'il y a qu'on ne les étouffe. *2. q. 5. cap. 20. Ritual. Paris. suprà, in exhortatione post Baptismum.*

5. S'ils ont mis coucher avec eux leurs enfans dans un âge un peu avancé, comme de cinq à six ans, & souffert dans un même lit les freres, les sœurs, & les personnes de différens sexes. *In 2. parte Act. Conc. Med. in memoriali patris, matrumque familias & custodia.*

6. Si les femmes dans leurs grossesses se sont blessées par leur négligence, ou par un trop grand & pénible travail, ou si par quelque breuvage ou autre invention elles ont empéché la conception, & ruiné le fruit qui étoit dans leurs ventres ; ce péché étant un véritable homicide. *Tertul. Apologetici, cap. 9. de homicid. volunt. bap. 5.*

7. S'ils ont eu soin de faire instruire leurs enfans de tous les devoirs d'un Chrétien, de leur faire succer avec le lait l'amour de Jesus-Christ

&

& de son Eglise : car ils ne sont leurs peres selon la chair, que pour ensuite être leurs peres selon l'esprit : aussi la véritable joie d'un pere qui se conduit selon les maximes de l'Evangile, consiste plus dans le progrès de la vie chrétienne de ses enfans, que dans celui de la vie du monde, comme il est plus touché de la perte ou de l'imperfection de celle-là, que de tout ce qui peut arriver à celle-ci, soit par les maladies, soit par la mort. *Deuteron. 11. S. Aug. in Psal. 50.*

8. Si lorsqu'ils ont voulu leur donner des Précepteurs, ils ont eu plus d'égard à la pieté qu'à la capacité, pour travailler plûtôt au salut de leurs enfans qu'à leur avancement dans les sciences, & à les rendre plus saints que savans. *S. Chrysost. lib. 3. contra Vituperatores vitæ monasticæ, cap. 10.*

9. S'ils leur ont fait sanctifier les Dimanches & Fêtes selon l'intention de l'Eglise; c'est-à dire, non-seulement en les faisant assister a la Messe; mais en leur faisant passer le reste du jour dans la priere & les autres œuvres de pieté. *Exod. 20. Conc. Mediol. 3. de iis quæ ad matrimonii Sacramentum pertinent.*

10. S'ils leur ont fait observer l'abstinence & les jeûnes de l'Eglise, étant en état de le faire. *Præcepta ecclef. Concil. Mediol. suprà.*

11. S'ils les ont fait approcher des Sacremens, & s'ils ont pris tous les soins nécessaires que ce fût avec des dispositions vraiment chrétiennes. *Conc. Narbon. suprà, de sanctissimo Eucharistiæ Sacramento, cap. 18.*

12. S'ils leur ont permis de vivre dans le luxe & les ajustemens au dessus de leur condition, ou purement mondains. S. Charles deffend aux Confesseurs de donner l'absolution de ce péché jusqu'a ce que l'on ait donné de véritables preuves d'amendement. *1. Tim. 2. 1. Petr. 1. Act. Mediol. Ecclef. part. 5. in instr. Confess. p. 765. suprà retulimus in examine confessariorum.*

13. S'ils ont permis à leurs enfans de se farder, de mettre des mouches & du vermillon, qui sont toutes inventions du démon, & contre lesquelles les Saints Peres se sont élevez avec toute la force de leur éloquence, & tout le zele de leur charité. *S. Chrysost. 30. Matth. c. 9.*

14. S'ils leur ont permis de chanter des chansons lascives & deshonnêtes. *Ephes. 5. S. Chrysost. serm. 2. in 1. cap. Matth.*

15. S'ils ont souffert qu'ils ayent lû des Romans, des Comédies & autres méchans livres qui ne servent qu'a entretenir l'oisiveté & l'amour du monde. *Conc. Turon. 1583. cap. 3. Burdigal. 1583. cap. 1. de magicis artibus.*

16. S'ils ont souffert qu'ils ayent paru au bal & à la comédie, où la pudicité fait souvent naufrage. *Ecclesiast. 9. Ex Synod. Mediol. 3. 1572. in Actorum parte 2. de Officio concionatoris.*

17. S'ils leur ont donné de bon exemple, les ont élevez dans la crainte de Dieu, & les ont corrigez & châtiez comme ils doivent, lorsqu'ils l'ont mérité. *Matth. 28. 5. q. 5. c. non osculatur Hier. ad Latam. Greg. l. 4. Dialog. c. 8. S. Aug. de tempore, serm. 163.*

18. S'ils les ont traitez avec une douceur de pere & de mere, non avec une dureté de marâtre capable de les jetter dans le desespoir, & les porter à leur manquer de respect. *Ephes. 6. Thessalonic. 3. Aug. lib. de moribus Ecclesiæ. c. 30.*

19. S'ils ont consulté & ajoûté foi à l'Astrologie judiciaire : s'ils ont fait faire l'horoscope de leurs enfans, & si entre les jours de l'année, ils ont crû que les uns étoient heureux & les autres malheureux, ayant fondé là dessus la conduite & l'établissement de leur famille : ce qui est un crime très-énorme, qui attaque également la puissance, la providence & la bonté de Dieu : car il ne faut point chercher d'autre cause de tout ce qui arrive dans le monde, dit S. Augustin, que la toute puissante volonté de Dieu, & on ne peut douter que tous les jours étant son ouvrage, ne soient également bons en eux-mêmes, & qu'à proprement parler, il n'y a que le péché qui les rende malheureux à notre égard, comme il n'y a que la vertu qui les fasse heureux, disent les Saints Peres. *Conc. Bracar. 1. cap. 1. can. 8. S. Aug. cap. 7. l. 5. de civ. Dei.*

20. S'ils ont cherché des voies illicites, la connoissance non-seulement de l'avenir; mais encore du passé ou du présent qui leur est caché. C'est une vaine curiosité que de vouloir pénétrer dans l'avenir, & même de vouloir savoir le passé & le présent, qui ne nous touchent point, quand ce seroit par les voies naturelles & permises : mais de le vouloir connoitre, encore qu'il nous fût nécessaire, par des voies égarées & par de mauvais moyens, c'est une curiosité de démon. *Enchir. c. 76. S. Carolus actorum. part. 2. instruct. pœnitent. ad præceptum, primum, S. Aug. in ps. 70.*

21. Si dans les maladies de leurs enfans, au lieu d'avoir recours à la Médecine & aux remédes que Dieu leur présente, ils se sont servis d'enchantemens, de sortiléges & de toutes autres choses extérieures, qui n'ont point de rapport à l'effet pour lequel ils les emploient. C'est une extréme infidélité que de quitter Dieu pour chercher du secours auprès du malin esprit : & c'est une folie sans pareille de se servir de moyens d'eux-mêmes stériles & sans aucune efficace, en abandonnant ceux que la Providence leur met dans les mains. *Can. pœnit. suprà.*

22. S'ils ont contraint quelqu'un de leurs enfans, sous quelque prétexte que ce soit, d'entrer en Religion, & d'y faire profession contre leur volonté. Les Conciles les excommunient eux & tous ceux qui y auront donné conseil, aide ou faveur. *Conc. Trid. sess. 25. de Regularibus & monialibus. cap. 18.*

23. S'ils les ont empêchez d'embrasser la vie monastique, quoiqu'ils fussent en âge & en volonté de le faire. *Ibid. cap. 18.*

J'ajoûte ici ce que les Peres doivent faire pour l'éducation des enfans. Ceci est contenu dans le Recueil de mes Lettres.

1. Un de vos plus importans devoirs est d'instruire vos enfans, & de les élever dans l'esprit des obligations qu'ils ont contractées dans le batême. Ce devoir se tire principalement de la charge que vous avez prise, lorsque vous avez reçû le Saint Sacrement de mariage, qui n'a été institué que pour donner des Saints au Ciel.

2. Lorsqu'ils auront l'âge de six à sept ans, vous emploierez tous vos soins pour les porter à la vertu & les éloigner du vice, & ce que vous leur apprendrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie; ils sont pour lors comme des jeunes arbrisseaux que l'on plie & que l'on dresse comme on veut quand ils sont jeunes, c'est pourquoi il les faut accoûtumer à certaines pratiques de pieté & de dévotion, proportionnée à leur âge & à leur petit esprit, & prendre garde qu'ils s'abstiennent & évitent les mauvaises compagnies.

3. Les pratiques de pieté que vous leur marquerez, le soin de prier Dieu soir & matin, fréquenter la Paroisse & d'y être modeste. Au-dessous de cinq à six ans ne les faites porter ni venir a l'Eglise, si par leurs cris & immodesties ils peuvent vous empêcher d'être attentifs à vos prieres, aussi-bien qu'à ceux qui sont près de vous; il y a assez de démons qui vous tentent dans vos prieres, sans que vos enfans vous en détournent. Vous devez leur faire connoitre l'obligation où ils sont de vous être obéissans, d'aimer leurs freres & sœurs, d'être miséricordieux envers les pauvres, & leur faire porter l'aumône au lieu de la donner vous-même, afin de les accoûtumer par là à être charitables.

4. Afin d'inspirer aux jeunes filles de l'amour pour la pureté & un grand mépris des vanitez du siécle, il est important que vous ayez soin de les habiller modestement, que vous donniez vous-même l'exemple de ce mépris a vos filles par votre modestie & retenuë, que vous leur défendiez absolument toutes les hantises & conversations tant soit peu suspectes, principalement le bal, les assemblées qui se font la nuit; que vous les fassiez coucher seules en une chambre séparée (si faire se peut) de la vôtre. Le Concile de Trente dit sur ce sujet, que si les parens peuvent loger leurs enfans & domestiques ailleurs que dans leurs chambres, & ne le font point, ils ne sont pas dignes d'absolution, à cause des maux qui en peuvent arriver. Il est encore important que vous les occupiez en la maison, & que vous ne les laissiez sortir qu'avec vous, que vous les envoiez au Catéchisme, à la Prédication & au Prône; en un mot que vous ayez un soin particulier de leur imprimer ces choses-là en cet âge, parce que dans d'autres tems elles ne seront plus susceptibles d'instruction, & que les vanitez du siécle sont opposées à l'esprit du Christianisme, & qu'elles bouchent les avenuës aux inspirations du Saint Esprit, & enfin produisent des maux qui sont comme incurables.

5. Que si un enfant est en état d'être pourvû, souvenez-vous de recommander cette affaire a Dieu; faites-le mettre en bon état pour faire ce choix en vûë de la volonté de Dieu, & dans le dessein de se sauver. Portez-le à conférer avec le Curé ou avec son Confesseur : il faut sur tout lui faire faire une retraite si cela se peut, pour examiner sérieusement sa vocation.

6. Que si quelqu'un de vos enfans sont appellez à la Religion, prenez-garde de ne les pas détourner & de vous opposer à l'esprit de Dieu; comme au contraire prenez garde de ne les pas engager à y entrer ou à prendre un parti qu'ils ne goûteroient pas; puisqu'on voit tous les jours des maux & des punitions exemplaires, lorsqu'on manque dans l'un ou dans l'autre de ces avis : vous devez plus, sans comparaison, considérer la vertu, l'amitié, la bonne réputation de la famille de qui vous recherchez l'alliance pour vos enfans, que les richesses, la beauté & les autres qualitez extérieures.

7. Prenez garde de ne point avantager un de vos enfans plus que l'autre, l'expérience apprenant tous les jours que ce procédé cause une infinité de desordres, d'envies, de jalousies, de haines secretes, de procez & de semblables divisions, qui passent souvent jusqu'à la troisiéme génération, comme aussi de ne leur pas faire embrasser un état au-dessus de leurs forces & de leur condition.

8. Que si vous manquez à votre devoir dans les choses ci-dessus marquées, sachez que c'est un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, qui ne vous a donné des enfans que pour en faire des Saints, & que vous serez responsables des péchez qu'ils feront, pour n'avoir pas été bien instruits; pensez donc bien sérieusement aux grands biens qui en reviennent lorsqu'on en a soin, & aux maux qui arrivent lorsqu'on les néglige.

9. Sur tout inspirez-leur la dévotion à la Paroisse, & montrez-leur par votre exemple, combien vous en faites état; dites-leur qu'il faut payer ce que l'on doit avant que de faire l'aumône, que la dévotion à la Paroisse & l'assistance aux Offices divins sont d'obligation & de précepte, & que les dévotions faites ailleurs sont seulement de surérogation & nullement de précepte; faites-leur faire attention si un enfant riche & commode mériteroit que Dieu lui donnât sa benédiction si ayant sa mere pauvre & privée de tout secours, il portoit ses libéralitez chez les étrangers, & laissoit sa mere dans la nécessité & dans la disette : faites-leur voir que la malédiction que l'Ecriture Sainte fulmine contre les enfans qui méprisent leurs meres, arrive ordinairement à ceux qui méprisent l'Eglise de la Paroisse, qui est leur mere, puisqu'ils y ont pris la naissance spirituelle, & que c'est la mépriser que de ne la pas fréquenter : & on méprise l'Eglise de la Paroisse, si on va plus volontiers à une autre Eglise qu'en celle-là.

10. Vous prendrez-garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres soins pour leurs enfans, que de les enrichir & de les faire grands selon le monde, parce que vous mettriez souvent votre propre salut en danger, pensant amasser pour une famille, vous seriez de ceux qui amassent pour des étrangers, Dieu étant souvent les enfans de ce monde, ou si les enfans jouissent d'un tel bien, ils en font des profanations, qui ne leur servent que pour offenser Dieu davantage, & augmenter la peine de leurs parens damnez, & ne vont point jusqu'a leurs petits enfans.

11. Travaillez pourtant pour laisser quelque chose à vos enfans, comme vous y êtes obligez; mais que cela se fasse sans blesser votre conscience, sans vous inquieter ni vous empresser trop, sans omettre ou négliger le principal, qui est l'instruction & l'éducation chrétienne en la façon marquée ci-dessus; n'oubliez-pas ce que Notre Seigneur dit : cherchez le Royaume du Ciel, tout le reste vous sera donné. *Matth. c. 6. v. 33.*

12. Souvenez-vous de la punition qui arriva à Heli pour avoir été trop

trop indulgent, & pour n'avoir pas châtié les vices de ses enfans; c'est pourquoi ayez soin de corriger les vôtres & de les châtier quand ils seront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils souhaitent & de les châtier jamais. Quand les peres & meres sont trop indulgens, & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dès ce monde, leur laissant ces enfans pour les tourmenter, & ils passent le reste de leur vie dans des chagrins perpétuels & amertumes inouis.

13. Ce châtiment pour être profitable, sera fait avec prudence & rarement; il sera fait sans passion & sans colere, sans les injurier ni les maudire; quelquefois on les fera jeûner en certain tems, les privant du souper ou de leurs petites récréations.

14. Vous serez respectez & ne serez pas obligez d'avoir toûjours la verge à la main, si vous leur parlez toûjours doucement & paisiblement sans leur crier, ou user d'injures ni malédictions contre eux, si vous leur parlez peu, vous faites beaucoup, comme au contraire, les malédictions & crieries rendent des enfans plus opiniâtres, plus endurcis & plus incorrigibles.

15. Le moyen pour les éloigner de la vanité, est de les faire habiller toûjours modestement & chrétiennement, sans souffrir sur leurs habits une infinité de choses qui ne sentent que les pompes du diable: un autre bon moyen est de ne vous entretenir jamais en leur présence de grandes richesses ni de grands biens.

16. Afin qu'ils ne soient point oisifs, vous leur apprendrez à lire & à écrire, & vous les envoierez à l'école à six ou sept ans, ou plûtôt vous les occuperez à quelque petit emploi.

17. Vous n'êtes pas Chrétiens, si vous n'offrez souvent à Dieu vos enfans, & ne les lui recommandez en vos prieres; & si étant un peu plus avancez en âge, vous les élevez dans des mignardises & délicatesses, si vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, si vous ne leur osez refuser la moindre chose, si vous n'osez, par exemple, les mettre hors de chez vous, de peur qu'ils n'ayent du mal apprenant un métier ou quelqu'autre chose.

18. Enfin vous veillerez plus soigneusement sur vos filles lorsqu'elles auront dix ou douze ans, puisque c'est l'âge le plus dangereux. Que si vous ne les portez dès lors à la vertu, & ne leur en inspirez un ardent désir, vous ne pourrez plus dans la suite en venir à bout: sur tout vous les accoûtumerez à demeurer dans la maison sans courir çà & là.

PÉRIPNEUMONIE. C'est une inflammation des poûmons avec une fiévre aiguë, difficulté de respirer, une poitrine qui s'élargit avec pésanteur sans causer aucune douleur, à moins que les membranes conjointes ne soient enflammées, les jouës sont rouges, les yeux tout en feu, les urines rouges ou roussent, crasseuses ou écumeuses, & la voix forte.

Cette maladie se fait par fois d'un sang bouillant ou bilieux, qui est poussé avec violence de la veine artérielle du cœur dans les poûmons, souvent par une fluxion qui tombe dessus, qui est âcre & si brûlante, qu'elle cause la difficulté de respirer, la fiévre & la toux.

Elle vient quelquefois d'un catharre ou à succéder la pleurésie, ou à la squinancie, ou à l'astme.

La péripneumonie est plus périlleuse qu'elle n'est sensible, l'on remarquera que le seignement du nez n'est pas tout-a-fait de si bon augure qu'à la pleurésie, d'autant que la matiére de celle-ci étant plus subtile monte, & l'autre plus épaisse descend: cependant si l'hémorrhagie étoit ample, ou qu'il arrivât un cours de ventre bilieux, mêlé de mousse ou d'écumes, ou un flux de ventre, ou qu'il se fit un abscez, soit autour des oreilles ou à d'autres endroits, l'on pourra tout espérer; mais si la phrenésie survenoit, ou que l'on crachât du pus en toussant, ou que l'on éternuât, ce seroit autant de signes funestes.

L'on connoît le mal encore plus mortel si avec un cours de ventre, l'on ne dort point, si les extrémitez deviennent froides, les ongles livide & courbées, pour l'ordinaire on ne passe pas le quatre ou cinq.

Reméde contre la péripneumonie.

Pour empêcher le ravage d'une telle incendie, l'on pratiquera le régime & les mêmes remédes qu'à la pleurésie, excepté qu'il ne faudra pas user de grands breuvages, quoique les malades ne demandent qu'à boire.

I. L'on fera très-bien de purger dès le premier ou le second jour avec de la casse, ou du catholicon, ou de la manne, en tirant du sang, que ce soit dès la premiere fois, autant que les forces le permettront: si non l'on appliquera des ventouses au dessous des mammelles & aux côtez, & l'on donne des lavemens composez d'une décoction de violettes, de mauves, de laituës, d'oseille, de chicorée, dans laquelle on fera dissoudre une once de catholicon simple, ou une once de diaprunum simple, ou du lenitif, avec une once de miel rosat, ou du sucre rouge. L'on frottera la poitrine d'huile de camomille, ou d'huile de ruë, ou de moëlle de cerf, ou de beurre frais.

II. La décoction de lierre terrestre est fort bonne contre cette maladie. On fait bouillir cette plante avec de l'eau ou de la bierre, & on en donne à boire à celui qui est attaqué de la péripneumonie. Mais si on veut que la décoction soit meilleure, on met parties égales d'eau & de lierre, on y mêle un peu de miel en forme d'extrait, & on fait bouillir la plante dans de l'eau. On peut encore exprimer le suc du lierre terrestre pour le couler, l'épaissir & l'assaisonner de sucre.

PERLES. C'est une pierre précieuse qu'on trouve renfermée dans les écailles de quelques huitres. La grosseur des perles est différente aussi bien que leur figure. On estime plus celles qui sont les plus grosses, les plus parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes & transparentes. Quand elles ont toutes ces conditions, on dit que ce sont des perles d'une belle eau. On les emploie à faire des coliers & des bracelets. On ne se sert ordinairement en Médecine que des petites, qu'on appelle semence de perles; elles ont autant de vertu que les grosses & elles coûtent moins.

On distingue les perles Orientales, les Occidentales & celles qu'on péche dans le Nord, par leur eau qui est accompagnée de différentes couleurs. Celles qu'on péche en Orient ont une eau qui tire sur l'incarnat; l'eau de celles qu'on péche en Amérique, tire sur le verd: enfin les perles qui viennent du Nord, ont une eau qui tire sur le gris de lin. Mais il faut convenir que ces différentes couleurs se passent quand les perles ont été portées.

On péche les perles, ou plûtôt les huitres qui renferment les perles, par le moyen des Plongeurs, qui rapportent dans un filet autant qu'ils en ont pû amasser dans le tems qu'ils sont restez au fond de la mer. Pour retirer les perles on attend que ces huitres s'ouvrent d'elles-mêmes; & quand on n'a pas soin de les retirer à propos, elles se jaunissent.

Vertus des Perles.

Elles sont cordiales, bonnes pour empêcher l'effet du venin, pour fortifier les esprits & réparer les forces dans les sincopes. Leur principale vertu est la même que celle des yeux d'écrevisse, du corail, de la nacre & des autres matieres alcalines, qui est de détruire & d'amortir les acides. C'est ce qui fait qu'elles sont astringentes & propres pour le flux de sang, pour la faim canine, pour les âcretez de l'estomac & le dévoiement. Elles purifient aussi le sang & sont propres aux Mélancoliques; la dose est depuis six grains jusqu'à une demi-dragme. Enfin on s'en sert pour éclaircir la vûë & pour nettoyer les dents.

Secret admirable pour blanchir les Perles.

Prenez de l'alun de plume, de l'alun taillé de chacun une livre, distillez cela en eau, du camphe demi-once, d'eau de Salomon deux onces, rectifiez; puis avec un linge mouillé & usez-en.

Autre plus excellent. Prenez des fleurs de féves demi-once, de chaux d'œufs une once, de sel des étrangers une livre, d'eau de consoude, d'alcohol, de vin, de chacun une once; distillez & en usez.

Dissolution de Perles.

Lavez-les toutes entieres, coulez-les trois ou quatre fois dans le suc de limon, puis mettez-les dedans & les exposez au soleil; elles se fondent en cinq ou six jours, de sorte qu'elles ressemblent au miel, quant à la substance; on les peut aussi faire fondre dans du vinaigre distillé. Cardan.

Magistere de Perles.

Prenez quelques perles Orientales, que vous mettrez pilées grossierement dans un matras; jettez par-dessus du vinaigre distillé ou du jus de citron, qui est encore meilleur, d'autant qu'il n'a pas tant d'acrimonie: faites qu'il surmonte la poudre de trois travers de doigts; après fermez le vaisseau avec de la bonne cire d'Espagne, & mettez-le en digestion sur les cendres chaudes, le remuant deux ou trois fois le jour jusqu'à ce que vous voyez les perles au fond du vaisseau converties en suc limoneux: vous verserez doucement le suc de citron par inclination, & vous ferez évaporer le reste au feu lent jusqu'à ce que les perles restent au fond du vaisseau en poudre blanche, laquelle vous laverez cinq ou six fois avec de l'eau de pluie distillée jusqu'à ce qu'elles ayent perdu toute leur aigreur, & alors la poudre étant tout-à-fait séche, c'est le vrai magistere de perles.

Nota. Il faut jetter quelques gouttes d'huile de tartre, ce qui fait précipiter le magistere au fond du vase.

Les Spagiriques lui attribuent les vertus suivantes, approchantes de celles de l'or potable: ils disent qu'il est bon pour conserver le corps en santé, pour chasser toute indisposition, & particulierement la phrenésie, le vertige, l'apoplexie, l'épilepsie & autres affections du cerveau: ils sont aussi un puissant cardiaque, qui a de grands effets pour ceux qui sont sujets aux sincopes, palpitation de cœur, qui sont atteints de quelque fiévre pestilente. En un mot, ils l'accommodent à la guérison de toutes les parties principales. La dose est de douze grains, ou un scrupule dans les juleps ou autres liqueurs convenables.

Quelque estime que les Spagiriques inspirent pour le magistere de perles, on ne sauroit cependant se dispenser de dire que toute la vertu des perles est détruite par ces préparations; car les perles ayant été rassasiées par les acides dont on s'est servi pour les dissoudre, elles ne sont plus capables d'absorber les acides qu'elles pourroient rencontrer dans les premieres voies, & alors elles n'agiroient que comme une maniere de chaux qui incommode plus qu'elle n'apporte de soulagement. Il faut donc se contenter de les donner cruës en poudre pour détruire l'acide d'un certain genre, & particulierement celui des femmes grosses, qui cause l'avortement.

PERLES *artificielles aussi belles que les naturelles, par M. Lemery, dans son nouveau Recueil des secrets & curiositez. Tome second. Chap. 1.*

Prenez des semences de perles des plus belles & des plus grosses, concassez-les & faites-les dissoudre en eau d'alun, qui est tout le secret: puis pétrissez-les & lavez la pâte doucement avec eau distillée; pétrissez-les encore une fois avec l'eau de fleurs de féves, & faites-les digérer dans le fumier l'espace de quinze jours; quand elles seront en consistance de pâte vous en formerez des perles avec un moule d'argent, & vous les percerez avec un poil de pourceau; vous les suspendrez en un alambic bien bouché, afin que l'air ne les altére pas: puis vous les ferez cuire de la sorte.

Envelopez-les chacune à part dans une feuille d'argent, puis fendez un barbeau par le milieu & mettez les dedans: faites un pâté de ce barbeau avec de la farine de froment, & faites-le cuire au four comme du pain; si elles n'ont pas assez de lustre, faites de l'eau d'une espece d'herbe nommée gratuli, avec six onces de perle en poudre, une once de salpêtre, deux onces d'alun de roche & de litarge d'argent: les perles étant faites vous les échaufferez un peu & les éteindrez dans cette composition; puis vous les sécherez & relaverez, réïtérant cinq ou six fois.

Pour

Pour les endurcir.

Prenez de la calamine en poudre, de vitriol de chacun une once, blanc d'œuf battu & réduit en eau, mêlez le tout & faites le distiller, il en sortira une eau claire avec laquelle, & de la farine d'orge bien subtile, vous en ferez une pâte, dans laquelle vous mettrez cuire vos perles artificielles dans un four.

Pour contrefaire les Perles.

Vous contreferez des perles en cette maniére : prenez les petites pierres blanches des têtes & yeux des poissons, lesquels vous nettoyerez, & ferez sécher, pulverisez & mêlez d'aubin d'œuf les écumant, & les agitez jusqu'à ce qu'ils soient assez épais pour en faire une masse, de laquelle vous ferez de petites perles; tandis que la matiére est fraîche, recente, & traitable, passez par le milieu, pour y faire un trou, un fil de soie de pourceau; enfin quand vous les aurez fait secher, vous les ferez cuire dans du lait de vache, & les ferez encore secher en lieu où elles soient à l'abri du Soleil & de la poussiere, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement endurcies.

Des Perles ressemblantes aux naturelles.

Prenez semences de perles fines des plus blanches que vous mettrez dans un alambic de verre, & vous mettrez par dessus du suc de limon nouveau filtré quatre fois, afin qu'il soit plus net; jettez votre sucre de limon sur vos perles, après que vous les aurez mises grossiérement en poudre dans un mortier de marbre, puis mettez-les dans un alambic comme il est dit, il faut que le suc de limon surnage de deux doigts vos perles, renouvellez votre suc de limon deux ou trois fois le jour tant plus, tant mieux, pendant deux jours, ôtant le vieux suc par inclination, puis vous tirerez vos perles hors du suc & les mettrez en un nouveau vase bien lutté & mis dans de la fiente de cheval au Soleil jusqu'à parfaite dissolution, qui se verra lorsque les perles seront réduites en parties, ensorte qu'il ne paroisse aucuns petits grains. Il est à remarquer qu'il se pourra engendrer quelque insecte dans votre matiere; mais pourvû que les deux parties en soient bonnes, tout ira bien; après que la dissolution de vos perles sera faite, vous les mettrez dans des moules d'argent doté en dedans, faits de la façon qu'il vous plaira, où il les faut laisser pendant seize jours. Retirez-les & les percez, puis remettez-les dans les mêmes moules quatre jours, retirez-les encore des moules & les faites tremper dans de l'eau de Lune, que vous aurez préparée pendant quatre jours, puis mettez-les dans des vessies d'anguille & les y laissez quatre jours, puis remettez-les pour la derniére fois aux moules ou elles demeureront quatre ou cinq jours, après il les faut mettre dans la pâte faite de farine d'orge, puis vous les ferez cuire comme le pain ordinaire; après la cuisson de la pâte, il les faut retirer & les mettre dans une ou deux pintes de lait d'annesse, mis en un pot de terre, & les laisser bouillir dedans jusqu'à la consomption du lait, après vos perles ne differeront presque point des naturelles, & peu de Jouailliers en reconnoitront l'artifice.

PERLURES. Ce sont des grumeaux qui sont le long des perches & des andouillets de la tête d'un cerf, d'un dain & d'un chevreuil, mais ils ne vont pas jusqu'au bout des andouillers.

PERROQUET. C'est un oiseau dont le plumage est de differente couleur; celle qui dommine ordinairement est le verd, qui est diversifié par le rouge, le jaune & le noir; il a le bec gros, fort, & divisé en deux parties dont l'inférieure est courte, mais la supérieure est longue, recourbé en crochet & mobile. C'est la couleur ou la grosseur qui forment les differentes especes des perroquets. On nous les apporte des Indes, de Malabar, de l'Ethiopie & des autres Païs chauds. On les nourrit ici de fruits, de grains, de pain trempé dans du vin & de plusieurs autres choses: mais il faut prendre garde de ne leur point donner du persil, c'est un poison pour ces oiseaux. Quand on se donne la peine de les instruire ils apprennent à parler, à chanter, & à contrefaire la voix de plusieurs animaux.

Vertus du Perroquet.

Sa chair cuite & le bouillon qu'on en fait, sont bons pour les épileptiques. Sa fiente dessechée & prise en poudre est propre pour fortifier les nerfs dans les convulsions. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une demi dragme.

PERSIL. C'est une plante dont il y a plusieurs especes; savoir, le persil commun ou des jardins; en Latin *apium hortense & petroselinum.* Le persil de Macedoine, en Latin *apium & petroselinum Macedonium.* Le persil des marais, ou ache, ou celeri; en Latin *apium palustre & Eleoselinum.* Le persil sauvage, en Latin *daucus creticus.*

Description du persil des Jardins. Il a les feuilles du bas de la tige vertes, crenelées, ou coupées en façon de scie, & celles du haut des branches seules, longues & pointuës. Sa tige est de la hauteur d'une coudée, ronde, garnie de petites branches, au sommet desquelles est la fleur blanche, en petits bouquets. Sa graine est fort menuë. Sa racine est assez grosse. Le simple sent bon.

Lieu. On cultive cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin, & la graine paroit en Juillet.

Proprietez. Le persil appaise & modere les chaleurs de l'estomac, & resout les duretez des mammelles, causées par le lait. Si on le mange crud ou cuit, il provoque l'urine. La décoction de l'herbe & de sa racine prise en breuvage sert de contrepoison, parce qu'elle excite le vômissement, elle resserre néanmoins le ventre. Sa graine est aussi bonne pour faire uriner.

Vertus du persil.

Un cataplâme fait de feuilles de persil avec de la mie de pain blanc, guérit les dartres, ressout les tumeurs des mammelles & fait perdre le lait aux femmes accouchées.

Le jus tiré avec du vinaigre, & mêlé avec très-peu de sel, aide à faire accoucher les femmes qui sont en travail. L'usage du persil ôte la puanteur d'haleine; c'est pourquoi ceux qui veulent hanter les grandes compagnies, & qui ont mauvaise haleine, doivent être munis de feuilles recentes de persil pour mâcher ou retenir en la bouche.

Autres vertus du Persil.

Les perroquets meurent lorsqu'ils mangent du persil. Si on veut casser des verres à boite ou d'autres, en les lavant, il faut se servir d'eau où l'on ait laissé tremper du persil, quelque peu qu'on appuie sur le verre en le rinçant, on ne manque point de le casser.

Culture du Persil.

Les gelées étant passées vous semerez le gros & petit persil, le panaché & frisé en terre labourée profondément & bien amandée, afin qu'il produise de longues & grosses racines; il se seme par raions sur des planches, quatre raions à chaque planche, puis la terre étant rabattuë dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera de l'oignon par dessus que l'on enterrera avec les dents du râteau, en frapant doucement sur la planche, tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoïez : vous mettrez sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amander la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosemens ne l'abbattent, & ne la fassent crevasser.

Or d'autant que la graine de persil est un mois dans terre sans le lever, l'oignon aura le loisir de s'accroître, & de prendre assez de force pour être replanté, quand vous l'arracherez pour le replanter, cela servira de labour & de sarclement au persil, & par ce même moïen comme il sera déja fort, vous pourrez l'éclaircir où vous verrez qu'il profitera mieux, vous couperez de la feuille quand vous en aurez de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommage.

Les racines se laissent dans terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elle grossissent toûjours, même durant l'Hiver : vous en levetez pourtant ce que vous croirez en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant scellée de la gelée, vous n'en puissiez avoir dans la nécessiré.

Pour la graine, vous en laisserez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne soit mûr, la laissant secher comme les autres.

PERSIL DE MACÉDOINE. *Description.* Il ressemble fort au précédent, on en peut cependant connoitre la difference en ce que les feuilles du persil de Macédoine sont plus amples & plus découpées, & que sa semence est plus menuë & plus odorante.

Lieu. Cette plante croît en Macédoine.

Proprietez. Le persil de Macédoine est apéritif, il provoque l'urine & excite les mois aux femmes; il chasse les vents & empêche l'effet du venin.

Sa culture est la même que celle du cerfeuil; il faut pourtant observer que sa graine n'est pas si long-tems à lever; le persil de Macedoine est une des fournitures de salade d'Hiver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire, qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou des pots de grez, comme la chicorée ou de paillassons la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moïen ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre, & tendre: on le seme au Printems assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Été; c'est une plante assez rustique & qui se défend fort bien de la secheresse sans demander de grands arrosemens pour que la graine se leve promptement.

PERSIL DES MARAIS. *Description.* Il a les feuilles luisantes, de couleur verte, obscure, fort divisées & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celles du persil commun. Sa tige est haute d'un bon pan, elle sort des racines minces, & subtiles, lesquelles poussent quelques branches qui portent à leur sommité des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, quoiqu'ils soient semblables. Sa racine ressemble à celle du cumin, elle est longuette, âcre, subtile & odorante.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux aquatiques. Elle fleurit en Juin, & donne sa graine en Juillet & Août.

Proprietez. Le jus purifie & nettoïe les ulceres malins, particuliérement de la bouche, & du gozier. Pline assure que l'ache est bonne contre le venin des araignées. *Voyez* ACHE, ou CELERI.

PERSIL SAUVAGE. *Description.* Il pousse une tige de la hauteur d'un pan ou plus grande. Les feuilles qui sont proche de la racine sont semblables à celle de l'ache, & celle de dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du fenouil. Sa tige est semblable à celle de la pastenade, à la cime de laquelle & des branches il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du daucus, ou carote sauvage.

Lieu. Cette plante croit dans les plaines de Toscane, dans les lieux qui ne sont pas cultivez. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Il est fort cordial, son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foie, la rate, & les reins de tout le flegme; sa graine prise en breuvage, aiguise la vûë, & fait venir les mois aux femmes.

PERVENCHE, en Latin *Pervinca.* C'est une plante dont il y a deux especes. La seconde espece ne differe de la premiére que nous allons décrire, qu'en ce qu'elle a toutes ces parties beaucoup plus grandes.

Description de la Pervenche. Cette premiére espece produit des sarmens de la grosseur d'un jonc. La figure & la couleur de ses feuilles approchent de celle du lierre, mais elles sont plus petites & couchées sur la terre. Aux pieds des tiges des feuilles au commencement du Printems, naissent des fleurs bleuës, & agréables, qui ont cinq feuilles égales, enfermées comme un vase verd. Elle n'est jamais sans feuilles.

Lieu. Cette plante croit dans un terroir gras, dans les bois. Elle fleurit en Mars & Avril.

Propriétez. La pervenche est astringente & fort amere, ses feuilles tant

tant en décoction qu'autrement, arrêtent toutes sortes de flux, soit de ventre, ou de crachement de sang, ou flux menstrual, même elles suppriment les fleurs blanches, après les avoir purgées, nettoiées & évacuées; qui plus est, vous arrêterez le flux de sang par le nez, si vous broiez ses feuilles & les mettez dans le nez, ou si vous en faites un collier à l'entour du col, ou un chapeau sur la tête, ou si vous en mettez sous & sur la langue. Ses feuilles mâchées appaisent la douleur de dents. Enfin la plante mise dans un tonneau pendant quelques jours clarifie le vin troublé.

P E S.

PESCHE, fruit du pêcher. *Voyez* PÊCHER.

PESCHER ou prendre du poisson. *Voyez* POISSON.

PESER beaucoup. C'est quand une bête enfonce beaucoup de ses pieds dans la terre; c'est une marque qu'il a grand corsage.

PESSE ou PIGNET.

Description. La pesse ressemble au sapin: ensorte qu'il y a peu de différence entre eux quant a la longueur, à la grosseur, & aux feuilles qui sont minces, longuettes, dures, piquantes, épaisses, & rangées en peigne. Les rameaux croissent des deux côtez, aussi bien que les feuilles, en forme de croix: mais les feuilles de la pesse sont beaucoup plus obscures que celles du sapin: outre que l'écorce de la pesse est noirâtre, & souple, & celle du sapin est blanchâtre & aisée à se rompre; les branches de la pesse ont d'ordinaire la pointe plus tournée contre terre que celles du sapin, ses pommes sont longues d'un pan, avec des écailles plus menuës que celles des pins; il produit la racine entre le bois & l'écorce.

Lieu. Elle naît sur les montagnes, & dans les bois. Le fruit est mûr en Septembre.

Proprietez. Elle est seche, & astringente comme le Pin, sa racine échauffe, elle a les mêmes propriétez que le pin, quoique sa racine soit noire.

PESTE. C'est une maladie contagieuse qui enleve en très-peu de tems une infinité de monde. Elle est un des trois fleaux que Dieu envoie aux hommes pour les punir avec plus d'éclat; les remedes dont on peut se servir en tems de peste, sont de deux sortes, les uns sont propres pour ceux qui ne sont point attaquez de cette maladie & qui veulent s'en préserver, on les appelle préservatifs, dont il y en a d'externes & d'internes; les autres remédes sont pour ceux qui sont atteints de la peste, on en peut faire aussi deux classes que l'on distingue de la même maniére en internes & en externes.

Nous allons rapporter differens préservatifs; nous traiterons ensuite des remédes spécifiques, & enfin nous donnerons quelques moiens pour purifier les lieux ou la peste a fait du ravage.

Préservatifs externes contre la peste.

En tems de peste on porte autour de soi de la poudre de crapaud, ou un crapaud, ou une araignée en vie, (enfermée en quelque vaisseau commode,) ou de l'arsenic, ou quelque semblable substance venimeuse, qui attire à soi l'infection de l'air, qui autrement pourroit infecter la personne qui le porte; & cette même poudre de crapaud attire à soi tout le venin d'un charbon pestilentiel.

Pour faire la poudre de crapaud.

Prenez jusqu'à trois ou quatre gros crapauds, sept ou huit araignées & autant de scorpions, mettez-les dans un pot bien bouché, où vous les laisserez quelque tems, ajoûtez-y de la cire vierge, & bouchez bien ce pot; faites un feu de roüe jusqu'à ce que tout soit en liqueur, & lorsqu'il le sera bien, il faut bien mêler le tout avec une espatule, & en faire un onguent qu'on met après dans une boëte d'argent bien bouchée que l'on porte sur soi, étant très assuré que tant qu'on la portera, l'on ne sera jamais infecté de la peste.

I. On doit choisir les grosses araignées noirâtres, marquetées de taches jaunes. Il faut en enfermer trois ou quatre tout en vie dans un nouet, & les suspendre au col. Elles se conserveroient mieux si elles étoient enfermées dans une boëte d'or, d'argent, ou de fer blanc percée à jour de tous côtez.

II. Prenez parties égales de mercure cru, de sublimé corrosif, & d'arsenic. Incorporez bien toutes ces choses dans un mortier, & emplissez-en des canons de plumes que vous boucherez par les deux bouts avec de la cire. Vous les envelopperez dans du taffetas ou du linge fin, vous les porterez entre l'habit & la chemise des deux côtez.

III. Prenez quatre crapauds sechez, appliquez-les sur les aînes & sous les aisselles.

Préservatifs interne contre la Peste.

En tems de contagion, devant que de sortir de chez vous le matin, vous vous laverez la bouche d'eau & de vinaigre mêlez ensemble, & puis vous mettrez en votre bouche la quatriéme partie d'une cuillerée de la susdite liqueur, & resserrerez les narines, afin que le cerveau libre de toutes qualité exterieure le puisse plus aisément imbuer & arroser de la vapeur & haleine detenuë en la bouche; il sera bon aussi d'en laver quelquefois les émonctoires des membres principaux, comme les temples, les mains & les aines; & pour que ces parties soient encore mieux préservées de peste, l'usage de la boule d'argent percée en plusieurs lieux sera familier, en la concavité de laquelle il faudra tenir un morceau d'éponge toujours imbu de cette liqueur, & parce moien je me suis, Dieu merci, souvent préservé de toute épidémie.

IV. Prenez trois onces de sucre dissous en eau thériacale faite par infusion, parfaitement cuit, & de teinture de soufre une dragme, il en faut faire des tablettes selon l'art, par l'usage desquelles j'en ai connu plusieurs qui ont été préservez de la peste.

V. Prenez un ou plusieurs crapauds des plus gros que vous pourrez trouver, que vous mettrez dans un pot de terre non verni, que vous luterez bien & mettrez dans un four jusqu'à ce que le crapaud soit brûlé & réduit en cendre, de laquelle donnez le poids d'une dragme dans un verre de vin; ce reméde est bon, avant & après la peste.

VI. Prenez un quarteron de noix, dont vous ôterez les coquilles & les zestes qui se trouvent entre l'amande; prenez encore un carteron de figues, le quart d'une poignée de feuilles de ruë, le poids d'un demi écu de sel. Broiez le tout ensemble en forme d'opiate que vous conserverez dans un pot de grez: prenez-en a jeun la grosseur d'une noisette.

VII. Prenez quatre noix vieilles, deux figues grasses, vingt-huit ou trente feuilles de ruë, un peu de myrrhe blanche, ou aloës, un peu de safran, pilez-le tout avec de bon vinaigre; faites-en de petites pilules comme des pois pour en prendre deux ou trois fois la semaine avant le repas.

VIII. Prenez de la ruë, de l'absinthe, de la graine de genievre bien menuë, & émondée de ses cosses, & de l'angelique émondée de son écorce & de son bois, des clous de gérofle, des noix muscades de chacun une once, concassez le tout grossiérement dans un mortier, puis mêlez-les ensemble dans une pinte du meilleur vinaigre, & faites le bouillir dans un pot neuf jusqu'à diminution d'un tiers, puis passez-le & le laissez refroidir; étant froid vous le mettrez dans une bouteille de verre, & vous en userez en la manière suivante: il en faut mouiller un linge que vous porterez en l'odorant de tems en tems, ou bien en prendre tous les matins une demi cuillérée à jeun, étant parmi les pestiferez: & vous en frotterez les jointures du corps & aux endoits où le mal prend ordinairement: que si l'on est attaqué du mal, il en faut prendre un verre.

IX. Prenez de la reine des prez, faites-la tremper dans du vin blanc pendant six heures, tirez-la ensuite & mettez-la secher entre deux linges, en frapant de la main dessus, & à l'instant mettez-la distiller dans le bain-marie: prenez de cette eau trois doigts dans un verre à jeun: c'est un vin préservatif, & si on est atteint de peste, incontinent il la fait sortir sans danger.

Autre préservatif pour les pauvres, sous le nom de vinaigre d'Ernest.

Prenez feuilles d'absinthe, & de sauge étroite, de chacun une once & demie, & six onces & demie de feuilles de ruë. Aiant bien lavé ces herbes dans de l'eau de fontaine, il faut les couper en petits morceaux fort minces, les bien piler dans un mortier, puis les mettre dans un pot de terre neuf & verser par dessus une chopine de vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver. Fermez le pot avec son couvercle, & bouchez bien les jointures, laissez-le ainsi pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous séparerez le vinaigre des herbes par une forte expression; & après l'avoir remis dans le pot vous ajoûterez une once de bon turbit en poudre & vous fermerez bien le pot pour le laisser encore tremper pendant vingt-quatre heures, puis vous le coulerez encore une fois & vous le garderez dans un vaisseau de verre bien bouché. Dans le tems de peste il en faut prendre tous les matins une cuillerée avec la grosseur d'un poids de thériaque. Si on se sentoit attaqué de la Peste, il faudroit en prendre quatre cuillerées de la grosseur de quatre pois de thériaque, demeurer ensuite quatre heures sans manger & se promener lentement.

Signes qui paroissent lorsqu'on est attaqué de la Peste.

Le malade a une grande fiévre, le visage enflammé & souvent livide, peu de chaleur au dehors & beaucoup au dedans. Il ressent des maux de cœur, sur tout au commencement de la maladie, & de grandes douleurs de tête. Enfin il tombe dans des reveries & des assoupissemens.

Remédes contre la Peste.

Lorsque ces signes paroissent, il faut d'abord saigner le malade au bras, puis au pied; & si il paroit quelques tumeurs il faut lui donner gros comme une noisette d'opiate, de thériaque ou d'orviétan, & le lui faire prendre dans quelque liqueur ou dans du bouillon.

Lorsque le bubon sera formé, appliquez dessus du vieux levain, ou bien un oignon cuit sous la cendre, ou bien de l'oseille cuite sous la cendre avec du vieux oing de pourceau, ou bien du pain chaud trempé dans de l'eau-de-vie; on peut encore se servir de ventouses pour l'attirer.

Ce qu'il y a de principal à faire dans cette occasion, c'est de procurer la sortie de la matiere qui est renfermée dans le bubon, c'est pourquoi on doit l'ouvrir avec une lancette, lorsqu'on voit qu'il a de la peine à suppurer, & ne pas tenter cette suppuration par des cataplâmes & autres suppuratifs: car pendant qu'on s'amuseroit à tout ces remedes la matiére pestilentielle pourroit rentrer, & causer la mort. Mais après l'ouverture du bubon il faudra faire un digestif pour faire suppurer, nettoier & adoucir la saignée de la maniére dont on va l'enseigner.

Digestif qui doit être emploïé après l'ouverture du bubon.

Prenez de térébenthine, jaune d'œuf, esprit de vin, & huile rosat, ce que vous jugerez à propos. Mêlez tout cela ensemble, & faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur le bubon, ou vous le laisserez pendant vingt-quatre heures; ensuite vous continuerez de mettre un semblable cataplâme soir & matin jusqu'à ce que la tumeur ait suffisamment suppuré. Prenez garde de laisser fermer la plaie que les impuretez venimeuses ne soient entiérement évacuées, alors vous y appliquerez l'emplâtre suivante.

Emplâtre pour fermer la plaie du bubon.

Prenez ce que vous jugerez à propos de térébenthine, de miel rosat, de farine d'orge, de sarcocolle, d'encens & de myrrhe; mêlez toutes ces drogues ensemble pour en faire une emplâtre que vous mettrez sur la plaie du bubon.

Pour suer.

Pour guérir seurement & promptement, qu'on se fasse suer le lendemain de la premiére médecine, dans un tonneau ou barique couverte

couverte si on en a, qu'on y entre tout nud couvert d'un drap: qu'on prenne quatre onces d'eau-de-vie dans une écuelle de terre, ou le malade mettra le feu, & l'entretiendra remuant l'eau-de-vie enflamée avec un bâton, ou bien que le malade, s'il est foible, se tienne au lit, qu'on prenne deux pains tout chauds d'une livre chacun, qu'on les coupe de travers, par la moitié, qu'on jette sur la mie de chaque pain huit onces d'eau-de-vie, qu'on applique une portion de ce pain sur l'estomac, deux autres a la plante de chaque pied, & la quatriéme separée en deux, sous les deux aisselles, le tout envelopé dans des linges. Qu'on tienne le malade bien couvert, & son visage aussi.

Si on est en un lieu si pauvre qu'on ne puisse avoir de l'eau-de-vie, qu'on mette des bouteilles de terre pleines d'eau chaude, aux pieds, & sous les aisselles: si on ne peut avoir des bouteilles, qu'on mette des tuiles, ou des cailloux chauds, ou bien des écuelles de bois bouillies dans de l'eau, que l'on changera quand elles se rafroidiront, pour exciter la sueur aux pauvres gens, fortifier le cœur & garantir de tout venin; on peut donner un verre de tisanne au malade, avant que de le faire suer, de six onces d'eau ou aura bouilli trois onces de buis pulverisé, qui produit les mêmes effets que le gaiac pour les maux veneriens, quand on n'en donneroit pas, il guérira.

Ce reméde est excellent pour l'Italie, Marseille & ailleurs, où ils font faire quarantaine aux hommes & vaisseaux qui viennent du Levant qu'on soupçonne toûjours de peste, faisant purger les hommes avec ce remede, la peste paroitra en vingt-quatre heures, s'il a a se trouver malade, après cela, il n'y a rien a craindre.

Pour la campagne, & les pauvres gens qui n'ont point de seringue, au lieu de lavement, qu'on use d'un suppositoire fait d'un morceau de bougie de la longueur d'un doigt, trempé dans du fiel de bœuf séché à la fumée, & puis mélé avec du sel & du vinaigre, cela operera quasi comme un lavement; faute de tel suppositoire, on peut se servir des communs, & quand on ne s'en serviroit point ni des lavemens, on ne laissera pas de guérir, mais un jour, ou deux plus tard.

Enfin, il n'en mourera pas un seul de peste, de pourpre, d'apoplexie, ni de paralisie, si on lui donne ce qu'on vient de dire dans cet article, dès qu'il se trouvera malade, mais guérira bien plûtôt si on le fait suer, & qu'on lui donne des lavemens, ou suppositoires dont on vient de parler.

Remede sudorifique contre la peste.

Prenez une cuillerée d'eau thériacale dans quatre onces de bon vin ou dans de l'eau de chardon benit. Le malade doit supporter la sueur pendant deux heures, prendre après un grand bouillon, & changer de linge. Les robustes prendront une cuillerée & les foibles une demie.

Ce reméde est emploié pour les fiévres violentes & pourprées, qui sont accompagnées de venin & corruptions d'humeurs, & autres maladies desesperées, comme fausses pluresies, peripneumonie.

Autre reméde contre la Peste.

Monsieur Tournefort, dans son voyage du Levant, nous apprend la maniere dont il se fetoit traité lui-même ou auroit traité ses amis, s'ils s'étoient apperçu du moindre bubon. „ *Nous nous étions bien précautionné*, dit-il avec vivacité, *nous avions fait en* partant de Marseille, „ provision de pierre à cautere, & certainement si le moindre bubon „ eût paru sur notre corps, nous n'eussions pas manqué de le cerner avec „ une lancette, de le scarifier & de le couvrir de cette pierre pelée, „ afin de consumer au plûtôt une partie ou il semble que se décharge la „ plus grande force du poison; tandis que d'ailleurs nous eussions mis „ en usage la thériaque, l'orviétan, les goutes d'Angleterre, & les au„ tres reméde cordiaux & spiritueux, dont nous avions des boëtes plei„ nes. Il faut que le tartre émétique précéde l'usage de ces remedes, „ & qu'on le réitere suivant le besoin, sans differer de le donner dès „ le moment que la tête est menacée, ou qu'on sent la moindre nau„ sée. „ *Voyez* voyage du Levant Tom. 1. pag. 470.

II. Prenez un poulet ou un pigeon, ouvrez-le par le milieu, & mettez-le tout chaud sur la tumeur qui paroit. C'est un souverain reméde.

III. Il faut appliquer un cataplâme de pain & de lait avec des jaunes d'œufs & un peu de safran.

Reméde éprouvé contre la Peste.

Prenez de très-fort vinaigre, du suc d'ail de chacun deux dragmes, de thériaque d'Alexandrie une dragme, bien mélées ensemble, présentez-le incontinent au patient, & l'aiant pris faites-le très-bien suer.

Emplâtre pour la Peste, & les charbons.

Prenez six jaunes d'œufs, un quatteron de miel & une once de farine de froment, détrempez & mêlez tout ensemble, faites-en une emplâtre que vous mettrez dessus le charbon ou peste: ayez soin de la changer de six en six heures.

Reméde contre la Peste.

Or fulminant; la dose est depuis deux grains jusqu'à six.
Teinture de Lune; la dose est depuis six goutes jusqu'à seize.
Esprit ardent de Saturne, la dose est depuis huit goutes jusqu'à seize.
Teinture de Mars tirée par le sel armoniac; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Antimoine diaphorétique; la dose est depuis six grains jusqu'à trente.
Bezoar minéral; la dose est depuis six grains jusqu'a vingt.
Ens Veneris; la dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.
Stomachique de poterius; la dose est depuis six grains jusqu'à trente.
Esprit de tête humaine; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt-quatre.
Sel armoniac & sel de tartre donnez séparément immédiatement l'un après l'autre; la dose est depuis quatre grains jusqu'à dix de chacun.
Fleurs de sel armoniac; la dose est depuis quatre grains jusqu'à quinze.
Esprits volatile de sel armoniac; la dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.
Esprit de sel armoniac dulcifié; la dose est depuis douze goutes jusqu'à trente.
Esprit acide de sel armoniac; la dose est depuis quatre goutes jusqu'a dix.
Ambre gris; la dose est depuis demi grain jusqu'à quatre grains.
Essence d'ambre gris; la dose est depuis deux goutes jusqu'à douze.
Rasure de corne de cerf, en tisanne.
Gelée de corne de cerf.
Eau de tête de cerf; la dose est depuis une once jusqu'à quatre.
Teinture d'antimoine; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Eau spiritueuse de canelle; la dose est depuis une dragme jusqu'à trois.
Huile ou essence de canelle; la dose est une goute.
Teinture de canelle; la dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes.
Gérofles.
Huile ou essence de gérofle; la dose est depuis une goute jusqu'à trois.
Huile de muscade; la dose est depuis quatre grains jusqu'a dix.
Eau de chardon benit & de mélisse; la dose est depuis deux onces jusqu'à six.
Extraits de mélisse & de chardon bénit; la dose est depuis un scrupule jusqu'a une dragme.
Eau de mélisse composée ou magistrale; la dose est depuis une dragme jusqu'a une once.
Sels de chardon bénit & de mélisse; la dose est depuis dix grains jusqu'a un scrupule.
Vinaigre distillé; la dose est d'une demi cuillerée.
Teinture de sel de tartre; la dose est depuis dix goutes jusqu'à trente.
Sel volatile de tartre; la dose est depuis six grains jusqu'a quinze.
Elixir de proprieté; la dose est depuis sept goutes jusqu'à douze.
Fleurs de benjoin; la dose est depuis deux grains jusqu'à cinq.
Myrrhe; la dose est depuis dix grains jusqu'à un scrupule.
Teinture de myrrhe; la dose est depuis six goutes jusqu'a quinze.
Poudre de vipere; la dose est depuis huit grains jusqu'à trente.
Bezoard animal; la dose est depuis quatre grains jusqu'à quinze.
Antihectique de Poterius; la dose est depuis dix grains jusqu'a deux scrupules.
Huile de vitriol dulcifiée; la dose est depuis quatre goutes jusqu'à dix.
Eau de noix; la dose est depuis une once jusqu'à sept.
Extrait de noix; la dose est depuis un scrupule jusqu'à trois.

Peste & maladies venimeuses.

L'eau susdite remédie aux morsures des loups, des chiens enragez, ou d'autres bêtes, aux piqueures de scorpion, ou de serpent; au farcin des chevaux, & généralement à toute sorte de plaie & venin tant d'hommes que des bêtes. Il sert de préservatif contre la peste & contre le poison, recevant seulement l'odeur de l'eau, ou mieux en bûvant trois cuillerées le matin a la sortie du lit, & le soir en se couchant, & s'il arrive que le mauvais air, ou le poison se soit emparez de la personne, cet antidote le chassera dehors, en le jettant sur les parties moins importantes, & plus visibles, où il sera facile a traiter & à guérir en cette maniere que vous observerez généralement en toute occurtence.

De la façon d'user de ce reméde.

Il n'est composé que d'eau & d'onguent, l'onguent ne sert que d'une emplâtre ou d'onction, & l'eau prise par la bouche ou flairée sur des linges trempez, ou étuvant & bassinant les parties incommodées: si la maladie est venimeuse, il en faut boire & jamais plus de deux ou trois cuillerées le matin & autant au soir: si c'est une simple plaie ouverte, il la faut bassiner, & en cas que ce fût un froncle, charbon, ou peste, qui n'eût pas d'ouverture pour recevoir cette eau, il faut faire ouverture avec la lancette, afin qu'elle pénetre dans le venin pour le tirer dehors à la faveur de l'onguent que vous y apliquerez, après l'avoir bien lavée & bassinée. Sur tout prenez soin de tenir toutes les parties ou vous apliquerez de cet onguent bien nettes sans cheveux & sans poil, ni autre ordure, & de réiterer & renouveller du moins deux fois par jour.

Composition de cette eau merveilleuse.

I. Ayez quatre onces d'aristoloche ronde, & coupez-la en rouelles menuës après en avoir ôté l'écorce, lavez-la trois fois dans du vin blanc, jettez-la avec huit onces de sucre fin dans deux pintes de bon vin blanc; mise dans un pot vernissé, le tout bien couvert & lutté, de sorte que la fumée n'en puisse sortir; faites-le bouillir a petit feu jusqu'a la diminution d'un tiers, retirez-le pour lors du feu; étant refroidi vous le coulerez par un linge bien blanc & mettrez l'eau dans une fiole pour vous en servir au besoin, & tenez-la diligemment bouchée.

Cette eau ne doit être gardée pour la prendre par la bouche plus de huit jours; car elle devient trop amere: mais elle est toujours bonne a toutes les autres opérations, quoiqu'elle moisisse facilement, elle ne laisse pas de produire ses effets en ôtant le moisi, prenant le net & pur.

Cette eau guérit encore des enflures des membres & douleur de reins, de côté & autres, s'en frotant devant le feu, & apliquant sur la douleur un linge doublé en quatre, imbu d'icelle.

II. Prenez quatre onces d'huile d'ambre & autant de celles de térébenthine & d'aspic. Mettez ces trois huiles dans un matras bouché legerement a feu de rouë ou petit feu, pendant cinq heures que votre huile ou essence bouillonne tant soit peu, jusqu'a ce que l'huile soit fort rouge, ce sera signe que l'union des matiéres sera faite; pour lors versez votre huile ou essence dans une bouteille bien fermée pour le besoin.

Usage & dose. L'on en donne depuis quinze goutes jusqu'à vingt aux plus robustes dans du vin blanc ou claret. On aura soin de bien couvrir le malade qui suera prodigieusement; étant bien en sueur, il faut l'essuïer soigneusement avec du linge chaud. Pour les moins robustes

bustes & pour les femmes dix à quinze goutes. Pour les enfans, depuis cinq jusqu'à dix goutes, & en douze heures de tems la peste paroitra ou s'évanouira par la transpiration; & pour empêcher qu'elle ne vienne il ne faut que se frotter le nez & les oreilles de cette essence; & si un cheval se trouve fourbu il faut lui en faire prendre une bonne cuillerée dans une pinte de vin blanc & le couvrir, il guétira. Cette essence est bonne pour toutes sortes de plaies.

III. Dans deux livres d'eau faites dissoudre trois dragmes de gilla de Paracelse, faites prendre un grand verre de cette liqueur au malade aussi-tôt qu'il se sentira frappé de la peste, réiterez la même chose sept ou huit heures après, faites ensuite prendre les cordiaux ordinaires, & une legere nourriture.

Composition du Gilla de Paracelse.

Faites dissoudre dans de l'eau de fontaine telle quantité de vitriol blanc que vous voudrez, filtrez cette solution par le papier gris, & après l'avoir fait évaporer jusqu'à pellicule, mettez-la dans un lieu froid pour le faire cristalliser.

Quand les cristaux seront formez vous verserez l'eau par inclination pour la séparer des cristaux, vous la ferez ensuite évaporer une seconde fois jusqu'à pellicule, & vous la mettrez dans un lieu froid; vous continuerez la même opération jusqu'à ce que tout le vitriol soit réduit en cristaux.

Pour bien purifier le vitriol faites jusqu'à trois fois les mêmes opérations qu'on vient d'enseigner.

Enfin vous réïterez encore par trois fois les dissolutions & cristallisations dans de l'eau de scabieuse ou de chardon bénit, ensuite vous ferez dessecher fort lentement les cristaux, & vous les réduirez en poudre que vous garderez dans un vaisseau de verre.

Vertu du Gilla de Paracelse. Nous dirons par occasion que c'est un puissant reméde pour résister à la corruption, qu'il fait évacuer doucement par le vômissement toutes les mauvaises humeurs de l'estomac & des parties voisines. Il tuë les vers & est fort bon contre l'épilepsie, les douleurs de tête, les catharres, & contre toutes les maladies de l'estomac qui viennent de l'abondance ou de la corruption des humeurs. On peut encore l'employer utilement dans les fiévres tierces & quartes le donnant dans un bouillon au commencement de l'accez. Si on le donnoit dans une petite infusion de sené, il feroit fort doucement son opération par le bas.

La dose est depuis vingt grains jusqu'à soixante.

Cordiaux ordinaires.

Ce sont les confections de jacinte & d'alkermes, le lait ou magistere de perles, la thériaque & le bezoard. On fait prendre ces cordiaux dans du bouillon ou dans des potions cordiales. Le bezoard animal & l'ambre de vie agissent plus promptement & plus efficacement; c'est la raison pour laquelle on les doit plûtôt employer dans la peste où le danger est fort pressant.

Remédes externes contre la Peste.

Tandis qu'on employe les cordiaux pour pousser le venin du dedans au dehors, on doit se servir de quelques spécifiques pour l'attirer au dehors. Pour cela on appliquera aux émonctoires & aux endroits où il paroit quelque bubon, les huiles d'araignées & de scorpions, de crapauds en vie, ou bien l'emplâtre magnetique.

Parfum pour les habits ou maisons infectez de la Peste.

Prenez une livre d'encens, deux livres de poix resine, une demi-livre de bitume, une livre de cire, une demi-livre de salpêtre, de souffre, d'huile de genievre, de chacun quatre onces & une once de stirax. Faites fondre toutes ces drogues ensemble, & quand elles seront bien incorporées, vous en formerez des boulettes, que vous jetterez dans un réchaut plein de feu pour le transporter par tout le lieu qui aura été infecté. Ce que vous réïterez plusieurs fois après avoir donné de l'air à la chambre, en laissant les fenêtres ouvertes pendant plusieurs jours.

Autre parfum pour les pauvres.

Prenez quatre livres de cette suie de cheminée qui est luisante, pulverisez-la le mieux qu'il sera possible, prenez encore de poix résine, de soufre de chacun deux livres, une livre de salpêtre, & une demi-livre d'huile commune, faites fondre toutes ces drogues en les remuant avec un bâton, & quand elles seront fonduës, vous y mêlerez le plus que vous pourrez de votre suie, après vous la laisserez refroidir. On le jette ensuite par petits morceaux sur des charbons allumez ou dans un réchaut. L'odeur en est fort mauvaise, mais elle n'en est pas moins bonne pour chasser le mauvais air.

P E T.

PETREAU. C'est le sauvageon qui repousse du pied de quelque arbre que ce soit; ainsi on dit, que les pruniers repoussent beaucoup de petreaux.

PETUN. C'est une plante à qui on a donné differens noms. *Voyez* NICOTIANE.

P E U.

PEUPLIER, en Latin *Populus.* C'est un arbre dont on distingue trois especes; savoir, le peuplier blanc ou peuplier à larges feuilles, le peuplier noir, & le tremble. Quelques-uns font du tremble une espece differente du peuplier noir.

Description du peuplier blanc. [Il monte & prend son accroissement en peu de tems, & il jette beaucoup de rameaux en haut; il est grand, haut] & a le tronc gros. Son écorce, particuliérement celle des branches, est blanchâtre, unie & lisse; ses feuilles sont comme celles de la vigne, [mais beaucoup plus petites] larges, découpées profondément au dessus, & au dessous, tirant sur le blanc, c'est pourquoi il est appellé peuplier blanc, [elles sont attachées à des queuës longues; ses chatons sont longs, à plusieurs feuilles, chargées de quelques sommets remplis de poussiere; ses racines se répandent à la superficie de la terre, & comme elle s'y attachent peu profondément, l'arbre est sujet à être ébranlé par les vents impétueux & à être renversé] son bois est blanc, & facile à fendre.

Lieu. Cet arbre aime les lieux aquatiques.

Proprietez. Le peuplier blanc a une qualité mêlée d'une essence aqueuse, tiéde, & d'une terrestre & subite, c'est pourquoi il a une vertu détersive. Son écorce prise en breuvage au poid d'une once, soulage la sciatique & fait uriner ceux qui ne pissent que goute à goute: son suc tiéde mis dans les oreilles en guérit la douleur.

Description du peuplier noir. [Son bois est plus dur, plus nerveux, plus difficile à fendre, & plus jaunâtre ou moins blanc que celui de la premiere espece, couvert d'une écorce unie. Il pousse au commencement du Printems des germes ou des commencemens de feuilles, gros comme environ des câpres, oblongs, pointus, d'un verd jaunâtre, glutineux ou résineux, s'attachant aux doigts, d'une odeur assez agréable; c'est ce qu'on appelle en Latin *Oculi* seu *Gemmæ populi nigri*, & en François, *yeux de peuplier.* Ces germes ou bourgeons se developent en feuilles larges, pointuës comme les premieres feuilles du lierre, moins épaisses, légerement crenelées tout autour, lisses, unies, de couleur verte luisante, attachées par des queuës longues & menuës. Ses boutons] viennent à pousser à la fin de Mars & du mois d'Avril, ils sont odorans & remplis d'une humeur visqueuse & jaune dont on fait un onguent que l'on appelle populeum. [Cet arbre est sterile ou mâle, & il ne porte que des fleurs ou chatons sans fruits; ou bien fertile ou femelle; & il ne porte que des fruits sans fleurs.

Les chatons du peuplier noir mâle sont semblables à ceux du peuplier blanc, de couleur rougeâtre ou blanchâtre. Les fruits du peuplier noir femelle sont des capsules oblongues, membraneuses, vertes, disposées comme par grapes, elles s'ouvrent en mûrissant en deux parties recourbées, contenant des semences garnies chacune d'une aigrette.

Les racines du peuplier noir descendent plus avant dans la terre que celles du peuplier blanc, & elles tiennent l'arbre plus ferme; il est aussi ordinairement plus grand, plus gros, plus droit, parce que ces racines qui sont plus profondes, reçoivent plus de nourriture de la terre, & en porte davantage à l'arbre.]

Lieu. Il se plait aussi dans les lieux marécageux au bord des rivieres, & sur les chaussées.

Propriétez. Les feuilles de peuplier noir appliquées avec du vinaigre, sont très-bonnes aux douleurs de la goute. Sa semence bûë avec le vin blanc soulage le haut mal. La liqueur qui sort du creux de son arbre, ôte les verruës, & meurtrissures du corps, ses fleurs sont chaudes & ont plus de vertus que ses feuilles. On rendra les cheveux fort beaux, si après les avoir lavez, l'on se sert de cette maniére de pommade.

Prenez autant de bouton de peuplier que de beurre frais, battez-les bien ensemble dans un mortier, & les laissez quelque jours au Soleil, ensuite frottez-en les cheveux.

Culture du Peuplier.

Si l'on veut avoir le plaisir de voir un arbre se former en peu de tems une haute & grosse tige, on n'a qu'à planter des peupliers: c'est une espece de bois blanc: & quoi qu'arbre aquatique, qui n'aime pas cependant l'eau autant que celui d'aulne, il est facile à élever par tout pourvû que l'endroit qu'on le plante, soit d'une nature fort humide: car autrement il n'y croitroit qu'imparfaitement.

Il se plait sur le bord des rivieres, le long des étangs, & dans l'endroit des marais le plus élevé; & si l'on faisoit bien, on ne planteroit jamais de peuplier tout près des prairies, à cause que la racine de ces arbres en absorbe toute la meilleure substance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languissamment, & en petite quantité, ce que je dis-là est fondé sur une trop longue expérience pour en douter. Ou bien si l'on ne se met gueres en peine du tort que les racines de peuplier peuvent faire aux prairies, & qu'on ne veuille seulement qu'éviter ce dernier inconvenient; on doit le planter du côté du couchant sur le bord des prez qu'on souhaitera garnir de ce bois, & par ce moien le peuplier n'aportera aucun ombrage à l'herbe qui naitra proche de lui, & pour mieux faire encore, ensorte que ni les racines ni l'ombre de ces arbres n'endommagent un pré, faites un bon fossé tout du long, & plantez vos peupliers du côté que je viens de dire: & vous serez sûr d'avoir pour lors du foin & du bois.

Heureux sont ceux à qui les ruisseaux aïant leur pente naturelle de ce même côté, épargnent la peine & la dépense de creuser des fossez: ceux-là, dis-je, ainsi que sur le bord des riviéres ou des étangs, peuvent planter des peupliers à coup sûr & dans l'espérance d'en tirer en peu de tems du profit, sans que les prairies qui en sont voisines s'en trouvent endommagées, à cause de ce ruisseau qui les séparera l'une de l'autre.

De la maniére de planter les Peupliers.

Ces arbres se plantent de boutures, & le plant n'en n'est pas rare: on n'a au fait des peupliers qu'à choisir les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les éguiser par le bas, & les fichet en terre, pour peu de bon fonds après cela qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, pourvû qu'on ne leur coupe point la tige. Cette sorte d'arbre rend beaucoup de profit en peu de tems, & se débite comme je l'enseigne parlant du commerce des bois.

P H A.

PHASEOLE, Haricot, en Latin *Phaseolus.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont semblables à celles du lierre, mais elles sont plus larges, plus molles, & naissent trois à trois. Ses fleurs sont blanches, d'où naissent ensuite des gousses longues,

gues, aiguës & vertes qui blanchissent en mûrissant: la graine qui est au dedans, ressemble aux reins des animaux; on lui donne le nom de faverole ou d'haticot.

Lieu. On le seme dans les champs & dans les jardins, on les plantes en Avril; ils sont mûrs en Août & Septembre.

Proprietez. Les jaunes & les rouges sont plus chaudes que les autres: ils enflent l'estomac & le tourmentent; mais ils engendrent quantité de sperme & incitent a l'amour, sur tout si on les mange avec du poivre long, du galanga & du sucre: & encore davantage si on les cuit dans du lait de vache jusqu'à ce qu'ils se rompent: ils incommodent moins l'estomac étant mangé avec de la moutarde, & si on les mange cruds ou verds ils provoquent le vômissement.

P H E.

PHELLODRYS.

Description. Cet arbre porte du gland. Il a la feuille comme le liége; c'est pour cela que les Grecs l'ont appellé *Phellodrys*, qui signifie liége-chêne. Il a l'écorce & le bois comme le hêtre, ce qui fait que les Toscans l'appellent corrolugaro, c'est-à-dire, hêtre liége.

Lieu. Il croit dans les montagnes de Sienne & ailleurs.

Proprietez. Il a les vertus des arbres qui portent du gland, qu'on peut voir sous le nom de CHENE.

P H I.

PHILLIREA. *Voyez* FILARIA.

PHILLON. *Voyez* PHYLLON.

P H R.

PHRENÉSIE. C'est une réverie continuelle, inséparable d'une fiévre aiguë & violente.

Elle dérive directement, ou du cerveau, ou de la simpathie de l'estomac, ou du diaphragme.

Lorsqu'elle vient d'une abondance de sang, elle n'excite qu'une simple inflammation; mais lorsqu'elle vient d'une bile jaune ou brûlée, elle échauffe & enflamme tout le cerveau.

Les causes externes sont de respirer un air fort chaud & sec, d'être longtems au soleil, de s'adonner à des exercices violens, de se baigner mal-à-propos, de se frotter rudement la tête & la tenir trop couverte après le repas, de prendre des médecines trop fortes, de retenir ses excrémens, de manger par excez, de se mettre en colere & en furie, d'être blessé ou d'être tombé.

Les signes de la frenésie sanguine sont une fiévre continuë, le visage & le tour des yeux rouges, un pouls élevé, une respiration difficile, un saignement de nez, ce qu'on regarde paroît rouge, tantôt on est assis, tantôt couché, travaillé de grandes inquiétudes.

A la phrenésie de bile jaune ce sont à peu-près les mêmes signes que ci-dessus, sinon que tout paroît jaune à la vûë, la langue est d'une même couleur, quelquefois un peu noire, séche & rude.

Les signes d'une bile brûlée, ce sont furie & rage, parler à la volée & sans raison, voulant toûjours se lever & battre un chacun, arrachant tout ce qu'on trouve, la langue est noire, séche & aride, l'urine est retenuë, le pouls petit & fréquent, la respiration grande & rare, la mémoire perduë.

Les signes qui font connoître qu'elle est causée par un abscez dans le cerveau, ou en ses membranes, sont une douleur de tête lourde & pésante, des yeux rouges ou jaunes, ainsi qu'ils paroissent en l'ophthalmie & le pouls va comme par ondes.

Il n'y a pas une de ces phrenésies qui ne soit très-dangereuse, mais la plus à craindre est celle qui vient d'une bile brûlée.

La crise dans la phrenésie arrive, ou par une sueur, ou par un flux de sang par le nez, par l'ouverture des hémorroïdes, ou par des tumeurs qui aboutissent autour des oreilles.

Les vieillards ne son pas sujets à la phrenésie; mais lorsqu'ils y tombent ils n'en échapent point.

La phrenésie qui vient de la dure-mere est dangereuse, encore plus la pie-mere, & dérivant de la substance du cerveau elle est mortelle.

De pleurer & de rire tout ensemble est un signe aussi mauvais que quand on tombe dans la convulsion; s'il arrive quelque vômissement, soit jaune, rouge ou verdâtre, & duquel on n'est point soulagé, c'est un présage funeste, ainsi que les urines claires & transparentes, comme aussi les selles, lorsqu'elles sont blanches; si un Phrenétique demande à boire, qu'il ait peine d'avaler ou qu'il suffoque en avalant, que la voix lui soit changée, que sa respiration soit entrecoupée, il approche de sa fin.

Toute phrenésie se termine en diverses manieres, par la supuration ou par la resolution, ou par les crises, ou par le changement d'une autre maladie, comme est létargie ou phtisie. Celle qui arrive par une crise parfaite est la plus sûre.

A la phrenésie, soit sanguine, soit bilieuse, l'on ne doit pas épargner au commencement les saignées, après en avoir tiré trois ou quatre fois du bras, si le malade ne s'en trouvoit pas soulagé, l'on saignera du pied, même l'on réitérera quelques jours après, en cas qu'il eut assez de force pour la supporter: ceux qui sont plus avancez en âge, & ceux qui habitent vers le Nord, seront moins saignez que les autres. En tirant du sang, l'on fera de petites ouvertures; & de crainte que la veine ne s'ouvre, l'on y appliquera dessus un peu d'aloës en poudre, ou du poil de liévre brûlé, ou du mastic, ou du plâtre. On avertit sur toutes choses de ne point se servir de vessicatoires, ni des caustics; mais l'on a vû plusieurs expériences qu'une ventouse sur la suture coronale a guéri quantité de personnes.

Que si la phrenésie vient plus de la bile que du sang, il faudra purger dès le commencement avec une once & demie de casse mondée, mélée dans deux verres de petit lait, ou dans une décoction de deux onces de tamarins après le septiéme jour; dans la même purgation on y ajoûtera demi-once de catholicon double. Les autres fois on la réïtérera en l'augmentant de deux dragmes de diaprunum composé, ou d'une once de sirop de roses pâles.

On fait voir par là qu'il faut augmenter la purgation de jour à autre; & ne pas la donner si forte au commencement, afin de ne pas remuer les humeurs. On se gardera bien d'appliquer de froid sur la tête d'autant qu'en repoussant le mal au dedans du cerveau, l'on jetteroit le malade dans un très-grand danger; mais l'on y pourra mettre un pigeon, ou un poulet, ou un petit chat, qui soient vivans, qu'on fendra par le milieu. L'on usera d'une tisanne faite avec du chiendent, de racine de fraisier, d'ozeille, de reglisse & de laituë, ou avec des pommes de renette ou avec du pourpier. De la même tisanne on leur en fera des lavemens en y ajoûtant du miel commun, ou trois onces de miel de nénufat, & deux cuilerées de vinaigre. On trempera en même-tems des linges dans une décoction de camomille, de melilot, de parietaire, de guimauves cuites dans autant de vin que d'eau, que l'on appliquera sur le ventre & sur les reins. Pour le régime de vie on leur donnera de deux heures en deux heures des bouillons de veau & de volaille, dans lesquels l'on pressera quelques jus d'orange ou de citron, ou l'on y mettra du verjus, ou deux à trois gouttes d'esprit de soufre.

Vers le cinquiéme jour l'on commencera à leur donner des émulsions composées d'une once de semence froide, & de deux onces d'amandes douces battuës dans une pinte de décoction de nénufar, ou de laituës, ou de pourpier, ou d'eau d'orge, ou de son: après que l'on aura coulé ce mélange, l'on y ajoûtera quatre onces de sucre, & entre le bouillon l'on en fera prendre un verre, dans celui du soir on y ajoûtera une once de sirop de pavot blanc.

L'on n'ordonne ce sirop qu'afin de rabattre les fumées & de provoquer un dormir doux & paisible. Que si quelque personne conseilloit de donner, soit l'opium ou le philonium, ou autre chose narcotique & somnifere, qu'on ne le fasse pas sans y apporter auparavant de grandes précautions.

Comme il est aussi de nécessité que le malade soit soulagé par les urines, on lui frotera le nombril & le conduit avec un peu d'huile de scorpion.

Pour guérir la phrenésie qui procéde de mal chaud, il faut appliquer sur la tête du malade le poûmon, ou la fressure entiere d'un mouton fraîchement tué: ou quelque poulet ou pigeon ouvert par le milieu du dos, & appliqué au lieu même: ou frotter le front & toute la tête d'huile rosat, vinaigre & populeon, ou avec jus de morelle, huile rosat & vinaigre.

P H T.

PHTISIE. C'est un entier amaigrissement du corps. C'est une exulceration du poûmon avec une fiévre lente qui rend le corps fort maigre.

Reméde.

Prenez un gros de baume de soufre avec de l'esprit de térébenthine, partie égale de fleur de soufre, de poudre de reglisse & de sucre candi, faites-en des pilules. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros. Ce reméde est éprouvé.

P H Y.

PHYLLON ou ARRHENOGONON, ou THELYGONUM. C'est une espece de mercuriale dont il y a plusieurs sortes.

Description. Le thelygonum a les feuilles comme l'olivier; mais pourtant plus vertes. Sa tige est petite & menuë. Sa racine est subtile. Sa fleur est blanche, & sa graine assez grosse, semblable à celle du pavot. Celui qu'on appelle arrhenogonum, ne différe en rien du précédent qu'en la graine: car il produit son fruit comme une grape, semblable aux olives qui perdent leur fleur.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux secs proche de Montpellier & d'Aragon.

Proprietez. On dit que l'arrhenogonum pris en breuvage, fait faire un enfant mâle, & le thelygonum une femelle: mais cela a plus de rapport au nom de ces deux plantes qu'à la vérité: on donne utilement son suc à ceux qui sont mordus de chiens enragez à Salamanque en Espagne.

P I E.

PIED D'ALOUETE. C'est une plante dont il y a deux especes, l'une est appellée en Latin *delphinium* & l'autre *calcatrippa*. On ne décrira ici que la premiere espece, parce que l'autre en est peu différente.

Description. Cette plante pousse une tige haute & rameuse; ses feuilles sont fort découpées & assez semblable à celles du fenouil. Ses fleurs croissent aux sommitez des tiges; elles sont de couleur bleuë, quelquefois incarnate, & rangées par ordre en forme d'épi; elles sont composées chacune de cinq feuilles inégales, dont il y en a cinq plus amples, disposées en rond, la supérieure s'alonge sur le derriere en une maniere de petite corne pointuë, représentant un éperon, dans lequel entre l'éperon d'une autre feuille. Ses semences sont renfermées dans des graines noirâtres.

Lieu. Cette plante croit dans les blés: on la cultive dans les jardins à cause de la beauté de la fleur.

Proprietez. Le pied d'alouete est un peu astringent & vulneraire; on l'emploie utilement dans les accouchemens difficiles. On se sert plûtôt du sauvage que du cultivé.

Culture du pied d'alouete.

Il y en a des doubles & des communs. On les seme ordinairement en Automne en pleine terre, ou dans les plates bandes & bien au large, parce que la plante devient haute: si on ne les avoit pas semé en Automne à cause de quelque forte gelée ou de la pluie, on le pourroit faire au Printems dans le mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée; il faut les placer de rang à un pouce l'un de l'autre, dans des endroits où il n'y ait point d'oignon de fleurs, & arroser les simples. Ils ne réüssissent point quand ils sont replantez & la graine se conserve dix ans en terre.

Pied de Corneille.

Description. Le coronopus rampant ou sauvage épand ses feuilles bien épais, semblables à celles de la petite joubarbe des montagnes, & fermées avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan. Sa graine est menuë, enclose dans des épics semblables à ceux de plantain; sa racine est longuette, grosse & dure comme du bois.

Lieu. Cette plante croît dans les colines & rochers le long de Marseille. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. La racine du pied de corneille est peu chaude au goût & aromatique; étant seche & réduite en poudre, & prise dans du vin, c'est un bon reméde contre les piqueures des viperes & autres animaux venimeux.

Pied de Liévre, en Latin *Lagopus.*

Description. Cette plante a les tiges longues & veluës. Ses feuilles qui ressemblent au trefle commun, sont longuettes. Sa graine vient en de petites grapes ou épics, veluës & cotonnées qui ressemblent fort bien à un pied de liévre.

Lieu. Cette plante croît parmi les blés & dans les rais. Elle fleurit en Juillet & Août.

Proprietez. Le pied de liévre est astringent & dessicatif, étant bû dans du vin il resserre le ventre; s'il y a de la fiévre il le faut prendre avec de l'eau. Les feuilles, les grapes & la graine pulvérisées sont bonnes à la dissenterie & autres flux de ventre, contre les vômissemens bilieux, & aux coliques avec du vin âpre ou du suc de grenade. La décoction de toute la plante, en y ajoûtant des feuilles de mauves, faite en vin doux, est bonne pour les accidens de la vessie, spécialement contre l'ardeur de l'urine. La graine est bonne à ceux qui crachent le sang. La cendre des grapes appliquées en liniment arrête le flux des hemorroïdes.

Pied de Lion, en Latin *Alchimilla.*

Description. C'est une [petite herbe de la hauteur de deux doigts. Ses] feuilles qui sortent de la racine sont veluës, couchées par terre, attachées à de longues queuës, & semblables à celles de la mauve. Elles sont étroites & longues de trois ou quatre doigts; celles qui sont près de terre sont plus bourruës que les autres. [Du milieu de ces feuilles sortent des tiges veluës & rameuses;] à la cime de sa tige elle produit de petites têtes qui sont comme trouées. Ses fleurs qui naissent aux sommitez des tiges, sont étoilées à quatre étamines, disposées en ombelles; elles sont pâles, herbeuses & quelquefois blanches; sa racine est longue, grosse comme le doigt & noire en sa superficie.

[Ceux qui confondent cette plante avec une autre nommée stellaria, se trompent grandement.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux humides, dans les vallées & dans les prez. [Elle nait aussi sur les montagnes, comme sur le Mont Baldo en Italie. Elle fleurit en Mai & Juin.]

Proprietez. Le pied de lion est vulnéraire, consolident, détersif & astringent. Il est propre pour arrêter le sang. Sa décoction est employée utilement pour les ulceres du poûmon, & dans la phtisie. L'herbe pilée est bonne aux nourrices, & l'on s'en sert aussi extérieurement pour les ulceres.

Pied de Veau, en Latin *Arum.*

Description. C'est une plante qui pousse de sa racine des feuilles triangulaires, vertes & luisantes. Sa fleur qui est une seule feuille, croit au sommet d'une tige qui sort du milieu des feuilles. Cette fleur étant passée, elle laisse voir une maniere de pilon à la base, auquel sont attachées des baies rouges en forme de grape.

Lieu. Cette plante croît dans la campagne aux lieux ombrageux.

Proprietez. La racine du pied de veau est purgative & pénétrante; on en fait une poudre qui est employée dans l'asthme, dans l'hydropisie & dans la mélancolie hipocondriaque. La dose est depuis un demi-scrupule jusqu'à une dragme. Dans le tems de famine on se sert de cette racine pour en faire du pain.

Pied de Veau d'Egypte.

Description. Le pied de veau d'Egypte est différent de celui qui croît en Europe, en ce qu'il est plus grand & qu'il a les feuilles plus larges: plusieurs le prennent pour la colocasia. Dodonée & Mathiole ont dit qu'il a le même goût que le pied de veau, & qu'il fait une graine de même sur une grosse queuë, laquelle sort du milieu de la plante, & la graine entassée en grape, a une queuë longue qui sort de dedans la graine.

Lieu. Cette plante croît en Egypte. Elle fleurit en Juin.

Proprietez. La racine du pied de veau d'Egypte cuite avec du miel, est bonne aux Astmatiques, avec l'huile d'amandes, à ceux qui ont la toux & nettoye la poitrine: le même effet arrive, si on fait bouillir sa racine dans du lait de vache; on l'aplique aux yeux pleurans & livides, aux inflammations du gosier, & aux hémorroïdes tuméfiées.

Contre la puanteur & sueur des pieds.

Prenez de l'alun de roche dissous dans de l'eau chaude & lavez-vous en souvent.

PIED du sanglier, s'appelle trace en vrai terme, comme de toutes les bêtes noires.

Pieds de Mouton. *Voyez* Mouton.

Pieds & Fraises de Veau. *Voyez* Veau.

Pieds de Boeuf. *Voyez* Boeuf.

PIERRE *dans les reins & dans la vessie.* La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur crasse, gluante & grossiere, desséchée & endurcie par la chaleur.

Elle attaque aussi les vieillards, non par leur déréglement, mais manque de chaleur pour cuite & consommer cette viscosité qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excez & qui n'observent point la continence; elle peut leur arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur au dos & aux lombes, sont marque que la pierre est formée dans les reins; & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent érection, & que l'on se frotte à tout moment la partie, il est à présumer que la pierre est dans la vessie.

Lorsqu'en urinant il se fait des bouteilles, cela présage que les reins seront long-tems malades, si l'on s'apperçoit que dans les urines crasseuses il y a comme des cheveux, c'est une marque assurée que les reins souffrent. Les vieillards qui ont la pierre dans les reins & dans la vessie, guérissent rarement; il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre à cause que leurs ordinaires les en délivrent, ou plûtôt à cause que le conduit de l'urine est plûs court & plus étroit, & que le gravier sort plus facilement.

Ceux qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont guéres tourmentez de la pierre. On guérit plus aisément la pierre qui est engendrée par accident, que celle qui est naturelle. Qui a le ventre libre n'apréhende point la pierre.

Les Modernes rejettent l'opinion de Galien sur l'origine de la pierre, ils ne croient pas qu'il y ait des humeurs visqueuses qui s'épaississent & s'endurcissent pour former une pierre; ils prétendent que les acides se joignant avec les volatils composent ce corps dur & solide, qui cause tant de douleurs. Voici de quelle maniere ils prouvent leur sentiment. Si l'on fait dissoudre une pierre, il en sort des esprits volatils, lesquels étant sortis, la pierre devient friable & se réduit facilement en poudre en la frottant avec les doigts, & si on imbibe d'esprits volatils qui ont été tirez, ou de semblables, la pierre qu'on a fait dissoudre, elle reprend sa premiere dureté.

Les reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, elle est encore produite dans toutes les autres parties du corps, mais celles-ci ne sont ni si douloureuses, ni si dangereuses que les autres.

Moyen de se préserver de la pierre.

Ceux qui voudront se préserver & se guérir de la pierre, se retrancheront de choses salées, épicées, poivrées & de la moutarde, d'ails, d'oignons, de fromages, d'œufs durs, de marons, de coins, de nefles & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine: car la quantité de diurétiques, & leur fréquent usage affoibliroient entiérement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluitez du corps: ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction, assaisonneront les viandes de capres, de laituës, de chicorées, d'houblons, d'asperges, ou de panais, de courges, ou de concombres; & pour fruits, le melon, les figues, les pêches, les pavies, les pistaches, les raisins secs, les amandes & les noisettes; ils boiront du vin vieux.

Contre le calcul ou pierre.

Prenez huile d'olive deux livres que vous distillerez par la cornuë au feu de sable, & de l'eau ou flegme qui en viendra, prenez trois cuillerées le jour, le matin, après diné, trois heures après avoir mangé & le soir en se couchant, pendant neuf jours: cette eau dissout la pierre des reins & de la vessie, ce qui reste à la cornuë est pour la goutte, contraction de nerfs venant de cause froide.

Pour le calcul de la vessie.

C'est une chose singuliere de boire du jus de limon avec du vin blanc, ou faire prendre de la poudre de noyaux de neffles, lavée premierement en vin blanc, puis dessechée, de semence de genête, pimpinelle, asperges, guimauves, saxifrage, melon, pompon, citrouilles, de graine de l'herbe aux perles, & en user avec vin blanc. Il y a une herbe qui croît à Ville neuve-le-guyard, nommée crespinette par les Habitans, de laquelle Mademoiselle de Villeneuve, sœur de feu M. le Cardinal du Bellay, fait distiller en chapelle, de l'eau qui est singuliere pour la difficulté d'urine & le calcul de la vessie. L'on tient aussi pour un singulier reméde, de faire une poudre de la pierre d'éponge, ou d'une pierre que l'on trouve en la tête des écrevisses, ou de la coquille d'une noisette, ou de la gomme de cerisier, & en prendre avec du vin blanc ou du jus de raves. Ou bien de l'eau distillée de cossats de féves, des pois chiches rouges, & de graine de guimauves. C'est un grand secret que celui du verre, lequel sept fois brûlé & sept fois éteint en eau de saxifrage, puis subtilement pulvérisé & donné à boire aux graveleux avec du vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps. Un autre secret est la coque de l'œuf duquel le poussin est sorti, broyé avec du vin blanc; laquelle rompt le calcul tant des reins que de la vessie.

Contre la pierre quand elle est formée.

Prenez une poignée de l'extrémité des joncs, où ils font leur graine & fleurs, & une autre poignée de la feuille ou du fruit du cumin sauvage; faites infuser le tout dans une pinte de vin blanc jusqu'à ce qu'il décale de la moitié, & puis faites-en boire une écuellée de ce vin bien chaud, l'ayant auparavant passé par un linge.

II. Prenez des porcelaines, qui sont des petits limaçons ou des coquilles de limaçons de mer; mettez-les infuser dans le suc de limon, & étant dissoutes en eau, faites boire tout cela au malade, qui après, quand il urinera, il se trouvera merveilleusement soulagé; cela brise la pierre & la fait pisser.

III. Faites tremper du genêt fleuri dans du vin pendant une nuit, & faites-en boire la colature au malade, elle fait fort couler. Ensuite servez-vous de l'eau suivante.

Ayez un grand pot de terre, faites-le rougir au feu, puis mettez-y trois levreaux nouvellement assommez tout entiers; bouchez le pot & lutez-le; remettez-le sur le feu & le laissez jusqu'à ce que les levreaux soient réduits en cendre, sur laquelle vous jetterez du sang de bouc à discrétion, & remuez le tout avec une verge de fer pour les

les bien incorporer ensemble, puis distillez le tout, il en sortira une eau qui rompt la pierre des reins & de la vessie.

Vous connoîtrez si votre eau est bien faite en en mettant dans un verre, ou vous mettrez un morceau de chair de mouton & une petite pierre, laquelle doit se dissoudre & se réduire, & la chair demeurer vermeille sans en être offensée.

IV. Prenez quatre onces d'huile de térébenthine, deux onces de graine de genièvre, & autant d'huile d'ambre blanc, une once d'esprit de sel, du sang d'un jeune bouc préparé, comme il sera dit ci-après: mettez le tout dans un alembic de verre avec une poignée de graine de genièvre concassées; lutez bien une chape à bec & son récipient, & distillez à feu de sable selon l'art, & gardez l'eau qui en distillera dans un vaisseau bien bouché pour vous en servir comme il sera dit ci-après.

Eau pour le même effet.

I. Prenez du jus de pariétaire, du jus de petit limaçon, de chacun une pinte, demi pinte de jus d'oignons blancs; une dragme de tout ce qui suit, de sel de tartre, de sang de jeune bouc préparé, comme il sera dit ci-après; de semence de roquette & de semence d'anis, de sel commun & de fenouil: mettez tout dans un alembic & distillez selon l'art, & conservez l'eau bien bouchée pour vous en servir comme il sera dit.

II. Prenez une livre de salpêtre de trois eaux, bien pur & net sans aucune impureté, désséchez-le bien au Soleil, faites-le fondre dans un grand creuset; étant bien fondu, jettez dedans trois onces de souffre, morceau à morceau, gros chaque fois comme une feve, laissant brûler un morceau avant que d'y jetter l'autre, & continuez ainsi jusques à ce que vous aiez emploié votre souffre, & qu'il soit tout brûlé & consumé; laissez-le ensuite refroidir, broiez-le subtilement, & versez dessus de l'eau commune & il se dissoudra, après quoi filtrez la dissolution afin d'en séparer l'impureté: faites cela trois fois en y ajoûtant toûjours du souffre, mais non pas en si grande quantité; car les deux dernieres fois une demi once suffit.

Usage. Prenez une once de ce salpêtre ainsi préparé & de sel d'absinthe, demi once de carabé blanc, ou de son huile qui sera beaucoup meilleure, six onces de sucre blanc; mettez-les avec cinq ou six gouttes d'anis, mêlez bien toutes les matieres ensemble, & prenez-en tous les jours trois ou quatre fois trois bonnes pointes de coûteau l'espace d'un mois, & vous vuiderez toutes les flegmes & immondices de la vessie & la pierre; quand même elle seroit parvenuë à sa coagulation ce remède la fera sortir par le fondement la premiere fois sans aucune incision, ce qui est une merveille, ôtant avec cela radicalement la racine du mal, comme l'expérience le montrera, & quiconque urinera avec difficulté qu'il en use, il guérira très-infailliblement.

Remède pour la pierre & la gravelle.

Prenez de l'herbe appellée turquette, faites-la sécher & réduisez-la en poudre. Quand vous voudrez en user, prenez de cette poudre le poids d'un écu, & mettez-la dans deux verres de vin blanc.

Pour rompre la pierre.

I. Mettez au four un liévre tout entier avec la peau & les entrailles pour le faire sécher. Quand il sera sec, faites-en de la poudre dont vous prendrez le poids de trois écus.

II. Il faut prendre deux bonnes poignées de la racine qu'on appelle carebœuf ou arrête-bœuf, la bien laver & nettoier, la couper par petits morceaux & la mettre dans une quarte de vin blanc, que vous ferez bouillir dans un coquemar jusqu'à ce qu'il soit réduit au tiers. Il faut en prendre tous les matins un verre, & autant en se mettant au lit, on en sera plûtôt guéri. Il faut mettre son urine dans des verres tous à part & la laisser reposer, le sable tombera au fond, & quand la quantité diminuera, ou qu'il n'y en aura plus, on jugera que la pierre est dissipée.

Pour dissiper sans douleur la pierre des reins & de la vessie.

Prenez deux onces de racine de la petite chélidoine, lavez-les bien, quand elles seront bien nettes piquez-les avec une épingle en divers endroits, & mettez-les à mesure dans une pinte de vin blanc, que vous laisserez reposer vingt-quatre heures sans les ôter. Prenez tous les matins un demi verre de ce vin, & continuez long-tems à en prendre.

Il arrive souvent que ces remèdes n'ont point un effet aussi prompt qu'on le souhaiteroit, & que la pierre s'augmente dans la vessie, alors il faut nécessairement avoir recours à la main du Chirurgien. Pour cette opération on se sert de l'appareil qui est différent dans l'un & dans l'autre sexe. On ne doit point entreprendre l'opération de la taille, qu'on ne soit bien certain qu'il y a une pierre dans la vessie. On peut s'en assurer en deux manieres. On met le doigt dans l'anus, & en l'approchant du pubis on sent la pierre s'il y en a une; pour les femmes on introduit le doigt dans le vagin, & dans l'anus aux petites filles. La seconde maniere est plus sûre, on se sert de la sonde qu'on fait entrer dans la vessie par l'uretere, on donne avec la sonde quelques petites secousses de côté & d'autre, & si on entend un petit bruit, on est assuré qu'il y a une pierre. Le reste de l'opération se doit faire par une main habile.

PIERRES COMMUNES. C'est un minéral dur, solide, qui ne se fond point par la violence du feu, qui ne s'étend pas sous le marteau, mais il se calcine. Il y en a de plusieurs sortes. On croit ordinairement qu'elles se forment par l'amas des particules d'argile qui s'unissent les unes avec les autres par des souffres. Monsieur Tournefort a proposé un sentiment tout nouveau, il prétend que les pierres prennent leur accroissement comme les plantes par le moien d'un suc nourricier qui les nourrit en les pénétrant. Il confirme son sentiment par ce qu'il a vû dans le labyrinthe de Crete, où les lettres d'un nom qu'on avoit gravées sur la pierre étoient relevées en bosse, de la même maniere que celles qu'on grave sur l'écorce des arbres avec la pointe d'un coûteau.

PIERRE PRÉCIEUSE. C'est une sorte de pierre très-estimée à cause de son éclat. On en distingue plusieurs especes dont on fait différentes classes. On met au premier rang le diamant, le rubis, l'émeraude & l'opale. L'agate, la sardoine, l'onix, le jaspe & plusieurs autres tiennent le second rang. Les pierres orientales & celles de la vieille roche sont les plus recherchées. Les ouvriers ont beaucoup de peine à polir les pierres précieuses, à les tailler & à les monter pour les faire paroître dans tout leur brillant.

Secret pour tailler les Pierres précieuses.

Si vous voulez tailler les pierres précieuses qui ont été plus cheres aux Rois que l'or, je vous l'enseignerai: j'ai pris de l'urine & du sang d'un bouc grand qui eût mangé quelque peu de tems de l'herbe, & aiant fait chauffer le sang, j'ai taillé les pierres précieuses, comme Pline avoit enseigné auparavant, qui a écrit des arts des pierres précieuses.

Pour graver les Pierres précieuses.

Si vous voulez avoir un fer ou burin pour graver les pierres précieuses, détrempez-le dans la graisse de bouc prise lorsqu'il est en chaleur; car si quelqu'un éteint le fer ardent dans cette graisse il acquiert une grande dureté.

PIERRE *Arabesque.* Cette pierre est de la couleur de l'ivoire, reluisante & madrée. Elle est bonne aux hémorroïdes, & à blanchir les dents.

PIERRE *Ponce.* La pierre ponce est blanchâtre, friable, spongieuse, & si légere qu'elle nage sur l'eau. Etant bien pulverisée elle nettoie & rend les dents fort belles.

PIERRE *Spéculaire.* Ce qui est de remarquable en cette pierre, c'est que de nuit elle représente la Lune lorsqu'elle croît & décroît. Elle est blanche, légere & transparente: sa poudre est très efficace pour le haut-mal, & quiconque la portera sur soi sera exempt de sortilege & de charmes, & sur quelque arbre qu'on l'attache il produira quantité de fruits.

PIERRES ARTIFICIELLES. On a trouvé des secrets pour imiter les pierres précieuses: on fait les pierres aussi dures & aussi belles en couleur que les fines, si on en excepte le diamant. Nous allons donner quelque méthode pour réussir dans l'imitation qu'on fait des ouvrages de la nature.

Secret pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez des cailloux à faire feu, les plus noirs & les plus clairs qu'il se pourra, ôtez leur croute, desorte qu'il ne reste que le clair, que vous ferez rougir au feu & éteindre dans de fort vinaigre; réitérez cette opération deux fois, puis broiez ces cailloux dans un mortier de fonte, & passez-les par le tamis.

Prenez de petits cailloux de riviere luisans tirant sur le jaune & clairs, faites-les rougir, & éteignez-les dans de fort vinaigre, broiez & tamisez comme il a été dit.

AIGUE MARINE. Pour faire l'aigue-marine, elle réussit mieux avec la frette de laquelle se fait le verre, qu'avec le cristal de roche.

Prenez donc de frette commune quarante livres, fondez-les dans un poëlon de terre de verrier, puis aiant broié & bien mêlé douze onces de cuivre de trois cuites avec une demi once de safre préparé, vous les donnerez à la frette fonduë à quatre diverses fois, parce qu'elle les prendra mieux mêlant toûjours le verre exactement; laissez reposer le poëlon deux heures en fleur, & tirez-en la preuve, racommodant la couleur à votre volonté.

AUTRE AIGUE MARINE. Prenez le caput-mortuum, de l'esprit de vitriol, de cuivre fait chimiquement sans corrosif, étant laissé à l'air quelques jours, il prendra de soi-même une couleur verte blanche de cette matiere pulvérisée, acompagnée avec la dose convenable de safre préparée, & de cuivre de trois cuites jettez sur la composition de frette fonduë dans le poëlon, en procédant comme il est dit ci-devant, & l'émeraude orientale fera une eau marine si belle que vous en serez fort satisfait.

AMÉTISTE ORIENTALE. Prenez du cristal préparé, & sur chaque once mettez deux grains de maganise de Piémont, car c'est le seul qui soit bon, mais il faut qu'il soit préparé comme le safre; procedez comme vous avez fait au saphir, & vous aurez une très-belle amétiste.

Notez qu'aux compositions où le sel de tartre n'entre point il ne faut laisser la matiere que deux jours entiers.

CAILLOUX. *Préparation de la poudre de Cailloux avec le Sel de Tartre.* Prenez les cailloux calcinez & pulverisez comme il a été dit ci-devant, lavez cette poudre & laissez-la sécher; au lieu de minium de plomb vous mêlerez deux parties & un quart de cette poudre de cailloux, avec une partie de sel de tartre très-pur & bien sec: ces deux choses mises dans un four de verrier durant une semaine, font un cristal très-beau; de ce cristal vous en faites des pierres précieuses en les éteignant dans le commencement avant que de les mettre au feu de verrier.

CALCÉDOINE TRÈS-BELLE. Prenez du verre commun, parce qu'il est propre pour le corps de la calcédoine, la quantité de quinze livres, mettez-le dans un poëlon ou vase de terre de verrier, & après jettez dessus deux onces d'argent calciné comme dessous, & mêlez promptement le tout avec une baguette de fer ou espatule bien nette, afin que l'argent s'incorpore & s'étende par tout; après laissez-le cuire pendant un jour, le remuant d'heure en heure pour empêcher que l'argent ne tombe au fond. Votre verre étant ainsi cuit il le faudra pourfiler ou barbouiller avec du verre jaune transparant dont vous aurez toûjours un poëlon préparez, vous le mettrez devant un bon feu pour fixer cette composition; mais pour faire une chose plus merveilleuse il faudra encore la pourfiler avec le rouge de rubis transparant fait comme il est dit.

CALCÉDOINE ÉTRANGERE. Prenez trois livres de cinabre, une livre de cuivre blanc, une livre d'argent fin en feuille, une once de

de souffre pulverisé; mêlez le tout & mettez-le dans un creuset au feu lent de charbon ardent, l'y laissant jusqu'à ce que tout le souffre soit consommé, & alors l'argent sera calciné : prenez cinq livres de cristallin, quatre livres de verre de plomb incorporé ensemble, & faites fondre en un poëlon de terre de verrier; étant en fleur jettez-y votre argent calciné si vous pouvez l'avoir seul, sinon jettez toute la composition calcinée comme ci-dessus dans le verre fondu, & remuez bien avec une espatule de bois, afin que tout s'unisse, & vous aurez une belle calcédoine; si vous y joignez un peu d'étain il sera encore meilleur.

Autre Calcédoine. Prenez du verre commun que vous ferez fondre dans un poëlon de terre, éteignez-le selon l'art en couleur d'azur avec le saffre préparé, rendez-le si épais qu'il ne soit point du tout transparant, laissez-le au feu durant vingt jours, il sera bien teint, & vous aurez une belle couleur gri âtre; cependant plus la couleur sera claire & aura moins de safre, plus elle aura de couleurs différentes. Pour faire la calcédoine il faut faire travailler de cette maniere. Le maître qui fera le vase levera sur son fer une vessie de blanc de verre commun, & puis levera dudit azur; alors il prendra une feuille de fin argent battu, délié, & l'envelopera subtilement sur le verre azuré, le mettant chauffer dans la fournaise jusqu'à ce que l'argent soit englouti, après il pourfilera & barbouillera avec la vessie de blanc de verre commun; mais il faut de l'industrie pour ce travail, & par ce moien vous aurez une très-belle chose.

CALCÉDOINE *plus belle que toutes les autres.* Prenez amalgames trois onces, d'argent fin limé subtilement avec son poids suffisant, de mercure purifié; mêlez cet amalgame avec son poids égal de sel marin préparé & bien broïé sur le marbre, mettez-le dans un creuset qui passera au feu de charbons ardens jusqu'à ce que le mercure soit exhalé; alors donnez bon feu, puis jettez la matiere en eau commune tiede, afin de faire dissoudre le sel, & l'argent demeurera au fond calciné & pulverisé. Cet argent étant desseché il faudra le broïer avec son poids égal de nouveau sel préparé : pour le calciner dans un creuset pendant six heures, jettez la matiere dans l'eau tiede pour dissoudre le sel, & la chaux d'argent tombera au fond, laquelle il faudra dulcifier par quatre fois avec l'eau commune : cela fait vous ferez dissoudre cette chaux dans de l'eau froide dans un matras; faites aussi dissoudre quatre onces d'argent fin dans l'eau commune, & dans l'eau forte cinq onces de mercure purgé avec du vinaigre & du sel.

Faites eau forte roïale de vitriol & de salpêtre dissolvant trois onces de sel armoniac dans dix-huit onces de cette eau forte de vitriol & salpêtre, & scelez-le bien, afin de ne pas perdre les meilleurs esprits; la dissolution de sel armoniac étant faite, vuidez l'eau par inclination, & scelez les feces.

Dissolvez un quart d'once d'or pur dans une suffisante quantité de cette eau roïale.

Prenez seize onces de cette eau forte roïale, mettez dedans peu-à-peu, à cause de la grande ébulition, une demi once de crocus martis fait avec du vinaigre, une demi once de chaux d'étain, une demi once de souffre bien préparé, une demi once de cinabre, le tout bien pulverisé & mêlé.

Faites dissoudre dans l'eau roïale de cantarille calciné avec du souffre, de cuivre de trois cuites fait des écailles de chauderons, de maganise de Piémont préparé, d'écaille de fer qui tombe des enclumes des Maréchaux, de cha un demi once; le tout broïé & mêlé, il faut le mettre peu-à-peu dans l'eau régale, à cause de la grande dissolution que cela fera.

Faites dissoudre dans l'eau roïale peu-à-peu une demi once de minium avec une once de verdet, d'antimoine crud, de caput-mortuum de vitriol de chacun demi once, purifiez le tout, broïez & mêlez.

Faites dissoudre dans la même eau régale d'orpiment, d'arsenic cristalin, de laque, de chacun une demi once broïez & mêlez.

Toutes ces dissolutions étant chacune dans leurs matras bien bouchés, il faut les laisser en digestion sur des cendres chaudes pendant quinze jours plusieurs fois, afin que les maitres travaillant mieux, subtilisent les matieres & ouvrent leurs corps pour avoir la teinture, lesquelles n'étant pas bien ouvertes n'opérent pas comme il faut; après mettez tous ces matras & leurs menstruës dans une cucurbite de verre grande & capable; mais versez peu-a-peu, car en les mêlant ensemble ils s'enflent; bouchez bien la cucurbite, & laissez ainsi le tout pendant six jours, les agitant tous les jours: cela fait, distillez les menstruës à feu de cendre lent pour avoir seulement l'eau, & que les esprits demeurent unis avec les matériaux, car ainsi ils feront de beaux & nobles effets dans le verre que vous voudrez travailler: il faut que la cucurbite soit bien luttée de bon lut; toute l'eau étant distillée il restera au fond de la cucurbite une matiere de couleur brune-verdâtre dont vous donnerez à votre verre la dose convenable; mais je vous avertis que le verre veut être premierement poli, fait de cristal, parce qu'il ne réussit pas bien au verre : il faut aussi avant que de travailler le verre lui donner son corps, c'est-à-dire, le tartre brûlé avec la suïe, le crocus martis fait avec le vinaigre; puis au bout de vingt-quatre heures vous ferez travailler avec diligence avec la tenaille, & mettre au feu selon l'art de verrier, & vous aurez un ouvrage merveilleux.

CRISOPALE ORIENTALE. Prenez cristal préparé deux onces, minium huit onces seulement, dix grains de crocus martis broïé & incorporé, puis unis comme il est dit de l'émeraude, plus chargé de couleur, pour à force de feu consumer l'imperfection du minium, & vous aurez une belle couleur de crisopale.

CRISTAL. *Préparation du Cristal.* Prenez des fragmens de cristal du plus beau, mettez-le dans un creuset, couvrez-le d'un couvercle aproprié, posez le creuset entre les charbons ardens, faites un si bon feu que le creuset rougisse & le cristal aussi; alors vous jetterez promptement le cristal dans un vase de terre neuf & verni, plein d'eau froide & claire; étant refroidi prenez-le, & après l'avoir desseché avec un linge blanc, remettez-le dans un creuset, faitse-le rougir & l'éteignez comme devant en eau froide & claire; étant refroidi prenez-le, & desseché avec un linge blanc, remettez-le dans un creuset, faites-le rougir & le tenez comme devant en eau fraiche & froide; réïterez ces ignitions & extinctions de cristal au moins douze fois, ainsi il sera bien calciné : broïez-le peu-à-peu sur le marbre, puis passez-le par un tamis bien délié, & par ce moien vous aurez un cristal en poudre impalpable : conservez-le dans un vase de verre que vous boucherez bien pour vous en servir au besoin; car c'est la base & la matiere de toutes sortes de pâtes ou pierreries artificielles. Au lieu du cristal de roche vous pourrez prendre des cailloux de riviere beaux & transparans, ou bien une calcédoine qu'il faut préparer comme ci-dessus; néanmoins le cristal fait beaucoup plus clair & plus transparant.

CUIVRE *de trois cuites.* Prenez du cuivre rouge en lames subtiles, ou en limaille, ou les écailles de cuivre qui tombent lorsqu'on bat les chauderons, mettez-les dans un vase de terre de creuset qui soit plat, posez-les au four de reverbere, ou bien auprès de la fournaise de la verrerie, & laissez-les calciner ainsi durant quatre jours, le cuivre deviendra comme de la poudre noire, pulverisez, tamisez; puis faites encore calciner comme ci-dessus pendant quatre jours, & le cuivre ne sera plus en grumeaux ni de couleur noire, mais de soi-même il se réduira en poudre.

Cela s'appelle cuivre de trois cuites. Notez qu'à la derniere calcination il ne faut pas que le cuivre soit trop calciné, parce qu'il ne couleroit pas bien; le signe de sa perfection sera, lorsque la matiere ou frette fonduë s'enfle & bout & le cuivre aussi, lorsque vous le jetterez dessus la susdite frette.

DIAMANT. Prenez moitié de l'un & moitié de l'autre de ces calcinations, avec la quatriéme partie de *Loublsoud* préparée, bien nettoïée & impalpable, que vous mettrez dans un petit pot fait de terre de verrier, qui soit aussi large au cul qu'à la gueule; vous le mettrez dans le four de verrier ou fourneau de reverbere, où vous le laisserez cuire l'espace de trente jours, après lesquels vous prendrez une baguette de fer, vous remuerez la matiere, & en tirerez une épreuve pour la parachever; il la faut laisser encore dix jours, vous tirerez une seconde épreuve, & si vous la trouvez belle & nette, ôtez le petit pot du feu, enfermez-le dans de la braise vive dont vous mettrez deux pieds de haut tout à l'entour, dessus & dessous, & le laisser bien refroidir avant que d'y toucher, & vous trouverez votre diamant très-dur.

ÉMERAUDE. Prenez quinze livres de matiere, faites-la cuire durant quarante jours, après y avoir mis une demi livre de cristal de verdet, & une livre de routte calcinée, une demi de minium, laissez-la refroidir comme il est dit; & après que vous aurez vû si l'épreuve est belle, vous trouverez de très-belles émeraudes reculez, & au fond ce sera topase très-belle.

ÉMERAUDE ORIENTALE. Prenez dix livres de cristal ordinaire, mais il sera mieux si la moitié du cristal est trajetté plusieurs fois en l'eau, & l'autre moitié de verre comme de pulverin bien incorporez ensemble; puis vous aurez à part quatre livres de frette commune dont on fait le verre, avec laquelle vous unirez très-bien trois livres de minium, & vous donnerez cette derniere composition aux premieres dix livres fonduës, & en peu d'heures le tout sera poli; alors jettez la composition totale dans l'eau claire, & gardez bien qu'au fond du poëlon ou vase où sera fonduë la matiere, il n'y ait du plomb attaché, ou quelque reste du minium; s'il y en a vous l'ôterez avec diligence, puis vous mettrez la composition trajettée dans le poëlon, en la laissant bouillir pendant un jour: cela fait, vous lui donnerez la couleur avec la poudre faite du caput mortuum de l'esprit de vitriol, du cuivre fait chimiquement, d'un peu de crocus martis préparé avec le vinaigre, toutefois en petite quantité; & ainsi vous aurez une fort belle émeraude.

Autre Emeraude. Prenez une livre de frette, deux livres & demie de cuivre de trois cuites, faites comme il est enseigné ci-dessus, & deux onces de crocus martis, une livre de cuivre, & mêlez-bien le tout ensemble, puis appliquez ce mélange sur la frette très-bien fonduë, & vous ferez une très-belle chose; mais il faut toûjours, afin de ne point manquer, tirer preuve de cette matiere pour observer la couleur & la mettre en son point, augmentant de frette ou des deux poudres de cuivre & de crocus; ainsi que vous jugerez nécessaire.

Autre Emeraude. Prenez deux onces de cristal préparé comme il est dit, & quatre onces de minium, mêlez-les très-bien ensemble; ajoûtez à ce mélange huit grains par chaque once qui vont à quarante-huit grains de crocus martis; puis derechef broïez & incorporez bien ensemble, & mettez-le dans un bon creuset neuf & si grand, qu'y aiant mis cette composition il y ait un bon pouce de vuide, car cette pâte & les autres suivantes s'enflent en les cuisant, & s'attachent au couvercle, & sortent souvent du creuset, ce qui est cause que ces compositions ne réüssissent pas bien: couvrez après le creuset fait exprès, luttez les jointures de bon lut, que vous laisserez sécher, puis mettez le creuset au feu de fusion pendant vingt-quatre heures, afin que tout se fonde. Mais pour être plus assûré & ne point manquer, vous donnerez encore six heures de feu davantage, & ainsi la matiere sera bien cuite: laissez refroidir le creuset, puis ouvrez-le & tirez-en nettement la matiere, qui sera comme émeraude orientale dont vous vous servirez à faire des ouvrages.

Notez qu'avec la dose susdite la pâte sera plus dure qu'avec la dose ordinaire, qui est que pour deux onces de cristal préparé, on y joint six onces de minium, & il ne se cuit que pendant douze heures, parce plus la matiere est cuite plus elle est tendre.

Emeraudes plus chargées de couleur. Prenez du cristal préparé une once, de minium six onces & demie, mêlez bien à chacune une once de cette matiere, dix grains de cristal de verdet, qui fera en tout septante-cinq grains, & dix grains de crocus martis; broïez & incorporez très-bien le tout, que vous mettrez dans un bon creuset, qui doit demeurer vuide d'un bon pouce, & être couvert avec son couvercle aproprié; luttez les jointures, mettez le creuset à feu de fusion, faites cuire la matiere comme il est dit ci-dessus, & vous trouverez votre composition un

peu plus chargée de couleur d'émeraude orientale très-belle, que vous ferez tailler & mettre en œuvre.

Remarque. Que cette matiere se doit cuire plus de tems que l'autre ci-devant décrite, afin de consumer toute l'imperfection qu'a ordinairement le minium; votre pâte sera plus tendre que la premiere, parce qu'il y a plus de minium, mais la couleur est plus agréable.

Autre Emeraude. Prenez de cristal préparé deux onces, de minium six onces, broiez-les bien ensemble, puis unissez-les avec dix grains pour chaque once de cristal de verdet, qui fera tout ensemble huitante grains; mettez le tout dans un creuset que vous couvrirez de son couvercle, vous le lutterez, & vous ferez cuire la matiere comme il est dit.

Autre Emeraude. Prenez de verd de gris de la grosseur d'un pois, pulverisez-le & mettez-le sur douze onces des deux susdites poudres, tamisez ces trois poudres ensemble & jettez les dans un creuset qui ne soit qu'environ demi plein, couvrez-le, luttez-le & donnez-le à un potier pour le faire cuire avec ses pots; étant cuit, ce qui sera fait dans trois jours & trois nuits, rompez le creuset & vous trouverez votre pâte d'émeraude.

Autre Emeraude. Broiez du verdet un peu plus gros qu'un pois, ajoûtez-y un peu de verd distillé & une goute de térébenthine, broiez-le comme la laque ci-dessus, & vous en teindrez le cristal au dessous.

Esque Marine. Prenez quinze livres de matiere avec six onces de cuivre de trois cuites comme on l'enseigne ci-dessus, une demi livre de sel de tartre, deux onces de rosette préparée, trois onces de saffran préparé; le tout passé par le tamis & bien mélé ensemble, faites le cuire pendant trente jours, écumez & éprouvez, puis joignez-y un gros d'or préparé bien mélé dans la matiere, laissez-le recuire durant dix jours & refroidir comme il est dit.

Girozole. Prenez quinze livres de la matiere susdite, faites-la cuire pendant quarante jours, procedez comme devant, puis mélez-y un gros d'or préparé & autant de minium, mélez bien le tout avec la matiere, & laissez-le cuire pendant treize jours.

Grenat Oriental. Prenez du cristal préparé deux onces, broiez le tout avec trois grains pour chaque once de maganise, & seulement trois grains de safre aussi préparé cuit comme il est dit, & vous aurez une belle matiere.

Autre Grenat préparé plus chargé. Prenez du cristal préparé deux onces, de minium cinq onces & demie, broiez & unissez le tout avec trois grains pour chaque once de maganise, préparez seulement quatre grains de safre préparé, mettez-le dans un creuset qui ait un bon pouce de vuide avec un couvercle approprié & lutté, faites cuire la matiere comme il est dit.

Autre Grenat plus beau que les autres. Prenez de cristal préparé deux onces, minium cinq onces, maganise préparé quatre grains par once, & seulement six grains de safre préparé; broiez & unissez bien le tout dans un creuset lutté & cuit, vous aurez une très-belle couleur de grenat.

Hyacinte Oriental. Prenez un quart de cette terre où l'on fond le verre, qui soit large au fond & assez épais, mettez dedans une livre ou deux d'étain le plus fin sans aucune addition, posez le creuset dans un fourneau & donnez lui grand feu pendant huit jours, au moins que l'étain demeure toûjours au feu; après ôtez le creuset du feu, rompez-le & vous trouverez le hyacinte oriental très-beau, transparant & dur; pour l'étain qui restera vous pourrez vous en servir lorsque vous voudrez retirer votre hyacinte du creuset, prenez bien garde qu'il n'y ait rien de la terre du creuset attaché, ni même aucune chose des feces inutiles qui seront superfluës; au contraire le hyacinte doit être en pierre nette, & conservez le pour vous en servir.

Autre maniere de faire des Pierres artificielles.

Prenez du cristal de roche le plus net, mettez-le sur des couvercles de terre cuite non vernie, laissez-le à très-grande chaleur; quand le cristal sera bien rouge, éteignez-le en eau fraiche, & cela durant six fois, alors le cristal sera fragile & se brisera entre les doigts, pulverisez-le subtilement dans un mortier de bronze, & tamisez-le pour l'avoir en poudre impalpable, conservez-le nettement dans un vase que vous boucherez très-bien.

Prenez de ce cristal préparé & du sel de tartre pulverisé, autant de l'un que de l'autre, mettez le tout dans un bon creuset & laissez-le dans la fournaise des verriers où il se fondra, ce qu'il ne feroit pas à un autre feu; vous vous servirez de ce cristal pour tous les joyaux comme de fond de mers, car ils réüssiront & deviendront très-durs.

Remarquez qu'il faut laisser ce cristal long-tems au feu; savoir, deux mois & plus, d'autant qu'il faut nécessairement que le feu consume l'onctuosité du sel de tartre; plus il restera au feu, plus il se fera net & dur.

Rubis. Broiez de fine laque avec cette huile durant plus de trois heures, vous connoitrez si la couleur de rubis est trop chargée ou trop claire, si avec un pinceau vous en faites un trait sur une vitre, de ce trait vous apprendrez s'il y faut ajoûter de l'huile & broier derechef, ou si la couleur est en bon état; quand il est comme il faut, passez ce que vous avez broié dans un tafetas blanc, le pressant fortement entre les doigts, & l'échauffant un peu pour le faire mieux couler; gardez dans une fiole ce qui goutera & le laissez reposer vingt-quatre heures. Pour vous en servir, faites tailler du cristal un peu cavé au dessous, & le faites ajuster par l'Orfévre au chaton, après attachez ce cristal à la pointe d'un bâton avec de la cire d'Espagne ou du mastic, teignez de cette couleur rouge le dessous seulement qui entre dans le chaton; étant teint & séché à l'ombre, donnez-le à l'Orfévre pour l'enchasser dans le chaton préparé, mettant une feuille dessous qui ne doit pas toucher la pierre.

Façon de changer le Saphir en Diamant.

Ensevelissez le saphir dans de la limaille de fer dans un creuset, mettez-le au feu, faisant rougir la limaille, sans pourtant la faire fondre, cette opération blanchit le saphir, ensuite prenez de la poudre de l'émail blanc, où vous empasterez le saphir avec de la salive de l'épaisseur d'un loüis, d'un écu: cette pâte étant séche, prenez derechef de l'émail en poudre & de la limaille de fer, mélez-les dans un creuset comme dessus.

Prenez du sel armoniac quatre onces que vous ferez dissoudre en lessive faite avec racines de canes; filtrez & évaporez, prenez le sel qui vous restera.

Prenez du vitriol romain quatre onces, il le faut déflegmer, c'est-à-dire, le mettre dans un creuset au feu, jusqu'à ce que le mettant dessus du charbon il ne fume plus, s'il fume il n'est pas encore déflegmé.

Prenez du sublimé une once, du verdet deux onces; il le faut séchet dans une terrine au feu de cendre doux, le tournant doucement avec une espatule, du souffre vif deux onces, & du tout faites une poudre mélez ensemble; après aiez de ☽ & de ☉ fondus ensemble, puis mis en lamine de la largeur de l'ongle, mettez dans un creuset faisant 888. commençant & finissant par la poudre; après aiez un autre creuset qui entre dans celui où est votre matiere, lutté avec un fort lut à la jointure, & il faut aussi lutter de dessous en dehors, puis mettez un feu de roüe pendant six heures, ensorte que pendant les deux premieres heures le creuset puisse se souffrir à la main, & avancez après les cendres chaudes dont vous couvrirez votre creuset de dessous jusqu'à deux doigts montant sur l'autre, y faisant un parquet de fabrique, après mettez dessus votre charbon. Il faut réïtérer trois fois cette opération afin qu'elle soit parfaite.

Prenez du souffre une livre,)(commun trois livres, pilez bien le tout, mettez-le dans un grand pot de terre sans plombure fort large, qui soit couvert avec un fort petit soupirail au milieu au feu de roüe quatre heures; ensuite mettez avec le tout trois fois autant de sel pilé, c'est-à-dire, neuf livres, & vous ferez comme dessus; ajoûtez trois fois autant, c'est-à-dire, vingt-sept livres, & vous ferez comme dessus; après lavez le tout avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle ne soit plus sale; après laissez-le reposer & versez-le par inclination, & il restera un onguent couleur de noisette, lequel fixe la teinture jusqu'à l'incart, & rétrellit la ☽.

Autre maniere de contrefaire les Pierres précieuses. Calcination & préparation des cailloux avec le Minium de Plomb.

Prenez des cailloux blancs les plus resplandissans que vous pourrez trouver, faites-les rougir au feu & les éteignez dans du bon vinaigre, réïterez cette extinction jusqu'à ce qu'ils commencent à s'élever en écaille; alors vous les mettrez dans un mortier, & les pilerez avec un pilon de fer jusqu'à ce qu'ils soient en poudre très-subtile, & puis vous passerez cette poudre par le tamis délié. Prenez trois onces, ou comme d'autres veulent une once de cette poudre de cailloux bien tamisée, neuf onces de minium de plomb nettoié de toutes ses ordures: ces poudres ainsi proportionnées peuvent servir de matiere pour toutes les pierreries.

Autre maniere de faire des Pierres précieuses artificielles.

On fait aussi par cet artifice des pierres précieuses. On brunit le cristal, ou autre pierre de plus vive étoffe a la roüe, & les aiant bien façonnées, ou en quarrez, ou en telle forme qu'on veut, il faut abaisser la teinture; & si l'on veut avoir une émeraude, ou colorer de verd de gris, si c'est un rubis avec du cinabre ou du brezil, si c'est un saphir, avec de l'azur, & si l'on veut avoir une crisolite, qui est la vraie topase, avec de l'orpiment entremélé d'or; & pour n'obscurcir ou ternir le brillant, on doit ajoûter des larmes de mastic, ou de la gomme, puis les pierres éparses çà & là sur une lame posée sur un petit feu, deviendront enjointes & unies comme cole, & elles s'incorporent si bien qu'elles ne se peuvent séparer: & si d'avanture elles deviennent trop rouges, mettez-y de l'eau; mais si elles paroissent trop blafardes, ajoûtez-y de la couleur, car cela servira beaucoup a l'ornement & à l'embellissement. Au dessous de la pierre l'on accommode une feuille quarrée, & après que la pierre est enchassée en l'anneau, si les coins ou extrémitez qui toucheront l'enchassement ou cabochon ne sont naïfvement colorez, alors on connoitra qu'elles seront fausses, & plusieurs en appercevront le fard; & par la diverse couleur de cet artifice la teinture de la pierre sera fort diversifiée.

PIERRÉE. C'est une petite conduite d'eau qu'on fait sous terre avec du moilon sec par en bas, & couvert de mortier par en haut, pour faire écouler des eaux sous-terraines, qui rendroient la terre d'un jardin trop humide, trop froide & pourrissante.

PIERREUX. C'est un terme qui se dit de certaines poires qui naturellement sont dures, & qui ont une espece de petites pierres ou gravier, & sur tout vers le cœur; ainsi on dit: le gros musc est trop pierreux; il est de même de l'amadotte, du bon Chrétien d'Hiver, quand il est petit & contrefait, &c.

Pierrures. C'est ce qui forme la fraize qui est autour des meules de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil.

PIEU. C'est un bâton pointu par l'un des bouts. Les oiseleurs se servent de ces sortes de pieux pour faire agir leurs piéges.

Pieux. Ce sont les bâtons dont on frappe & on tuë les bêtes noires quand elles sont dans le parc: le coup mortel est sur le boutoi.

Pieux fourchus. Ce sont ceux ausquels on attache les toiles quand on les tend.

P I G.

PIGACHE. Terme de chasse. C'est la connoissance qu'on remarque au pied du sanglier quand il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

PIGEON. C'est un oiseau domestique assez connu qu'on nourrit pour manger.

Les pigeons dont on va donner ici quelques instructions particulieres, sont ceux qu'on nourrit dans des colombiers à pieds; quand on n'a point la permission d'avoir de ces sortes de colombiers, on éleve des pigeons

pigeons dans une fuie, qui est une espece de petite voliere fermée avec un volet; c'est de là qu'on les nomme fuiards, ils vont chercher à manger dans la campagne. Le pigeon cauchoix est celui qui est plus gros & plus gras que les autres.

On appelle pigeon privé celui qu'on éleve dans un volet, & pigeon patu celui qui a des plumes aux jambes. Les pigeons pondent toûjours deux œufs à la fois.

Outre ces pigeons domestiques il y en a encore un sauvage, qu'on nomme *Pigeon ramier*, *Biset*, *Manjard & Coulon*; celui-ci se tient ordinairement sur les a bres, on le voit peu à terre, il est fort bon à manger.

Instructions pour nourrir les Pigeons.

Le profit que rendent les pigeons est trop considérable pour ne mériter pas place dans ce Dictionnaire Œconomique; c'est pourquoi il faut premierement en savoir faire un bon choix, qui est, que les blancs ne sont pas tant estimez que les autres, pour deux raisons; la premiere, parce qu'ils sont moins féconds; & la seconde, parce qu'ils sont plus en danger d'être attrapez des oiseaux de proie que les autres.

La marque d'un bon pigeon est le gris tirant sur la cendre & le noir, & il montre ordinairement sa fécondité par la rougeur de ses yeux & de ses pieds, & par ce jaune de couleur d'or dont son col est environné.

Il y a des pigeons qu'on appelle pattez, ou pattus, qui sont beaucoup plus gros que ceux dont je parle ici, & bien plus féconds. Je leur donnerois volontiers aussi la préférence dans le colombier, s'il ne falloit avoir égard à la trop grande dépense qu'on seroit obligé de faire pour les nourrir; & comme le point essentiel que je me suis proposé, est de mettre peu pour retirer beaucoup, j'aime mieux pour cette raison parler des pigeons qui coûtent peu à nourrir, que de ceux pour la provision desquels on ne sauroit trop avoir de grain. Cependant comme ces derniers sont d'un naturel moins farouche que les premiers, & qu'ils ne quittent pas si-tôt leurs colombiers, on peut dès le commencement faire mélange de ces pigeons, afin que par la multiplication des petits qu'ils feront, les nouveaux qui viendront tiennent de la nature de l'un & de l'autre.

Les pigeons pattez ne s'écartent pas tant que les autres: ils sont plus gros, rapportent davantage, & ont la chair plus délicate, mais on achete ces avantages toûjours plus qu'ils ne valent. Les communs sont plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus: ils se nourrissent aussi une partie du tems eux mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître; & si ceux-là frappent davantage la vuë, ceux-ci ne demandent pas tant de soin.

Il n'y a que deux saisons où l'on peut garnir un colombier: la premiere est au mois de Mai, d'autant que ces premiers pigeons se fortifiant beaucoup durant l'Hiver, se mettent en état d'apporter bien tôt du profit; & la seconde est au mois d'Août, par ce qu'en ce tems-là il y a quantité de pigeonneaux bien nourris, à cause du grain que leur pere & mere leur apportent en abondance des moissons qui ont été faites.

Il faut avoir soin de garnir le colombier à proportion de sa grandeur: si vous en mettiez peu vous resteriez trop de tems sans avoir le plaisir de manger des pigeonneaux; car il n'en faut tirer aucun du colombier qu'il ne soit bien garni.

Il y a des Œconomes qui garnissent leurs colombiers quand les pigeons ont commencé à faire des petits, & disent pour raison, qu'alors ils demeurent atta hez au nouveau colombier: il s'en trouve d'autres qui prétendent qu'il les faut choisir à six mois, & préférer ceux qui naissent au mois de Mars & de Juillet. D'autres sont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Plusieurs plus grands connoisseurs croient qu'il les faut enlever de dessous leur pere & mere lorsque le duvet leur sera venu, qui est un peu auparavant que les grandes plumes des ailes leur soient cruës, parce que si on les y mettoit plûtôt ils seroient en danger d'y mourir de faim, du moins la plus grande partie, à cause que tout autre que leur pere & mere ne savent pas naturellement si bien l'art de leur donner leur nourriture; & si on attendoit que leurs plumes fussent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'accoûtumer au nouveau colombier, ils prendroient incontinent leur essor pour s'en retourner à leur premiere demeure.

Voilà la maniere dont il faut user pour fournir un colombier, mais ce n'est pas le tout, après que vous les aurez mis il les faut tenir enfermez pendant quinze jours ou trois semaines, aiant soin de tenir fermée la fenêtre de ce colombier, qui se fermera & s'ouvrira par le moyen d'une coulisse.

Ces jeunes pigeons pris sous l'aile de leur mere ne mangent pas encore seuls, il faut avoir soin de les abéquer pendant quelque tems; & comme naturellement ces petits animaux ne baillent point d'eux-mêmes lorsqu'on leur présente de la nourriture, il faut pour lors avoir la patience de leur ouvrir le bec, & leur mettre dedans cette nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, afin qu'ils ne meurent point de faim; & pour les accoûtumer plûtôt à manger eux-mêmes, on mêle parmi eux des petits poulets, qui mangeant naturellement seuls les excitent en béquetant à faire la même chose. Il faut avoir le même soin de les faire boire en mettant leur bec dans l'eau, afin qu'ils boivent à discrétion.

La nourriture que vous aurez soin de donner aux jeunes pigeons ainsi renfermez dans le colombier, sera le grain de millet & de chenevis, vous pouvez leur jetter quelquefois quelques bichets de froment: le cumin est très-bon pour les attacher au colombier; vous prendrez le soin d'observer de les béqueter jusqu'à ce qu'ils se repaissent eux-mêmes, & pour lors vous leur pouvez donner la liberté en ouvrant le colombier; cela les obligera d'aller chercher plus loin leur nourriture.

Vous prendrez garde de ne leur pas donner une entiere liberté, de crainte que les premiers jours ils ne s'écartent trop, & même en danger de ne revenir plus. C'est pourquoi quelques-uns ne leur donnent la liberté de sortir pour la premiere fois qu'un jour nébuleux, parce que les pigeons craignant naturellement d'être mouillez, ne s'éloignent jamais du colombier. Plusieurs prétendent qu'il faut attendre qu'ils aient des œufs & qu'ils couvent. D'autres enfin leur arrachent les maîtresses plumes des ailes, parce qu'alors ne pouvant voler que foiblement, ils ne peuvent s'éloigner du colombier, & que par conséquent ils s'y habituent pour ne le plus quitter.

Il n'est pas nécessaire d'avertir qu'il faut donner la nourriture aux pigeons quand ils ne trouvent plus rien à la campagne, qui est à la mi-Novembre, les grains étant tous semez, jusqu'au mois d'Avril.

On les nourrit ordinairement de féves, de criblures de blé, d'orge & d'avoine. C'est ce qui fait qu'on n'oubliera pas d'en faire une provision suffisante pour la quantité des pigeons qu'on voudra avoir. L'ivraie leur est très-bonne, & ces oiseaux aiment ce grain sur tout autre: on peut leur donner du millet, si l'on veut, mais le jeu ne vaudroit pas la chandelle; le blé de turquie est encore bon; la vesse est le grain ordinaire dont on les nourrit; il n'est point cher & vient aisément.

Les pigeons se jettent avec avidité sur le chenevis, & même on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier que de leur en jetter: ils vivent de gland, & il y en a même qui en font amas, & qui les en nourrissent en Hiver, après le leur avoir coupé par morceaux.

Pendant les grandes gelées on aura soin de leur jetter des pepins de raisin qui auront été criblez, à cause que cela les empêche de pondre pendant ce tems, auquel tous les œufs seroient perdus, & les petits qu'ils pourroient produire trop en danger de mourir: ces pepins ne laissent pas cependant d'aider à leur nourriture; ainsi plus tard on leur en donnera, plus tard rendront-ils leurs œufs. Il faut cependant que la prudence de celui qui les gouverne agisse là-dedans, aussi bien qu'en tout le reste.

Vous me demanderez peut être en quel lieu vous devez leur donner leur nourriture, à quoi je répondrai aisément que le lieu doit être uni & tenu proprement; & même il faut les sifler en leur jettant leur nourriture. Ce signal ordinaire les attire tous.

Le matin & le soir seront les heures destinées pour leur donner à manger, & jamais à midi, de crainte de troubler le repos qu'ils ont coûtume de prendre à cette heure, ce repos leur étant essentiel pour faire profiter la nourriture qu'ils ont pris.

Sur tout que ce soin ne manque point aux pigeons, autrement ils seroient contraints de quitter leur colombier pour en aller chercher d'autres où ils trouveroient plus dequoi vivre; ce qui vous feroit d'un grand préjudice, aussi bien que si vous donniez à vos pigeons leur nourriture ordinaire toûjours à la même heure, parce que les pigeons voisins ne manqueroient pas de venir dérober la nourriture des vôtres; il faut donc la leur donner, tantôt plûtôt, tantôt plus tard.

Secrets pour empêcher que les Pigeons ne quittent leur Colombier.

Il faut prendre la tête & les pieds d'un bouc châtré, qu'on mettra bouillir ensemble jusqu'à ce que les os se séparent de la chair, puis on reprendra cette chair qu'on fera encore bouillir dans le même bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée. Dans cette décoction fort épaisse, on broiera de la terre à potier dont on aura ôté toutes les pierres. On y mettra force sel, de l'urine, de la vesse, du fumier, du chenevis & du blé. Le tout sera pétri ensemble & réduit en une pâte, qu'on mettra par petits pains de la grosseur des deux poings sécher au Soleil, ou au four, prenant garde de ne les point laisser brûler. Lorsque ces pains seront cuits, on les placera en divers endroits dans le colombier; ils n'y seront pas plûtôt mis que les pigeons s'amuseront à les béqueter, & y trouvant une certaine saveur qui leur plaît, il s'y attacheront si fort, qu'ils ne sortiront après cela du colombier qu'à regret.

D'autres prennent du sel de la grosseur du poing, qu'ils font candir, & qu'ils mettent après dans le colombier. Il y en a qui se servent d'une tête de chevre qu'ils font bouillir dans l'eau avec du sel, du cumin, du chenevis & de l'urine, puis l'exposent dans le colombier pour servir d'amusemens aux pigeons. Quelques-uns enfin font frire du millet dans du miel, y ajoûtant un peu d'eau pour les empêcher de brûler: cet apprêt est un appas pour eux, qui leur fait prendre tant d'affection pour leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner ils y attirent encore les pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & fenêtres d'un colombier avec de l'huile de baume, c'est un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour réussir en cela se servent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & prétendent qu'en mangeant de ces grains ainsi apprêtez, c'est un appas pour eux qui les retient dans le colombier.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à dose égale, dont ils font un mélange, & qu'ils donnent à manger aux pigeons: D'autres au sortir du colombier ont soin de leur jetter d'abord du cumin, & prétendent que non-seulement cette nourriture les empêche de le quitter; mais encore que les frottant de quelque odeur agréable ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broient & qu'ils passent au gros tamis; ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & détrempent le tout avec du vin vieux odoriférant, par le moyen de quelques drogues; puis ils donnent cette mangeaille aux pigeons lorsqu'ils sortent pour aller aux champs.

Il y a une certaine herbe appellée en Latin *Peristereon*, & en François vermine, que les pigeons aiment beaucoup; & on prétend qu'en en jettant dans le colombier, & en attachant autour des boulins, cela les amuse & les attache à leur demeure ordinaire.

On assaisonne encore de l'argile avec du sel, ou bien on prend la liqueur qui dégoûte des fromages salez & qu'on met affiner, & on le met dans leur colombier. Les pigeons aiment le sel.

Dans les Pays où le millet d'inde est commun, on en prend, on le fait cuire dans de l'eau, on le met sécher à l'air, & cuire encore avec du miel: cela fait on prend cette mixtion, on en frotte les nids du colombier,

colombier, & sur tout aux endroits où les pigeons peuvent se barbouiller les pieds ou les ailes. Ceux qui se sont servis de ce secret assurent qu'il est singulier, non-seulement pour attacher les pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autrement, prenez du froment, mettez-le dans l'eau où aura bouilli de l'anis, laissez-l'y macerer pendant trois jours, ensuite donnez-en à manger aux pigeons dans le colombier. Les faseoles bouillies dans l'eau, infusées après dans le miel & saupoudrées de cumin, ont la même vertu.

Ou bien aiez une once de vieille argile, cuite dans un four jusqu'à ce qu'elle soit devenuë toute rouge, quatre dragmes de vervene femelle, autant de froment maceré dans du vin & bien broié, une demi dragme de camfre, trois de cumin, & une demi once de vin passé à l'alembic; mêlez-le bien, & faites-en une espece de pâte que vous couperez par morceaux gros comme de gros pois, que vous donnerez aux pigeons.

Il n'y a gueres d'animaux qui veulent être tenus plus proprement que les pigeons; c'est pourquoi on ne sera point paresseux de nettoier le colombier tous les mois: le fumier qu'on en ôtera sera remué le plus doucement qu'il sera possible, crainte que la poussiere qu'on dit être préjudiciable à la production des pigeonneaux, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids; car on doit présumer que lorsqu'on fait cet exercice les pigeons ne se tiennent point dans le colombier, & laissent par conséquent leurs œufs tout à découvert; c'est ce qui fait aussi qu'il faut se presser quand on le nettoie, crainte que ces œufs ne se refroidissent.

Il faut ôter toutes les saletez qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on y prend les pigeonneaux qui sont dedans.

On jettera dehors tous les pigeons qu'on trouvera morts ou languissans, de crainte qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'infecter tout le reste.

On trouve quelquefois des pigeonneaux qui sont tombez de leurs nids, & pour lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en esperer néanmoins une bonne issuë, le pigeon abandonnant naturellement ses petits lorsqu'on les a maniez; ainsi on se donnera de garde tant qu'ils sont dans leurs nids de cette curiosité dangereuse.

Le pigeon a l'odorat fin, & son sang ne se purifie jamais mieux que lorsque par les canaux ordinaires il reçoit quelque fumée de bonne odeur; c'est la raison pour laquelle bien souvent on parfume leur colombier.

Ce parfum qu'on y brûle est composé tantôt d'encens, de benjoin ou de storax; ou bien on y fait fumer des herbes odoriférantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genievre, &c.

L'âge des pigeons va jusqu'à huit ans, mais ils n'ont que les quatre premieres années de fécondes, pour les autres elles ne valent rien; si bien que lorsqu'un pigeon a passé quatre ans, il n'est plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui sont plus jeunes: la difficulté est de les connoitre; & pour y parvenir on croit qu'il n'y a point de plus assuré moyen que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut en les y mettant leur couper à chacun avec des ciseaux l'extrémité d'une griffe seulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année suivante à pareil tems, lorsque les pigeons sont tous retirez dans le colombier, deux hommes, après que tout a été fermé & qu'on n'y voit goute, entrent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid: l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, pour leur couper une seconde fois l'extrémité d'une griffe d'un autre pied; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqué quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les pigeons.

La quatriéme année passée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté seulement qu'on porte avec soi deux cages, qu'on jugera suffisantes pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier: on mettra dans l'une tous ceux qui auront quatre marques, pour ensuite être envoiez au marché ou à la cuisine; & dans l'autre ceux qu'on connoît par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, pour après être lâchez dans le colombier, comme encore bons pour fournir au ménage.

Il semble tout d'un coup que ce soin paroisse extrémement difficile à pratiquer: rien moins que cela; car on ne l'aura pas plûtôt pris une premiere année, qu'on s'en acquittera la seconde avec plaisir, & toûjours de plus en plus, sur tout lorsqu'avec le tems on remarquera la grande abondance de pigeons que cela apportera au colombier.

Des Pigeons patez.

Les pigeons privez, ou autrement dits patez, ne different en rien des autres, quant à la nourriture; mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécondité, parce qu'ils donnent presque tous les mois de l'année des petits qui arrivent à une heureuse fin, malgré la rigueur des Hivers, lorsqu'ils sont bien conservez.

Ces sortes de pigeons sont sujets à avoir des plumes qui leur couvrent les jambes, & qui leur descendent jusques sur les pieds. Cet ornement leur est préjudiciable, à cause que souvent ces pigeons reviennent à leur gite les plumes chargées de fange & toutes pleines d'eau, & se mettant en cet état sur leurs œufs, ils les refroidissent, ou les jettent hors de leurs nids, ce qui rend leur ponte inutile; mais ce défaut est bientôt corrigé par le moyen des ciseaux.

Le lieu où vous les logerez sera une voliere, où le chaud ni le froid ne se fassent point trop ressentir: elle doit être claire & avoir du jour de tout côté, du Levant ou du Midi. Ces pigeons ne s'écartent pas, plus ils seront nourris, moins ils sortiront, & conséquemment ils deviendront plus fertiles.

Il faut observer de ne les point laisser (sur tout lorsqu'ils couvent) sans eau dans leur voliere, que vous aurez soin de visiter pour la renouveller, à cause du froid qui la pourroit glacer, & des vilenies qui tombent dedans la rendroient puante.

On baliera souvent cette voliere, & les nids qui seront dedans seront nettoiez de même, pour en ôter ensuite tout le fumier, afin qu'étant parfumé de tems en tems les pigeons n'y contractent aucune maladie.

Lorsqu'on voudra avoir des pigeons en Hiver, il les faut tenir dans un lieu qui sera chaud, & où ils ne respirent qu'un air moderé; on ne les y laissera point manquer de nourriture, qui sera ordinairement de l'avoine, de la vesse ou du chenevis bien souvent, afin de les échauffer; & proche d'eux on aura soin de leur tenir de l'eau qui soit claire, & qu'on visitera de tems en tems de crainte qu'elle ne gele. Après ces petits soins donnez, nous voions que le succès que nous en espérons répond toûjours à notre attente.

Si vous voulez avoir des pigeonneaux parus bien gras, & être en état d'être servis sur les tables les plus délicates, comme un mets le plus exquis, il ne faut pas attendre qu'ils puissent voler, mais seulement qu'ils soient un peu forts. En cet état on leur attache les plus grosses plumes des ailes pour les obliger de ne point quitter le nid, ou bien on leur attache les pieds, ou bien on leur brise les os des jambes; par ce dernier moyen ils s'engraissent à vuë d'œil & en peu de tems. Parce que la substance de la nourriture qu'ils prennent pour lors n'étant pas dissipée, cette substance, dis-je, se convertit en graisse.

Les pigeons se mangent de bien des manieres: on les sert rôtis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre, assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Les pigeons ornent des mieux un potage, & lui donne un goût extraordinaire en bonté.

Pigeons en marinade. On fait mariner des pigeons en les mettant tremper dans du vinaigre, du sel & du poivre; & pour faire que cette mixtion les pénétre davantage, on les fend sur le dos, ou bien en deux parties; trois heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait on les trempe dans de la pâte claire, composée de farine, de vin blanc & de jaune d'œufs, puis on les fait frire pour être servis après à la vinaigrette.

Pigeons en compôte. On met des pigeons en compôte: & pour y parvenir on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu; puis les mettant dans une casserole, on les fait cuire avec du sel, du poivre, de la muscade, de l'écorce d'orange, du clou de gérofle, des champignons, un verre de vin blanc, & du bouillon; & lorsque la cuisson est faite on les sert pour être mangez chaudement.

Pigeons d'autre maniere. Aiez des pigeons, faites-les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, du thim, des oignons, & un peu de vin blanc; & lorsque vous voudrez les servir mettez y un jus de citron.

Pigeons en ragoût. Pour réussir dans ce ragoût, on a des pigeons qu'on retrousse proprement, qu'on farcit de leurs foies, joints à quelques blancs de chapons hachez avec du lard & de fines herbes; le tout assaisonné de sel, de poivre, de persil; & cela fait on les met dans une casserole, avec feu médiocre dessus & dessous: si-tôt que ces pigeons sont cuits on les sert pour être mangez tout chauds.

Pigeons à la braise. Aiez de gros pigeons bien retroussez, farcissez-les d'une farce faite avec de la rouelle de veau, du lard, de la moëlle de bœuf, du persil, du sel & du poivre. Quand ils seront farcis, garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf ou de veau, rangez les pigeons par dessus, assaisonnez-les de sel, de poivre & de fines herbes, & couvrez-les de bardes & de tranches. Après avoir fermé la marmite de son couvercle, vous mettrez les pigeons à la braise, où vous les laisserez cuire doucement. Lorsqu'ils seront cuits il faut les tirer, en égoûter la graisse, les dresser dans un plat sans bardes ni tranches, & les servir avec un ragoût de ris de veau, de truffes & de champignons.

Pigeons aux Truffes. Après avoir piqué ou farci les pigeons faites-les frire au lard. Quand ils auront pris une belle couleur, vous les ferez cuire avec des truffes, des culs d'artichaux, des champignons, des pointes d'asperges, des ris de veau, du sel, du poivre, des fines herbes & du bon bouillon. Lorsqu'ils seront cuits vous les servirez chaudement pour entrée, avec du jus de citron & du persil frit pour garniture.

Pâté de Pigeons. Choisissez de gros pigeons, vuidez-les, retroussez-les, & cassez-leur les os de l'estomac en les battant. Lardez-les ensuite de gros lardons bien assaisonnez, faites une farce avec les foies, du lard crû, du persil, des ciboules, & des fines herbes, des truffes, des champignons & de la moëlle de bœuf; mettez cette farce dans le corps, & gardez-en un peu pour mettre par dessous.

Quand la pâte blanche aura été faite, & que vous aurez dressé le pâté, mettez la farce sur l'abaisse, & ensuite les pigeons bien rangez & bien assaisonnez. Ajoûtez-y une feuille de laurier. Couvrez les pigeons de bardes de lard, & mettez l'abaisse dessus. Le pâté étant cuit, il le faut dégraisser, & y mettre un bon ragoût de ris de veau, de cretes, de champignons, & de ce qu'on jugera à propos. On peut servir chaudement ce pâté pour entrée.

P I L.

PILE, ou mule de fumier. C'est un tas de grand fumier proprement rangé, ou entassé pendant l'Été pour s'en servir l'Hiver à couvrir des plantes, ou à faire des couches étant mêlé avec de grand fumier neuf: de là vient qu'on dit, empiler du fumier, c'est-à dire, le mettre en pile.

PILLART. C'est un chien querelleux.

PILOSELLE, en Latin *Pilosella major repens, hirsuta, seu Auricula muris minor.*

Description. C'est une plante dont les tiges qui sont grêles & sarmenteuses rampent à terre & y jettent des racines. Ses feuilles sont oblongues, & tellement arrondies par le bout, qu'elles ressemblent aux oreilles d'un rat, vertes par le dessus, blanches & lanugineuses par le dessous. Ses fleurs ont la figure de celles de l'hieracium, quoiqu'elles soient plus petites.

Lieu. Cette plante croît dans les champs & dans les lieux montagneux.

Description. [Elle contient médiocrement de sel essentiel & de l'huile, peu de flegme, beaucoup de terre. Elle est astringente, vulnéraire, incrassante, pour arrêter les hémorragies.] La pilosselle a une vertu fort astringente; c'est pourquoi les bergers n'ont garde de mener paître leurs brebis dans les champs où il y a quantité de pilosselle, parce qu'elle les constipe & leur durcit le ventre, ce qui leur apporte le plus souvent la mort. Les Médecins ont coûtume de se servir des feuilles de cette herbe dans les flux de dissenterie & de matrice, même pour consolider les plaies tant intérieures qu'extérieures, & crachement de sang.

P I M.

PIMPRENELLE, en Latin *Pimpinella*.

Description. C'est une plante qui produit de sa racine trois ou quatre tiges menuës, garnies de quantité de petites feuilles rondes, & la plus grande partie sort dès le bas de la tige: aux extrémitez il y a des ombelles purpurines où est la graine. Elle a la racine ligneuse.

Lieu. Elle croît dans les champs aux lieux incultes de la Boheme, & on la seme dans les jardins. Elle fleurit dans l'Automne.

Propriétez. La pimprenelle des jardins, qui est celle que l'on met aux salades, & que les Latins appellent *Sanguisorba*, pris en breuvage, est souveraine pour restraindre le flux menstrual des femmes, & toute autre sorte de flux de ventre, principalement celui de sang: elle arrête aussi tous vômissemens causez par l'abondance de la bile: elle est encore bonne pour dessécher les plaies & ulceres, si on l'applique en forme de cataplâme; aussi entre-t'elle dans les onguens préparez pour les plaies de la tête & pour les chancres. Matthiole fait grand cas de cette herbe dans les fiévres pestilentielles & contagieuses.

On en fait grand cas en tems de peste; & on dit que le fréquent usage de pimprenelle, & principalement de son jus, est bon contre les maladies dangereuses, d'autant qu'elle est amie du foie, du cœur & des esprits. Les feuilles mises dans le vin le rendent plus plaisant, plus vineux, & de saveur de melon.

P I N.

PIN, en Latin *Pinus* ou *Peuce*. C'est un arbre dont on distingue quatre especes; l'une est cultivée & les autres sont sauvages. Les pins sauvages ne different du cultivé, dont nous allons donner la description, qu'en ce qu'ils viennent moins hauts, que leurs feuilles sont plus courtes, & que leurs fruits sont plus petits. Ils croissent tous dans les lieux montagneux & pierreux.

Description du Pin cultivé. Il pousse un tronc qui s'éleve fort haut, dont le bas est sans branches & le haut est rameux: son écorce est rude & rougeâtre. Son bois est pesant & jaunâtre. Ses feuilles naissent par paire; elles sont menuës, pointuës, & piquantes par une de leurs extrémitez, & toûjours vertes. Ses fleurs, ou plûtôt ses chatons, ne laissent après eux aucuns fruits qui naissent pourtant sur le même pied. La pomme de pin qui en est le fruit, est de figure conique & de couleur tirant sur le rouge; elle est composée de plusieurs écailles qui enve'opent deux noiaux oblongs, & revêtus d'une petite peau qui s'ôte facilement. On trouve dans chacun de ces noiaux une amande blanche, tendre & douce au goût: on la nomme pignons.

Lieu. On n'a donné le nom de cultivé à cet arbre que parce qu'on le cultive dans les jardins. Il aime les lieux élevez & les Pays chauds.

Propriétez. On tire des pins par incision une résine qui sert à faire le goudron. L'écorce est astringente & déssicative. Son fruit est fort en usage dans les ragoûts de pâtisserie; il sert aussi à adoucir la toux: étant distillées toutes vertes ôtent les rides du visage & empéchent l'accroissement des mammelles; elles sont propres aussi à retetrer les parties pudiques & en détourner les fluxions. Mais le suc de ses feuilles a beaucoup plus d'éficace: pour cet effet ceux qui sont sujets à la sciatique & à la paralisie en doivent manger souvent, aiant auparavant laissé tremper les pignons dans de l'eau froide pour en ôter l'acrimonie; car ils reçoivent par là une chaleur & une froideur tempérée, mêlée d'une substance aqueuse & terrestre, laquelle participe un peu de l'air.

On pile les pignons dans un mortier de marbre, & on en tire par expression une huile qui est pectorale, adoucissante, & qui étant buë dans le vin de malvoise répare les forces perduës dans les combats amoureux. La pâte qui reste après l'expression peut servir à nettoier les mains.

Les pommes de pin ont une vertu balsamique & antiscorbutique; c'est ce qui a fait qu'on appelle le pin l'arbre du scorbut. On l'emploie en Flandre contre ce mal où il est fort commun.

PINCER. C'est rompre dans les mois de Mai, Juin & Juillet, l'extrémité des gros jets de péchers, pour n'y laisser que trois ou quatre pouces de longueur, afin qu'étant ainsi rompus avec l'ongle; (car il n'y faut point mettre de coûteau, ces jets tendres se cassant comme du verre,) ils en repoussent trois ou quatre autres de médiocre grosseur au lieu d'un trop gros, & que par ce moyen on ait plus de branches à fruit; car d'ordinaire les grosses branches n'en font point, ou en font peu; ainsi on en a trois ou quatre au lieu d'une qui auroit été fort grosse & fort longue, & qui auroit dû être taillée l'année suivante à la longueur de six ou sept pouces: il ne faut point pincer les petites branches.

PINCES. Ce sont les deux bouts des pieds des bêtes fauves: si elles sont usées c'est signe de vieillesse à la bête, comme aussi les côtez du pied.

PINÇON ou Cassenois. C'est un petit oiseau de diverses couleurs, & assez semblable au chardonneret. Il fait son nid sur les arbrisseaux, ou sur les branches les plus basses des arbres: il est fort susceptible du froid; c'est ce qui fait qu'on le prend fort aisément quand il est engourdi: il vit de graines & de vermisseaux, & il s'éleve de la même maniere que le chardonneret. Le mâle se reconnoit en ce qu'il a la tête bleuë & le croupion doré.

Cet oiseau est sujet à devenir aveugle: quand on voit que ses yeux pleurent, que ses plumes se hérissent & se gonflent, on tire le jus des feuilles de bette ou poirée, on le mêle avec de l'eau & du sucre, on lui donne à boire cette liqueur quatre ou cinq jours, en la lui présentant seulement de deux jours l'un. On peut encore lui donner un petit bâton de figuier pour se percher & y essuier ses yeux. On le nourrit ensuite pendant deux ou trois jours avec de la graine de melon mondée.

PINSONNÉE. *Chasse que les Païsans appellent pinsonnée.* Les païsans qui se divertissent une partie de la nuit, les Fêtes & Dimanches pendant l'Hiver a prendre des oiseaux dans les bois taillis, appellent cette chasse la pinsonnée; ils vont trois ou quatre de compagnie, aiant chacun une chandelle & une forte palette, ils cherchent les lieux qui sont à l'abri du vent, ou les oiseaux se retirent au dessous des feuilles; outre le plaisir qu'ils reçoivent, ils y trouvent du profit par le grand nombre d'oiseaux qu'ils y prennent.

Si vous aimez cette chasse, jettez les yeux sur la premiere Figure ci-après, qui montre la palette A. B. faite d'un morceau de bois long de trois pieds & demi, avec une forme de palette ou batoir a jouer à la pomme au bout A. large de quatre doigts, & longue d'un demi pied. Cette palette doit être assez forte & assez grosse pour qu'on puisse la tenir à pleine main par le bout B. afin qu'elle ait du coup. La seconde Figure vous représente comment il faut tenir la chandelle de la main gauche, entre le troisiéme & le quatriéme doigt, la lumiere C. à deux doigts proche de la paume de la main, & le bout D. pendant en bas au dessous de la main; vous entrerez dans le taillis chacun de votre côté, à vingt pas les uns des autres, afin de ne se point nuire, & tenant la chandelle, comme j'ai dit, & la palette sous le bras, vous mettrez le pouce de la main droite suivant sa longueur sur la paume E. en levant de la gauche les doigts en haut pour n'être point ébloui de la lumiere, & découvrir plus facilement les oiseaux qui se mettent à couvert au fond des branches par dessous les feuilles; de cette maniere les oiseaux ne vous appercevront pas si-tôt: en même tems que vous en verrez un, il faut prendre de la main droite la palette, & frapper dessus de toute votre force pour le tuer, car si vous feignez tant soit peu, quelque petite branche arrêtera le coup, & vous ne tuerez rien; au contraire, vous épouvanterez les autres qui se rencontreront dans le même buisson.

C'est une chose étonnante de voir tous ces petits oiseaux endormis la tête sous leurs ailes, & qui ne branlent non plus que des pierres, bien que vous soiez proche avec de la lumiere, & quoiqu'ils soient éveillez, & qu'ils voient la clarté, ils ne remuent point, si vous n'ébranlez bien fort la branche sur laquelle ils sont perchez.

Pour prendre un grand nombre de petits oiseaux pendant la nuit avec le feu & des gluaux.

Voici une autre sorte de pinsonnée plus agréable, plus facile, plus utile & moins embarrassante que la précédente; on n'a que faire de palette, & l'on ne se lasse pas tant les bras pour tuer les oiseaux.

Il faut aussi porter une chandelle, & s'en servir comme j'ai dit à l'autre pinsonnée, & au lieu de la palette servez-vous d'un bâton F. G. représenté dans la Figure troisiéme, qui soit gros comme le pouce, long de quatre pieds, bien droit & poli, aiant un trou gros comme un fer d'aiguillette dans le petit bout F. Faites provision de quatre ou cinq douzaines de petits gluaux longs de cinq ou six pouces près du gros bout, tenez-les enveloppez dans un morceau de parchemin, afin qu'ils n'amassent point d'ordures. Lorsque le tems sera bien noir & qu'il fera froid, allez dans les bois la chandelle allumée, regardez sous les branches s'il y a des oiseaux, & quand vous en appercevrez quelqu'un, prenez un gluau S. & fichez-le dans le trou F. du bâton, puis posez-le légerement sous le ventre de l'oiseau, lequel se sentant touché voudra s'envoler, en étendant les ailes il se prendra sur le gluau qu'il emportera avec lui en tombant a bas, où vous le ramasserez & tuerez promptement, de crainte que son cri n'épouvante les autres.

De cette sorte vous n'en manquerez guéres; mais à l'autre sorte de pinsonnée, qui est la commune, on en manque grande quantité.

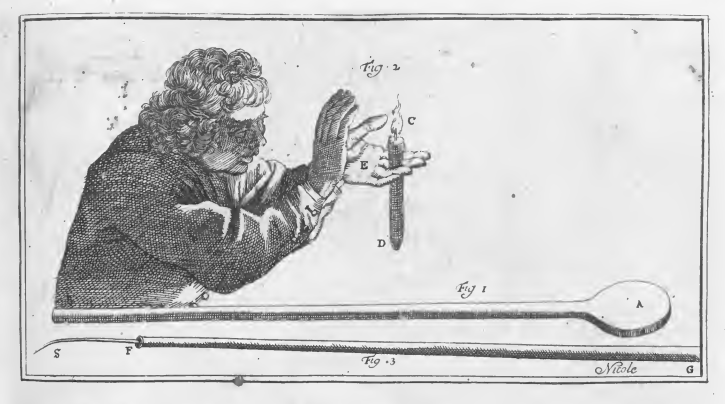
Autre Pinsonnée avec une branche ou un rameau glué.

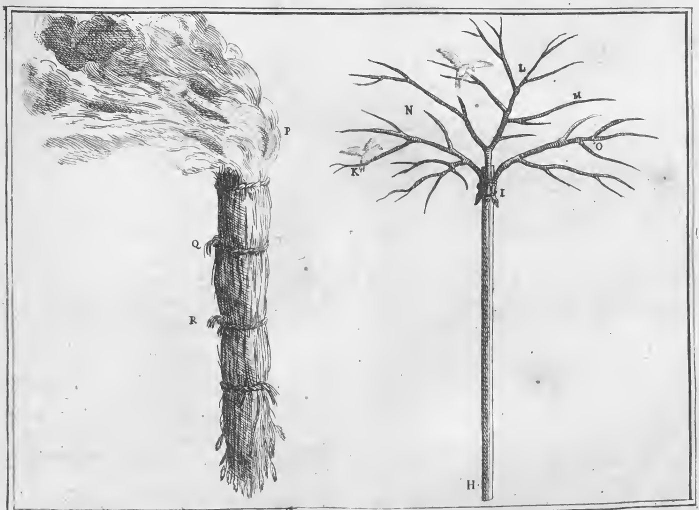
Plusieurs personnes vont à la pinsonnée d'une autre façon que les précédentes, ils se servent d'un dont la Figure est ci-apres représentée.

Ce rameau peut être fait d'une branche d'ormeau toute d'une piéce, laquelle a plusieurs brins par le haut qui sont toutes couvertes de glu, ou bien d'un bâton I. H. long de six ou sept pieds, droit & léger, auquel on attache par le petit bout I. deux ou trois petites branches d'ormeau, qui ont plusieurs brins délicats & droits qui sont gluez par tout. Il faut prendre garde que les branches soient attachées de façon que les brins de chacune ne se touchent point les uns aux autres, & qu'ils soient si bien partagez que le tout soit fait en forme d'un évantail.

A cette sorte de chasse on doit être trois personnes, l'une porte du feu avec des torches de paille R. Q. P. l'autre bat les buissons. Le plus fort & le plus adroit porte le rameau glué; il ne faut pas entrer dans le bois, mais on doit se tenir le long des chemins, à cause des feuilles qui peuvent s'attacher au gluau. On peut aller se promener au long des grosses haies & buissons. La personne qui porte le feu doit toûjours le tenir haut, élevé le plus qu'il poutra, & celui qui tient le gluau doit être aussi toûjours en action pour prendre les oiseaux qui voleront autour du feu: car tout aussi-tôt que le porte-perche frappe la haie les oiseaux en sortent, & apercevant la lumiere ils y volent; c'est pourquoi il est facile de les prendre quand le glueur est adroit. A mesure qu'il se prendra un oiseau il le faut promptement tuer, de crainte que son cri n'épouvante les autres; il ne faut ni parler ni rire, parce que les oiseaux voleroient d'un autre côté.

PINTE. C'est un vaisseau qui sert a mesurer les liqueurs. On appele aussi *Pinte* la liqueur qui a été mesurée. La pinte est divisée en deux chopines, & la chopine en deux demiseptiers. La pinte de Paris pese deux livres. La pinte de Saint Denys est double de celle de Paris, c'est ce qu'on appelle pot en quelques Provinces.





P I O.

PIOCHE. C'est un outil de fer, large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de crochet à fumier, & emmanché d'un manche d'environ quatre pieds, dont on se sert pour fouiller des terres dures qui se trouvent en faisant les tranchées d'un jardin.

P I P.

PIPÉE. C'est une chasse fort divertissante dans le tems de vendange, qui se fait avec des pipeaux en contrefaisant le cri des oiseaux. Cette chasse ne dure pas plus d'un mois. On y prend principalement des pies, des grives, des geais, des merles, & autres oiseaux qui s'y rencontrent.

Du tems de la pipée.

On peut faire la pipée le matin depuis la pointe du jour jusqu'au lever du Soleil. Cependant il est plus à propos de la faire sur le soir une demi heure avant le coucher du Soleil jusqu'à ce que les oiseaux soient retirez.

Préparatifs pour la pipée.

Il faut avoir de la glu & un millier de gluaux, qui ne sont que de petites branches d'ormeau longues d'un pied, qu'on a soin de couvrir de glu. Il faut de plus une vingtaine de feuilles de lierre, & un petit paquet de feuilles d'une herbe qu'on appelle *Gramen*. Au lieu de cette herbe on peut se servir d'un instrument qui est représenté au bas de la Figure ci-dessous. Il est composé de deux petits morceaux de bois b. f. e. g. qui doivent être longs environ comme le doigt, & gros comme un demi travers de doigt; ils sont tellement coupez qu'on peut placer entre les deux un petit ruban h. i. qui sert à contrefaire le cri des oiseaux, lorsqu'on met cet instrument à la bouche & qu'on le fait jouer. En un mot cette machine est semblable au pipot des enfans avec lequel il contrefont les marionettes.

On peut aussi se passer de feuilles de lierre, & se servir d'un morceau de fer blanc, qui doit être recourbé de la même maniere que si on coupoit un entonnoir par la moitié suivant sa longueur, & qu'après on mit la main dessus les deux bords pour les applatir & les joindre ensemble, en donnant une figure ronde au fond, au milieu duquel il faut faire un trou gros comme un pois. Cet instrument doit être semblable à une feuille de lierre repliée.

Le bruit qu'on fait avec ce morceau de fer blanc recourbé, ou avec la feuille de lierre repliée, trouée par le milieu, en souflant par la plus petite extrémité, ressemble au bruit que fait un geai lorsqu'il crie contre le hibou.

Si on veut se servir de la feuille du gramen, il faut prendre avec le pouce & le premier doigt de chaque main par les deux bouts, la mettre entre les levres, l'avancer jusqu'à la moitié de sa largeur, & puis en pressant les lévres l'une contre l'autre souffler délicatement. Le bruit qui se fait de cette maniere contrefait le cri de la cheveche qui est la femelle du hibou. Le pipeau de fer blanc est meilleur.

Comment

Comment il faut préparer le lieu pour faire la Pipée.



La pipée se fait dans les bois taillis qui sont forts, & qui ont du moins cinq ou six ans de coupe; il faut choisir un endroit qui soit écarté des chemins, & où il y ait un petit arbre comme A. B. haut de trois ou quatre toises, & éloigné des autres grands arbres pour le moins de cinquante pas. Il le faut ébrancher tout à l'entour, à la réserve de quelques branches principales qui se rencontrent de côté & d'autre, faisant à peu près comme une forme de coupe, ou verre à boire, de sorte que les plus hautes répondent dessus l'entredeux des basses, afin que ce qui tombera des plus élevées ne s'arrête pas dessus les autres. Il faudra aussi ébranchiller & curer chaque grande branche, depuis le tronc de l'arbre jusqu'auprès des extrémitez, comme on voit celle qui est marquée de la lettre C. à laquelle il ne paroit point de petite branche ni feuille que vers l'extrémité. Quand toutes les grosses branches seront ainsi dégarnies de feuilles & de brins de bois, vous y ferez des entailles tout au long, en frappant de biais avec une serpe, qui fera des fentes de trois en trois doigts, comme il se voit en la branche F. pour y ficher des gluaux 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. L'arbre étant préparé, coupez quelques branches de taillis qui soient droites, piquez-les tout autour du tronc de l'arbre aux lieux marquez des lettres M. R. S. T. V. ensorte que le pied de chaque branche soit éloigné du pied de l'arbre d'environ quatre pieds, & que leurs cimes aillent toutes joindre le tronc de l'arbre par le haut à la lettre B. ainsi que l'on peut voir par les lignes ponctuées M. B. R. B. S. B. T. B. Il faut que cette loge soit suffisante pour placer quatre ou cinq personnes, selon qu'il s'y en rencontrera, il faudra y laisser quelques ouvertures, afin qu'une personne puisse entrer & sortir.

La loge faite, cherchez autour de l'arbre quatre ou cinq clairieres de bel abord, ou bien s'il n'y en a point vous en ferez de cette sorte: coupez à peu près en droite ligne les petites branches des taillis qui peuvent faire obstacle, commençant depuis la loge jusqu'à la distance de trente ou quarante pas tout au plus, ensorte que vous puissiez seulement voir quand il y aura quelque oiseau pris sur les gluaux que vous y mettrez. Les clairieres étant bien faites, choisissez tout au long sept ou huit branches unies, qui soient éloignées de six en six pas, on les fera pancher à travers la clairiere, en leur donnant un coup de serpe par l'endroit qu'on jugera à propos, afin qu'elles soient de bonne hauteur pour les pouvoir ébranchiller & y faire des fentes ou entailles, comme aux branches de l'arbre pour les couvrir aussi de gluaux: ces branches vous sont représentées de la sorte qu'elles doivent être panchées & gluées par la Figure marquée des lettres N. O. P. Y. L. K. Il n'est pas absolument nécessaire d'avoir la vuë sur toutes ces branches gluées, il faut pourtant faire attention, lorsqu'il y aura quelque chose de pris aux gluaux, & se bien ressouvenir du lieu où ils seront, afin d'y aller tout droit; car en courant vous faites fuir les oiseaux qui vous voient; c'est pourquoi il faut marcher sur les mains & sur les pieds.

On peut faire cette chasse sans arbre, aiant tout autour de soi des clairieres, avec des branches gluées comme on l'a dit. Ces branches s'appellent plaisses.

Comment on doit piper & appeller les Oiseaux.

Aiant disposé de bonne heure la loge avec l'arbre & les plaisses, il faut prendre toutes les utencilles, comme la serpe, les feuilles de lierre, le chien-dent, & les autres choses dont on a parlé au commencement de cet Article: il faudra couvrir de glu tous les gluaux, non pas tout au long; mais depuis trois doigts proche le gros bout jusqu'à la petite pointe, afin de les pouvoir manier sans se salir ni gluer les mains; puis mettez-les par paquets de deux ou trois cent à la fois dans un morceau de quelque vieil parchemin, pour empêcher qu'il ne s'y attache des ordures; portez toutes vos utencilles sur le lieu préparé, & soiez-y tout au plûtard une heure avant que le Soleil se couche, afin d'avoir le tems pour ajuster le tout en cette sorte.

Il faut qu'un homme monte au haut de l'arbre, & mette des gluaux tout au long des branches dans les entailles, comme ils sont représentez sur la branche marquée de la lettre F. qui sont panchez & presque couchez à trois doigts de haut sur la branche, de sorte qu'ils avancent de la moitié à côté ou par dessus les uns des autres, sans pourtant se toucher, ce que vous pouvez comprendre par les chiffres qui sont marquez sur la branche F. il en faudra mettre aussi sur toutes les plaisses N. O. P. Y. L. K. qui auront été faites autour de la loge; le tout doit être en état un quart d'heure ou demi heure devant que le Soleil soit couché. Ce qui étant fait, tout le monde se retire promptement dans la loge au pied de l'arbre bien cachez, chacun faisant le guet de la vuë & de l'ouïe du côté auquel il aura été destiné pour y prendre garde, non ailleurs, afin de ne rien troubler. Le silence étant exactement observé de tous, sinon de celui qui doit piper, il commencera la pipée en appellant avec la feuille de lierre, ou le moineau de fer blanc dans lequel il soufflera & contrefera le geai, comme on l'a dit ci-dessus, en continuant toûjours de souffler dans le même instrument.

Le roitelet sera le premier oiseau qui viendra voir jusque dans la loge, après suivra la gadrille, autrement gorge-rouge, les mésanges viennent ensuite, puis les pinsons qui se prennent les premiers, capables de faire venir les gros oiseaux.

D'abord que vous avez un pinson, il faut que quelqu'un le prenne & lui rompe une aile pour le faire crier de tems en tems, selon que le pipeur l'ordonnera: les geais & les pies, s'il y en a dans le Pays, suivront les pinsons; pour lors il faudra changer de pipeau & prendre une feuille de gramen, ou le pipet de bois & de ruban pour souffler & contrefaire la cheveche qui est la femelle du hibou. Aussi-tôt que les geais l'auront entendu, ils se jetteront de plein abord sur votre arbre, ou ils se glueront, & tomberont à bas au pied de la loge.

Quand vous aurez un geai, rompez-lui une aile & faites-le crier comme vous aurez fait le pinson, tous les autres geais & pies viendront à la foule se poser sur l'arbre, & pendant ce tems-là les merles approcheront

approcheront sourdement autour de la loge, volant & sautant de branche en branche pour découvrir ce qu'ils entendent, tellement qu'ils se prennent sur les plaisses & tombent à bas, où on les entend crier; il faut y courir promptement & plus à couvert qu'on pourra : l'on a plus de peine a prendre ceux-ci que tous les autres, parce qu'ils courent & emportent le gluau qui les empêche de voler.

Les geais sont bien-tôt pris, ou quittent le lieu & s'enfuient lorsqu'ils ont découvert la ruse du chasseur; les grives viennent prendre leurs places: quelques-unes se prennent aux plaisses; mais la plus grande partie se prennent sur l'arbre. Ces oiseaux ici sont les plus faciles à prendre, d'autant qu'ils se posent tout du premier coup sur l'arbre sans aucune méfiance & tombent à vos pieds, si bien qu'on n'a point la peine de courir après.

Dès que vous avez pris un merle ou une grive, ou bien un touret, qui est presque la même chose qu'une grive, il faut cesser de faire crier le geai & se servir de la grive, du merle ou du touret.

C'est le plus grand plaisir du monde de voir tous ces oiseaux étonnez & curieux du bruit qu'ils entendent, se jetter & se prendre parmi les gluaux.

Le roitelet est le premier oiseau qui vient au bruit du pipeau; mais la grive ou le touret est le dernier : c'est pourquoi quand vous n'en verrez plus venir, quittez le lieu & vous en retournez jusqu'au lendemain à la pointe du jour que vous pourrez piper; il se prendra encore quelques oiseaux, ou bien vous ramasserez tous les gluaux pour une autre fois, que vous désirez faire la pipée dans un autre bois : car il ne fera pas bon tendre dans ce même endroit de plus de quinze jours: parce que les oiseaux qui auront échapé la premiere fois, feront épouventer les autres qui voudroient approcher; mais quinze jours peuvent leur faire perdre le souvenir de la ruse & de l'endroit préparé. Cette chasse est une des plus divertissantes qu'on fasse de jour aux petits oiseaux.

P I Q.

PIQUER. Terme de cuisine, qui signifie la même chose que larder. On pique la viande quand on veut la mettre à la broche. Pour la piquer proprement les lardons doivent être petits & d'une longueur convenable. Ensuite après que la viande a été blanchie au feu, on perce la peau de la longueur d'environ deux lignes, avec une petite lardoire, puis on met le lardon dans le gros bout, on la tire & le lardon reste: mais il faut faire ensorte qu'il ne soit pas plus long d'un côté que de l'autre. Il faut placer les lardons par rangées droites & à distance égale.

PIQUET. C'est un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la résistance qu'il doit faire, selon l'usage auquel il est destiné.

PIQUEURE *d'araignée & autre bête.* Si quelque souris, araignée, mouches, guêpe, frelon ou autre bête venimeuse par la piqueure ou morsure vous enleve la chair, frottez tout doucement la place offensée de jus de joubarbe, & aussi-tôt la douleur & l'enlevûre s'appaiseront, ou bien mettez sur l'endroit piqué de la bouze de vache ou de bœuf toute chaude.

PIQUEURS. Terme de chasse. Ce sont des gens à cheval, établis pour faire chasser les chiens.

P I S.

* PIS. C'est le nom qu'on donne à la mammelle de la vache. On ne doit point toûjours estimer une vache parce qu'elle a un gros pis, car quand il est charnu il ne rend point tant de lait qu'un autre qui seroit plus petit.

PISSENLIT. *Voyez* DENT DE LION.

PISSER. Pour faire pisser & guérir les échouelles. Faites brûler & bien réduire en cendres les cantarides, & avec du vinaigre tirez le sel de ces cendres, dont il faut donner douze, quinze & seize grains.

Drogues pour ceux qui pissent au lit.

I. Prenez semence d'orties, mastic en larmes, de chacun demi once, farine de seigle, deux onces. Pilez bien la semence d'orties & le mastic, chacun à part; après mêlez-les ensemble & incorporez-les avec la farine pour en faire, avec un peu d'eau chaude ou froide, une pâte dont vous formerez sept ou huit petits gâteaux, que vous ferez cuire au four ou foyer; la personne incommodée en mangera un tous les soirs pendant sept ou huit jours.

II. Il faut avoir de la fiente de rat ou de souris, la réduire en poudre, & mettre le poids d'un écu d'or de cette poudre dans un bouillon, il faut continuer pendant trois matins de suite. Ce reméde est excellent pour cette imperfection.

III. Pour toutes personnes qui pissent au lit en dormant & ne peuvent tenir leurs urines, rien n'est meilleur que de manger souvent de poûmon de chevreau rôti, boire avec du vin de la poudre de cerveau, ou testicules de liévre, de la vessie de vache, de pourceau, ou de brebis, ou de chevreau, ou de la poudre faite de racines de bistorte, ou de tormentille avec du jus de plantain, ou de lait de brebis, ou des cendres de la chair d'érisson terrestre.

PISSER *le sang.* Les causes de la sortie du sang par les conduits de l'urine viennent, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité, ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par le détachement de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir fatigué à cheval, ou pour avoir reçu quelque coup, ou pour être tombé avec violence; il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la vessie, ou par un flux d'hémorroïdes, ou par celui des ordinaires, quelquefois aussi il est un simptôme d'une crise; à l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature; pour les autres accidens avant que d'user d'aucun reméde.

Reméde pour ceux qui pissent le sang.

On seignera plus ou moins, suivant l'âge & les forces. Ensuite on donnera à boire entre les repas de la tisanne faite avec des racines de grande consoude & de la gomme arabique, sinon l'on fera avaler un demi-verre de lait de brebis, une dragme de poudre de mille feuilles avec autant de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de plantain, avec dix grains de mastic & demi-dragme de bol en poudre, ou une once de jus de millefeuilles avec demi-dragme de corail. Il faut continuer cette potion pendant quatre jours de suite tous les matins a jeûn; sinon mêlez une dragme de pierre amétiste brûlée & pilée dans un demi-verre de jus de plantain, & le faites avaler à jeun.

PISTACHER, en Latin *Pistacia*, ou *Terebinthus Indica.*

Description. Cet arbre est entiérement semblable au térebinthe; il produit son fruit à l'extrémité des branches avec deux écorces; celle de dehors est rousse & de bonne odeur, celle de dedans est rougeâtre en dehors & verte en dedans. Ce fruit qu'on nomme pistache, renferme une moële blanche, dont le goût approche de celui des pignons; mais il a pourtant je ne sai quoi d'aromatique.

Lieu. Les meilleures pistaches viennent d'Arabie & de Sirie : il s'en trouve aujourd'hui à Naples & à Venise, & de sauvages parmi les bois.

Proprietez. Les pistaches sont chaudes & apéritives; elles sont bonnes à l'estomac; elles empêchent le mal de cœur, fortifiant la bouche & l'estomac, à cause qu'elles ont un peu d'amertume, elles subtilisent les humeurs grossieres : & à cause de cela elles sont bonnes au foie, aux poûmons & aux reins : & on les met dans les restaurans.

Pour faire des pistaches en dragées.

On couvre de sucre les pistaches mondées; ces dragées sont cordiales & d'un très-bon goût.

PISTE de loup. C'est sa marche ou sa voie.

PISTOLET. Pour faire porter loin un pistolet, mettez une bonne charge de poudre dans votre pistolet, & au lieu de papier mettez sur la poudre une balle de camphre à force que vous battrez bien fort, après ayez une peau déliée trempée dans l'huile de petrole, de laquelle vous entourez la balle, & par dessous encore un peu de camphre, que vous ne battrez guere.

P I T.

PITYUSA. *Voyez* TITYMALE.

P I V.

PIVOINE, pione ou peone; en Latin *pæonia*. C'est une plante dont on fait deux especes : l'une est appellée pivoine mâle, & l'autre pivoine femelle.

Description de la pivoine mâle. Elle a les feuilles larges comme celles du noyer: la racine grosse comme le doigt, longue d'un pan, de couleur blanche & astringente au goût: ses fleurs & sa graine sont semblables à celles de la femelle.

Lieu. La pivoine mâle est plus rare que la femelle; mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La semence paroit en Juin.

Proprietez. La pivoine mâle a la même vertu & qualité que la femelle. Sa racine est efficace contre les venins: si on la pend fraiche au col des enfans, on assure qu'elle les préserve de l'épilepsie. Quinze grains noirs de pivoine sont excellens contre les suffocations de matrice.

Description de la pivoine femelle. Elle a la tige haute de deux pans, & fort branchuë. Ses feuilles sont découpées comme celles du smirnium. Ses fleurs sont grandes comme une rose, semblables à celles des pavots rouges, d'où sortent ensuite certaines figures d'amande dans lesquelles on trouve quantité de graines rouges, faites comme les grains des grenades, parmi lesquelles on en trouve cinq ou six noirs; elle jette à la racine sept ou huit bulbes comme l'asphodele.

Lieu. On la trouve dans les montagnes & dans les lieux pierreux. Elle fleurit en Mai.

Proprietez. La racine de la pivoine femelle est un peu astringente : elle est douce d'abord, mais amere ensuite : elle desopile le foie, nettoie les reins, arrête les flux de ventre, & elle desséche sans être chaude. On ordonne la racine seche aux femmes qui se purgent après l'acouchement. Elle arrête l'épanchement de bile. Elle fait sortir les pierres de la vessie & en appaise la douleur.

Sa graine ou sa racine cueillie au défaut de la lune est singuliere aux morsures & piqueures venimeuses, tant prise par la bouche qu'appliquée extérieurement; trente grains de pivoine dénuez de leurs écorces, pilez & redigez en poudre, puis bû avec du vin, font recouvrer la parole. La racine de pivoine prise dans du vin, appaise la douleur des reins & de la vessie, les tranchées de ventre, guérit la jaunisse; & penduë au col retarde les accez du mal caduc : sa graine noire mise en poudre & détrempée dans du vin d'absinte, fait le même effet, & guérit les enfans.

Culture de la pivoine.

Comme la pivoine est une plante bulbeuse, on é late les racines & on en sépare des talles pour la multiplier. On le fait avec la main; mais quand les talles sont trop fortes, on emploie le couteau ou un coin de bois. On doit avoir soin de laisser un œil au moins & des racines à chaque talle, si on veut qu'elle soit bonne à replanter. On recouvre ensuite avec de la cire d'Espagne les plaies qu'on a faites en séparant les talles; c'est au mois de Novembre qu'on fait cette opération : la pivoine aime l'ombrage, & il faut lui donner une bonne terre à potager.

Cette plante ne se doit point changer de place ni être serrée, si l'on veut que les fleurs en soient belles, comme elles sont fort hautes en couleur, ce sont les fleurs qui peuvent être variées artificiellement avec plus de facilité; & quand vous voudrez les rendre blanche comme la neige dans leurs extrémitez, vous n'avez qu'a prendre cinq ou six charbons, & jetter dessus la grosseur d'un pois de souffre en poudre, & passer la pivoine dessus. Ce que l'on peut faire de même sur une

une rose rouge, ou sur un œillet, & les boutons deviendront blancs comme le lait pendant six heures, & le reste demeure dans sa coleur naturelle; il y en a de rouges & d'albicantes doubles, mais cette derniere est rare.

P L A.

PLANCHE. Terme de jardinage. C'est ordinairement un quarré long, sur lequel on plante des fleurs, si c'est un compartiment de jardin fleuriste; ou bien on y fait venir des herbages ou des légumes, si c'est un compartiment de jardin potager.

Les planches d'un jardin sont séparées les unes des autres par des sentiers, leur largeur est de quatre à cinq pieds, leur longueur n'est point déterminée; elle peut être à peu près de la même étenduë que le jardin ou le quarré dont les planches font parties.

PLANCHE. C'est aussi une piéce de bois sciée suivant la longueur de l'arbre & peu épaisse.

PLANCHER. *Secret pour faire un plancher de plâtre.*

Faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle forte d'Angleterre ou de Flandres, avec laquelle vous mettrez deux morceaux de chaux vive & une demi-livre de gomme Arabique: ces drogues étant fonduës ensemble, il les faut mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gacher le plâtre passé au sas pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaisseur. Le plâtre ainsi trempé doit être plus épas qu'à l'ordinaire.

Secret pour froter & donner de la couleur aux planchers de plâtre.

Prenez de la suie de cheminée, celle de four seroit meilleure, faites-la bien délayer dans de l'urine, & laissez-la infuser pendant deux jours. Ayez soin de bien ratisser le plancher; ensuite vous verserez dessus la liqueur bien infusée & vous frotterez avec des brosses ou des torchons, laissez sécher le plancher avant que d'y marcher, & quand il sera sec vous le frotterez avec des décrotoirs comme les planchers de bois.

PLANE ou platanne, en Latin *platanus*.

Description. C'est un arbre qui croît fort haut, & qui a quantité de rameaux qui font un grand ombrage. Ses feuilles sont semblables à celles des vignes; mais plus épaisses & blanches par le dessous: leur pied est long & rougeâtre. Ses fleurs sont blanches, jaunes & petites. Son fruit est rond, menu, rude & couvert d'un coton. L'écorce est fort grosse & blanchâtre.

Lieu. Il y en a quantité en Asie, & il s'en trouve aujourd'hui en Italie & ailleurs. Il fleurit à la fin de Mars.

Proprietez. Les plus tendres feuilles du plane cuite dans du vin, mises en emplâtre arrêtent les fluxions & tumeurs. La décoction de l'écorce dans du vin ôte le mal de dents quand on s'en lave la bouche. Le coton & la poudre qui est sur les feuilles sont dangereuses aux poûmons si on l'attire par le souffle; & aux yeux & aux oreilles si elles tombent dedans.

PLANE. C'est un outil tranchant, de la longueur d'environ deux pieds, lequel étant emmanché par les deux bouts, sert à polir les échalas que le Jardinier a couché sur un établi fait pour cela.

PLANER des échalas pour faire un treillage. C'est les polir avec une plane, ensorte qu'il n'y reste plus de ces échardes qu'ils avoient au sortir des mains de l'ouvrier, qui les a fait de cœur de chêne fendu.

PLANETE. Les Planetes sont des Astres ou Etoiles qui ont chacune un mouvement particulier, qui fait qu'elles s'approchent ou s'éloignent les uns des autres. Elles tournent d'Orient en Occident autour d'un centre que le peuple croit être la terre. Les anciens Philosophes en ont aussi été persuadé, parce qu'ils donnoient plus à l'apparence qu'à la vérité lorsqu'elle paroissoit contraire à leurs sens. Quoiqu'il en soit on a compté jusqu'à présent sept Planetes; savoir, la Lune désignée par ce caractere ☽, Venus ♀, Mercure ☿, le Soleil ☉, Mars ♂, Jupiter ♃, & Saturne ♄. C'est là l'ordre suivant lequel ces Planetes sont éloignées de la terre. Leur distance n'est pourtant point toûjours la même, quelquefois elles s'approchent de la terre, quelquefois elles s'en éloignent. On va rapporter ici leurs plus grandes distances & leurs plus petites, en prenant pour mesure le demi diametre de la Terre qui est de 1432. lieuës.

La plus grande distance de la Lune à la Terre est de 61 demi-diametres, & sa plus petite est de 51 demi-diametres.

La plus grande distance de Venus à la Terre est de 38415 demi-diametres, & sa plus petite est de 5585 demi-diametres.

La plus grande distance de Mercure est de 32704 demi-diametres, & sa plus petite est de 11296 demi-diametres.

La plus grande distance du Soleil est 22374 demi-diametres, & sa plus petite est 21626 des mêmes demi-diametres de la Terre.

La plus grande distance de Mars est de 58978 demi-diametres, & sa petite est de 8621 demi-diametres.

La plus grande distance de Jupiter est de 142919 demi-diametres de la Terre, & sa plus petite distance est de 87081 demi-diametres.

La plus grande distance de Saturne à la Terre est de 244330 demi-diametres, & sa plus petite distance est de 175670 des mêmes diametres de la Terre.

Cette diversité d'éloignement qui paroît dans Venus & dans Mercure, prouve qu'il est plus vraisemblable qu'elles tournent autour du Soleil, & comme il est aussi assez probable que la terre tourne aussi autour du même Astre, les Modernes ne reconnoissent que six Planetes; savoir, Mercure qui est le plus près du Soleil, Venus, la Terre, Mars, Jupiter & Saturne qui est le plus éloigné. La Lune ne sera point une Planete principale, elle devient dans ce sentiment un satellite de la Terre, tel que les satellites qui accompagnent Jupiter & Saturne.

Les sept Planates regardées de la terre ont une varieté de mouvement entre elles. Les Astronomes ont appellé ces regards, les *Aspects* des Planetes, & ils ont distingué cinq sortes d'aspects: la conjonction marquée de ce signe ☌, l'opposition ☍, le sextil *, le trine △ & le quadrat □.

On dit que deux Planetes sont en conjoction, quand elles se rencontrent en même tems sous un même degré du Zodiaque: qu'elles sont en opposition, quand elles se trouvent en même tems dans les dégrez du Zodiaque diametralement opposez: qu'elles sont en sextil, quand elles sont éloignées de deux signes du Zodiaque, ou de 60 dégrez: qu'elles sont en trine, quand elles sont distantes de quatre signes ou de 120 dégrez; enfin, qu'elles sont en quadrat lorsqu'elles sont éloignées de trois signes, ou de 90 dégrez. Les Astrologues se sont persuadez que les différens aspects des Planetes causoient des changemens dans l'air, & que par ce moyen ils pouvoient prédire le beau ou le mauvais tems. On peut voir ce qui en a déja été dit dans les Articles d'ASTRONOMIE & d'ASTROLOGIE. Nous allons rapporter ici quelques-uns de leurs principes.

♄ avec ♃ en ☍, □ ou * cause de grands changemens de l'air & engendre pluies, grêles & vents durant plusieurs jours, devant & après ces aspects.

☉ en ☌ avec ♀ ès signes humides moyennant ☌ ou □ de la ☾ signifie pluies.

☉ en ☌ avec ☿ ès signes humides produit de la pluie, & ès signes venteux, tels que sont ♊, ♎ & ♒ produit des vents.

La ☾ en ☌, ☍ ou □, avec le ☉ ès signes humides produit des pluies, & si après cette conjonction de la ☾ vient ☍, □ ou * avec ♄, il s'ensuit alors grande & notable mutation de l'air.

La ☾ en ☌, ☍ ou □ avec ♀ ès signes humides, cause des pluies petites & legeres avec un peu de froid; & si en quittant ♀ elle vient en ☍, □ ou * avec ♂ cela dénote grande & notable mutation de l'air.

PLANTAIN, en Latin *plantago.* C'est une plante dont on distingue plusieurs especes; nous ne parlons ici que des trois principales qui sont en usage dans la Médecine. La premiere est appellée *plantago major* ou *septinervia.* La seconde ne différe de celle-ci qu'en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont revêtus d'un duvet blanc & mou: La troisiéme espece de plantain est celle qui est appellée *quinquenervia* ou *plantago aquatica.*

Description du plantain appellé septinervia. Ses feuilles sont larges, luisantes & couchées par terre; elles ont chacune sept nerfs, qui prenant leur origine dans l'endroit où elles sont attachées à leurs queuës, se séparent les unes des autres, traversent dans sa longueur, & vont finir à l'autre extrémité. Du milieu de ses feuilles sortent plusieurs tiges hautes environ d'un pied, rondes & assez difficiles à rompre: elles portent à leurs sommitez une sorte d'épi long qui soutient de petites fleurs blanchâtres & quelquefois purpurines. [Chacune de ces fleurs est, suivant M. Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évasé par en haut, découpé en quatre parties & garni de plusieurs étamines.] Le fruit qui succéde à cette fleur est une coque membraneuse, ovale, pointuë ou conique qui s'ouvre comme une boëte à savonette, qui contient de petites graines ovales ou oblongues de couleur rougeâtre; sa racine est courte & grosse comme le doigt, garnie de fibres aux côtez.

Lieu. Cette plante croît presque par tout, le long des chemins, dans les jardins & dans les lieux humides. Elle fleurit en Juin & Juillet. Sa semence paroît au mois d'Août.

[*Description de la seconde espece de plantain*, appellée en Latin par Tournefort, *plantago latifolia incana.* Elle différe de la précédente, en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou; en ce que sa racine est un peu plus grosse.]

Description du plantain, appellé en Latin *quinquenervia.* Ses feuilles sont veluës, longues, étroites & pointuës: elles ont chacune cinq nerfs qui les traversent dans leur longueur. Ses tiges qui s'élévent à la hauteur d'un pied, sont nuës anguleuses & canelées: les épis qu'elles portent à leurs sommitez, sont plus courts & plus gros que ceux du plantain ordinaire. Ses fleurs sont pâles & ses fruits sont des coques semblables à celles que nous venons de décrire.

Lieu. Ces deux dernieres especes croissent aux lieux herbeux.

Proprietez. La premiere espece de plantain est la plus employée, cependant celle-ci a les mêmes proprietez & on la substituë à l'autre.

[Les plantains ont un goût assez insipide; mais qui tire pourtant un peu sur l'acide astringent; ils contiennent beaucoup de flegme & d'huile, médiocrement du sel. Ils sont détersifs, vulnéraires, astringens, resolutifs & febrifuges.]

Le plantain est d'un usage bien général dans la Médecine; nous allons rapporter ce que différens Auteurs ont dit de ses vertus.

Si quelqu'un prend demi-once de jus des feuilles de plantain mêlé dans un verre d'hidromel deux heures devant l'accès, il rendra les accès des fiévres tierces beaucoup plus courts & plus aisez: ce que fera bien aussi le suc de sa racine trempée ou pilée, ou la même racine trempée en eau ferrée: quelques-uns donnent trois racines à boire en trois verres d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois verres d'eau & moitié vin, à ceux qui ont la fiévre tierce; & quatre racines & autant de verres d'eau & de vin à ceux qui ont la fiévre quarte. Les feuilles sont fort bonnes pour mettre sur les gouttes chaudes pour les rafraîchir, & sur tout au commencement. Son suc guérit les ulceres de la bouche, si on s'en lave: la feuille a le même effet appliquée extérieurement, aussi bien que la racine mâchée, quoiqu'il y ait de la défluxion en la bouche. On donne le plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est-à-dire, qui n'en tirent point de nourriture; on croit qu'il guérit la phrisie: si on le fait cuire dans du vin & qu'on le donne à boire, il soulage ceux qui ont le haut mal, & ceux qui respirent avec difficulté; il sert de remède contre les écrouelles si on y ajoûte un peu de sel; avec le plantain on guérit les brûlures; & si on le mêle avec du blanc d'œuf, on les guérit de telle sorte qu'on ne s'apercevra pas de la cicatrice. Il arrête le sang qui coule d'une plaie. Sa feuille pilée fait ouvrir les charbons; on la donne avec profit à ceux qui ont la dissenterie

terie & flux de ventre, l'aiant premierement fait cuire dans du vinaigre avec du sel, ou bien son suc avec du ris : on peut bien aussi en faire un cliste e & y ajoûter de la terre cimolienne & de la ceruse. [Deux gros d'extrait de cette plante, où un gros de la semence en poudre, arrêtent les cours de ventre & toutes sortes d'hémorragies.] Il sert de reméde au feu Saint Antoine, quand il auroit déja occupé la moitié d'un homme.

La semence de plantain pilée & buë avec du vin rude, pourvû qu'il n'y ait point de fiévre, arrête fort bien tout crachement de sang, [le flux immoderé des hémorroïdes, des régles & des fleurs blanches. On se sert du plantain dans toutes les potions vulnéraires & déterfives;] le suc des feuilles bû ou séringué dans les fistules, leur sert de singulier reméde. On fait cuire le plantain avec la lentille de marais, comme on fait la bette, pour s'en servir contre l'hydropisie; & si un homme est affligé de cette maladie, que les Médecins appellent leucophlegmatia, que nous pouvons appeller mauvaise habitude, il lui faut faire user du plantain bouilli, après toutefois que le malade aura mangé du pain tout sec, desorte que le plantain se trouve comme au milieu entre le pain & la viande. Les feuilles pilées ôtent la douleur & l'enflure des dislocations, y ajoûtant un peu de sel; elles diminuent aussi les gros bords des ulceres, & arrêtent les ulceres corrosifs; en un mot, elles remédient à toutes sortes d'ulceres. [Dans les collyres on emploie communément l'eau distillée de plantain avec l'eau rose pour appaiser] l'inflammation aux yeux, & sont bonnes pour les gencives sanglantes si on s'en lave la bouche : la racine mâchée appaise la douleur des dents, & si on se lave la bouche de la décoction elle sert contre les ulceres de la vessie & contre les maladies des reins, si on prend en même tems les feuilles avec du vin cuit. [*Simon Pauli* se servoit utilement de l'extrait de plantain & de la décoction de salsepareille pour guérir un jeune homme qui pissoit le sang ensuite d'une gonorrhée;] les feuilles consolident les fistules, & remédient à la morsure des chiens : sa semence pilée en poudre mise sur la plaie & ulcere les guérit bien-tôt : les feuilles de plantain pilées & appliquées en façon de cataplâme, adoucissent peu-à-peu la douleur des nerfs & l'enflure de la goute : l'emplâtre aussi composée de son suc, d'un blanc d'œuf, & de bol d'Arménie appliquée sur le front, arrête l'hémorragie du nez.

[Le gargarisme de plantain est excellent pour les maux de gorge; cette plante entre dans la poudre que *Palmarius* a donné pour la rage. *Boyle* propose le reméde suivant comme le plus assuré pour le vômissement & le crachement de sang. Prenez six onces de racines de grande consoude toute fraiche pilée dans un mortier, ajoûtez-y autant de sucre qu'il faut pour leur donner consistence d'électuaire, malaxez le tout avec le suc d'environ une poignée de feuilles de plantain. Le cataplâme de la même plante cuite dans du vin avec la mousse qui nait sur le prunelier, est très bon pour l'exomphale & pour les descentes. *Riviere* assûre que demi gros de graine de plantain pris dans un œuf mollet est souverain pour empêcher les fausses couches. Enfin le plantain est une plante véritablement polychreste.]

PLANTE. Il n'y a point de plantes qui ne viennent de graines. La nature est uniforme dans ses productions; l'animal est renfermé en petit dans l'œuf d'où il sort, la plante de même est aussi contenuë dans sa graine. L'expérience & les raisons des Modernes ne permettent point d'en douter. La petite plante qui est reçuë dans la terre, se dévelope par l'action des parties nitreuses qui sont mises elles-mêmes en mouvement & détachées par l'humidité de la terre. Elle prend dans un certain tems assez d'accroissement pour devenir un corps sensible & organisé, où l'on remarque des racines, des tiges, des feuilles, des fleurs & des fruits. Il y a encore d'autres parties qu'on ne peut découvrir par les yeux seuls, elles servent à faire circuler le suc nourricier qui porte la nourriture dans toute l'étenduë de la plante. Ces parties font l'office d'arteres & de veines, & il est assez vraisemblable que la racine tient lieu de cœur, & que les feuilles suppléent aux glandes ou aux émonctiores pour procurer l'insensible transpiration.

On peut généralement diviser les plantes en deux classes; la premiere contiendra celles qui sont parfaites; la seconde comprendra celles qui sont imparfaites.

Les plantes parfaites sont celles qui portent des fruits ou des semences; elles sont boiseuses ou non-boiseuses.

Les non-boiseuses peuvent se réduire à six genres; savoir, les fibreuses, les ligamenteuses, les bulbeuses, les tubereuses, les charnuës, les genouilleuses.

Les plantes boiseuses sont celles qui ont racines, troncs, branches & rameaux de bois : elles se nomment arbres lorsqu'elles excedent la hauteur de dix ou douze pieds.

On nomme arbrisseaux les plantes qui croissent à la hauteur de dix ou douze pieds.

On appelle arbustes, ou plantes ligneuses, celles qui sont plus petites que les arbrisseaux, & les dernieres en grandeur de cet ordre.

Les plantes fibreuses sont celles qui ont des racines menuës & déliées comme des fibres ou filets.

Les ligamenteuses ont leurs racines plus grosses que les fibreuses, les aiant semblables à de menus cordages, ou ligamens, dont les unes sont fort longues, les autres plus courtes.

Les bulbeuses ont des racines fibreuses ou ligamenteuses, & avec cela des oignons ou bulbes, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux & envelopes, excepté aussi quelques-unes qui n'ont que des écailles, qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaux; on les nomme bulbes écailleuses.

Il est à remarquer qu'à l'égard de quelques plantes on ne donne pas le nom d'oignons à leurs bulbes; car on dit les pattes d'anemones & les griffes de renoncules, parce que leurs oignons ressemblent à des pattes & à des griffes.

Les tubereuses ont aussi des fibres ou ligamens comme les précédentes, & outre cela des tubercules, qui sont des racines formées en rond, de couleur rousse ou brune pour la plûpart, n'aiant ni peau ni écailles; elles jettent plusieurs tiges, à la différence des bulbes, qui n'en produisent qu'une à la fois sur chaque oignon.

Les charnuës ont leurs racines grosses & longues sans envelope, ausquelles sont attachez quelques fibres : ces racines sont seules & uniques, comme dans les raves & navets; ou bien elles sont plusieurs, comme dans les pivoines & les asphodeles.

Les genouilleuses ont des fibres ou ligamens, & des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre : elles ne sont point unies, ou de même venuë; mais elles sont comme de plusieurs piéces, qui toutefois se trouvent jointes ensemble à la maniere d'un genouil qui joint la cuisse avec la jambe.

Les plantes imparfaites sont celles qu'on a crû provenir de pourritures, ou des sucs & sels végétables : elles ne portent ni fruits ni semences sensibles, & sont en comparaison des plantes parfaites, ce que les insectes sont à l'égard des animaux parfaits.

Saisons ausquelles chaque belle plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'année.

EN JANVIER.

L'aconit d'Hiver, les cyclamens hivernaux, les jacintes brumales.

EN FÉVRIER.

L'aconit d'Hiver, les anemones à peluche hâtives, l'iris de Perse, les violiers jaunes à grandes fleurs, sont quelquefois en fleur en ce mois.

EN MARS.

L'aconit d'Hiver est encore en fleur en ce mois, les cyclamens printaniers, la fumeterre bulbeuse, les fritilaires, les jacintes zumbulines, les jacintes orientales, le leucoyon exaphilon, les narcisses à bouquets de toutes sortes, le narcisse jaune simple, le narcisse jaune double, dit de Tradesque, le violier jaune d'Allemagne, les anémones simples de toutes couleurs, l'éllebore noir, les narcisses du Levant à bouquets de diverses especes, les hépatiques simples, le leucoyon à trois feuilles, ou perce neige, les anémones de toutes especes, le chame-iris de toutes les couleurs, les crocus printaniers, l'hépatique doublé, & les simples encore, les jacintes brumales, la jonquille simple à grand calice, le narcisse jaune double & le commun, les oreilles d'ours hâtifs, la primevere simple de diverses couleurs, la violette à peluche rouge, & les regates plantées au commencement de Septembre, la chélidoine petite à fleur double, l'hermodate, ou l'iris tubereux, la jacinte étoilée d'Allemagne, l'iris de Perse, le mesereon d'Allemagne, le narcisse jaune double d'Angleterre, les tulipes précoces, les trombous d'Espagne, qui est une espece de jonquille.

EN AVRIL.

Les anémones de toutes sortes, le chevre-feuille, les fritilaires de toutes especes, la jacinte étoilée d'Allemagne, la jacinte d'Angleterre, l'iris de Florence, les narcisses à bouquets de toutes sortes, le narcisse blanc a calice orangé, les pensées, les renoncules de Tripoli.

EN MAI.

L'anadophylon, la bletaire de toutes les couleurs, la caltha palustris double, la fraxinelle, les geranions de toutes sortes, la jacinte à panache, le lys orangé hâtif, les millefeuilles à fleur jaune, le muguet des bois ou lys de valée, les pensées, le phalangion des Alpes, la sauge, le sisimbrium bouble, la valeriane de toutes sortes, le chame-iris de toutes couleurs, les cyclamens printaniers, la giroflée simple & double de toutes les especes, les jacintes grapuës, dites grapettes, la jonquille double, les marguerites, le narcisse jaune double vulgaire, le narcisse blanc double, la primevere, les tulipes, l'anémone 3. de Matthiole, le chame-iris à feuille étroite, les cotiledons de toutes especes, les gladioles, l'horminum de Crete, l'iris bulbeux hâtif, le lychnis, dit jacée double, le moly blanc de Dioscoride, l'œillet de montagne, la prunelle, les renoncules de toutes les especes, la syringa, le talictron purpuré, la véronique grande & petite, la couronne impériale, le dens caninus, l'hépatique double est encore en fleur, les jacintes orientales tardives, la jonquille reflexe, ou renversée, le muscari, le narcisse d'Angleterre, dit trombon double, les oreilles d'ours, la pulsatile, la violette de Mars, les ancholies, le cyanus, dit aubifoin, de toutes les couleurs, la digitale, les giroflées de toutes sortes, l'hemerocalle jaune, le lys asphodelle jaune, le moly à fleur jaune, les œillets des Poëtes, les pivoines de toutes sortes, la rose à cent feuilles, & plusieurs autres, le sedum serratum, les tulipes tardives, les violiets musquez doubles & simples.

EN JUIN.

L'antirrhinon de toutes couleurs, le cyanus de toutes couleurs, les giroflées de toutes especes, le hieracium de toutes les especes, l'iris maritime, le lychnis alcine folio, le nasturcium d'Inde, ou la capucine, l'ornitogalon à épi, le pied d'alouette hâtif, la sauge a fleur blanche, la véronique grande & petite espece.

EN JUILLET.

L'ambrette, ou la fleur du Grand Seigneur, la campanelle, le cyclamen de Verone, le faseol d'Inde nacarat, la giroflée, le laurier rose, le lychnis chalcedonica ou de Calcedoine, la millefeuille, la pensée, la rose muscade, le thlaspi de Candie, l'argemone, la digitale de toutes especes, le geranion de toutes especes, l'iris jaune varié d'Angleterre, le martagon, les œillets de toutes sortes, la pilo-selle grande, les satyrions de plusieurs especes, la viola pentagonia, l'acanthe, ou branque-ursine, la clemaria double & simple, la digitale ferruginée d'Espagne, la gantelée, le grenadier à fleur double & simple, le limonium, le lychnis, dit jacée blanc, double, le nasturtium d'Inde, la prunelle, la rose d'Outremer, ou d'Hongrie, la véronique grande & petite, la clematitis pannonica, la filipendule, l'horminum de Crete, l'iris bulbeux, la millefeuille à fleur jaune, les orangers, le phalangion de Virginie, le thlaspi de Candie, le basilic,

silic, le cyclamen pourpre odoriférant, l'éringion planum, le geranion triste, & celui de Crete, la jacinte tubereuse des Indes, la linaire de Crete, le pied d'alouette double de toutes couleurs, le souci double, le volubilis à feuilles de mauves, les rosiers & les marguerites se trouvent souvent en fleurs dans ce mois.

EN AOUT.

L'ambrette, le belveder, la campanelle bleuë & la blanche, la clematitis de toutes les especes, le cyclamen automnal bysantin, l'éringion amethystinum, le geranion triste, l'hieracium petit des Alpes, la jacinte tubereuse des Indes, le linaire de Crete, la millefeuille jaune, les œillets d'Inde de toutes sortes, les pensées jaunes de montagne, le phaseol nacarat des Indes, le ritro de Theophraste, le thlaspi de Candie semé en Mars & en Avril.

EN SEPTEMBRE.

L'amarante tricolor, l'amomon de Pline, le basilic, la canne d'Inde, les colchiques automnaux, l'eupatorion de Canada, la gantelée bleuë & blanche, l'aster atticus, ou oculus Christi, la canne d'Inde, le cyclamen de Verone, la datura de Turquie, la gantelée giroflier jaune, le jasmin d'Espagne, le laurier-rose, le lychnis, ou jacée blanc double, le myrte de toutes sortes, les orangers, le pied d'alouette de toutes couleurs, la rose muscade, le souci double, la véronique, l'ambrette semée au Printems, le belveder, la campanelle à fleur blanche, les cyclamens d'Automne, la fleur du Soleil, le geranion de Crete, la bellis grande d'Espagne, le cyclamen pourpre odoriférant, l'élychrison, ou fleur immortelle, le grenadier double & simple; le jasmin jaune odoriférant des Indes, le limonium de toutes sortes, la merveille du Perou, le nasturtion d'Inde, le passe-velours, la plante de la Passion, la rose d'Outremer, la staticé, le volubilis de toutes les especes, l'anagallis de Portugal, l'antirrhinon de toutes couleurs, la carline blanche & noire, la chrysantemon à feuille menuë, les girofliers, le geranion triste, la gentianelle annuelle, la linaire de Crete, le lys narcisse des Indes, la millefeuille jaune, le narcisse de Perse automnal, les orangers, la pomme dorée, la plante de la Passion, le phaseol nacarat des Indes, la rose muscade.

EN OCTOBRE.

L'amarante tricolor, l'antirrhinon, la canne d'Inde, la fleur du Soleil, la gantelée bleuë & blanche, la jacinte tubereuse des Indes, la merveille du Perou, le narcisse sphérique, les œillets d'Indes de toutes sortes, le passe-velours, la pomme d'Ethiopie, le phalangium de Virginie, l'hieracion petit des Alpes, la jacinte tubereuse des Indes, le lychnis blanc double, le melozene, ou pomme d'amour, le myrte de toutes sortes, la pomme épineuse, dite datura, la pilosselle grande, la rose de tous les mois, le thlaspi de Candie semé au Printems, l'aster atticus, le basilic, le cyclamen d'Automne, les girofliers, le jasmin d'Espagne, le limonium de diverses especes, le millefeuille jaune, le narcisse d'Automne, le narcisse de Perse automnal, les orangers, les pensées semées en Août, le laurier-rose, le limonium de toutes sortes, la merveille du Perou, le poivrier d'Inde, la renoncule de Portugal double & simple, le souci double, l'amomum de Pline, le belveder, les colchiques automnaux, le geranion triste, le jasmin jaune des Indes, le lychnis blanc double, le narcisse d'Alep, le nasturtium d'Inde, la pomme dorée, la pomme d'Inde, la plante de la Passion, les marguerites, les œillets & la véronique se trouvent encore en fleurs en ce mois.

EN NOVEMBRE.

L'antirrhinon, les marguerites, la véronique, la rose muscade.

EN DÉCEMBRE.

Les anémones simples de toutes couleurs & peluchées, le souci double, la rose muscade, les girofliers, les œillets, la violette double, le cyclamen de Perse hivernal, les anémones simples de toutes couleurs, la rose d'Outremer semée au Printems, la staticé, la gantelée, la pensée, le jassemin d'Espagne, l'ellebore noir hâtif, le cyclamen d'Hiver commun, l'antirrhinon, l'iris 1. de Clusius, la véronique se trouve en fleur dans ce mois.

PLANTES *dont les graines se sement en pleine terre ou en des pots.*

Ce sont les mêmes qu'en Automne; savoir, l'ambrette pour en avoir des fleurs en Été, l'anagallis de Portugal, la barba jovis arbor, le belveder, la chondrille aux fleurs carnées, le chrysantemum valentinum de Clusius, le cistus, & sur couche aussi, si l'on veut, le coquelicot double, le cyanus de toutes couleurs pour en avoir des fleurs en Été, le cipiès, il n'y a que la graine de ciprès mâle qui soit propre pour germer, le cytisus amaranthe, l'hissope, le laurier-rose, le laurier fin, le lentisque, le lilac, la marjolaine, & sur couche aussi si l'on veut, le muscipula, ou attrape-mouche, pour en avoir des fleurs en Été, le nasturtium des Indes, & sur couche aussi, la nigelle de damas, & sur les autres pour en avoir des fleurs en Été, l'œillet, & sur couche aussi, on peut les semer en Été & en Automne, la pensée, si l'on veut, la ruë, la sariette d'Été, la scabieuse, pour en avoir en Été & en Automne, le sesamoïdes, le coronopus, le souci double, le thlaspi de Candie, pour en avoir des fleurs en Été & en Automne, le thym, le thymbre, ou sariette, toûjours verte, les violiers ou girofliers.

De la terre que l'on doit emploier dans les planches ou platte-bande.

On doit un peu amander cette terre, & lui donner environ deux pieds de profondeur. On la fume tous les trois ans, qui est le tems où l'on tire les plantes & les oignons pour en ôter le peuple. Quand la terre est usée, on prend celle du sentier voisin, qu'on passe à la claie pour l'épierrer, & on recomble le sentier avec la mauvaise terre. On tire les oignons au mois de Juin, & on les replante au mois de Septembre. Pendant ce tems-là on doit avoir soin de faire consommer le fumier, & de le bien mêler avec la terre en faisant quelques labours. Il faut aussi ôter les pierres & les méchantes herbes, & jetter dessus les plattes-bandes un peu de terreau.

Pour ce qui est des pots on doit mettre du gravier ou des platras au fond, afin de donner lieu aux eaux de s'écouler. Et quand on veut faire avancer les fleurs, on enterre les pots jusqu'au bord dans des couches, d'où on ne les tire point que la fleur ne soit prête à paroître; mais il les faut arroser plus souvent que les plantes qui sont en pleine terre.

Les plantes qu'il faut semer au Printems sur couche, pour ensuite être transplantées en pleine terre quand elles sont levées.

L'amaranthe, ou, passevelours, l'amaranthe tricolor, l'amomum de Pline & en pleine terre, le balsamine mâle, le basilic, la canne d'Inde, le cistus ou dans des pots si l'on veut, la fleur du Soleil, le geranium triste, les girofliers, l'hédisarum clipeatum, le lenisque, & dans des pots aussi, la marjolaine d'Été, le melozene, ou pomme d'amour, le nasturtium des Indes, & en pleine terre, les œillets, & en pleine terre si l'on veut, les œillets d'Inde, le phaseol nacarat des Indes, le poivre d'Inde, la pomme d'Ethiopie, la pomme dorée, la pomme épineuse, le violier, ou le giroflier si l'on veut.

Plantes qui aiment la terre grasse & humide.

L'adianton, l'anadophillon, l'anémone des bois, l'anémone 3. de Matthiole, le bassiner double, le calceolus Mariæ, le caltha palustris, la cardamine trifolia, le ceterach, la chelidoine petite, double & simple, le cotiledon, les ciclamens automnaux, les ellebores, l'eupatorion de Canada, la filix saxatilis, les fritilaires communs, la fumeterre bulbeuse, la gentianelle, l'hépatique de toutes sortes, l'hydrophillon, la laureole, le laurier fin, le limonium vulgaire, le lonchiris, les marguerites, le mezereon d'Allemagne, le muguet des bois, le nasturtium des Indes, le narcisse blanc double, le narcisse jaune double, la melete d'éperon, les oreilles d'ours, l'orobus pannonicus, les pensées jaunes, & les communes aussi, la pervanche, le phalangion de Virginie, la pilosselle grande, le politric, la primevere de toutes sortes, la pulsatile, la pulmonaire, la renoncule bouton d'or, la renoncule double d'Angleterre, la ruë de mur, la sanguinaria, les satirions, le sedum serratum, la serpentaire à trois feuilles d'Amérique, le sisymbrium, le souci double, la statice, le thalictum, la valériane grecque, la véronique grande & petite, la véronique droite, les violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & seche.

L'abrotome mâle & femelle, l'aspic, le capriet, le cistus, le coq, le genêt d'Espagne, l'hissope, la lavande, la marjolaine, le polion de montagne, le pouliot, le romarin, la ruë, la sisyrinchium, le thim, le thimbre, ou sariette toûjours verte.

Arrosement des Plantes.

Pendant l'Été on ne doit arroser les plantes qu'après le Soleil couché, & jamais le matin, l'eau réchauffée par l'ardeur du Soleil les feroit perir. En Hiver au contraire on doit les arroser deux ou trois heures après le Soleil levé & jamais le soir. Autant qu'on le peut il ne faut pas mouiller les plantes: pour éviter cet inconvénient on se sert d'arrosoir à goulot, au lieu de ceux à pomme percée de plusieurs trous. Il y a encore une différence à faire entre les jeunes plantes & celles qui sont fortes. Les plantes naissantes demandent peu d'eau, les plantes qui sont devenuës plus fortes demandent davantage à proportion. Il est encore à remarquer qu'il est nécessaire d'arroser les plantes aussi-tôt qu'elles sont plantées, & de les entretenir d'eau dans la suite. C'est là qu'un jardinier fera paroître sa prudence & sa conduite.

Moyens pour avancer les plantes.

On peut procurer l'accroissement des plantes en communiquant plus de chaleur à la terre, ou en réveillant les esprits & les nitres, avancent le dévelopement de la plante. On peut y réussir en trois différentes sortes.

La premiere, est de mettre du fumier dont la fermentation excite les parties nitreuses, qui s'insinuant en plus grande quantité dans la graine, obligent les parties à se developper avec plus de promptitude qu'à l'ordinaire.

La seconde, est de donner plusieurs labours à la terre, ou même de changer la plante de place. Les labours font entrer dans la terre les nitres de l'air qui s'étoient arrêtez sur sa superficie, & empéchent les mauvaises herbes, qui emporteroient ces parties nitreuses, & priveroient par ce moien la plante de la nourriture qu'on lui fournit en remuant la terre. La plante en changeant de lieu trouve une plus grande abondance de suc nourricier dans une terre qui en est encore toute remplie. Ces deux manieres de faire croitre les plantes sont communes.

La troisiéme, est moins en usage, quoiqu'elle soit plus assûrée. C'est d'arroser les graines avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que les laituës étant arrosées d'eau-de-vie, ou d'essence de canelle, croissoient plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voies ordinaires.

Comme le blé est la plante la plus nécessaire, on a trouvé diverses manieres pour la multiplier. Consultez ce qu'on en a dit dans l'Article du blé.

Moyens de retarder les Plantes.

On a trouvé plusieurs manieres dont on peut se servir pour empêcher que les plantes ne prennent l'accroissement qu'elles prendroient naturellement si on leur donnoit une culture ordinaire.

Premierement, on coupe aux arbres les sommitez des branches lorsque la seve commence à monter, cette opération les empéche de croître.

Secondement, si on transplante trop fréquemment les plantes, différens changemens retardent leur accroissement, en les privant de la nourriture dont elles ont besoin.

Troisiémement,

Troisiémement, l'ombrage est fort nuisible aux plantes. L'expérience montre tous les jours combien la chaleur du Soleil est nécessaire pour avancer les plantes & leur donner l'accroissement ordinaire. On voit tous les jours que les fruits des arbres qui ne sont point exposez au Soleil mûrissent beaucoup plus tard que les autres.

Quatriémement, si on ente la greffe d'un arbre qui donne des fruits de bonne heure, sur un autre qui les donne plus tard, les fruits qui seront produits de cette greffe viendront aussi plus tard.

On peut remarquer ici que les Anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs dans l'arriere saison, & qu'ils s'efforçoient par diverses inventions d'en retarder le germe, afin d'avoir les plaisirs du Printems dans une saison plus avancée, & même dans l'Hiver. Les Romains sur tout estimoient fort les roses tardives, comme plusieurs de leurs Poëtes le témoignent.

Plantes qui rendent beaucoup de sel fixe.

Certaines plantes rendent plus de sel fixe que d'autres, telles que sont l'absinthe, la fougere, le chardon-bénit, l'armoise, l'herniaria, le chamedrys, le chamepitys, le tamarisc; mais il n'y en a point qui en donnent tant que celles qui croissent aux environs de la mer, comme le kali, la perce-pierre, parce que la terre & l'eau dont elles ont pris leur nourriture sont empreintes de sel. *Voyez* l'Article du SEL, vous y trouverez la maniere de tirer le sel des plantes.

PLANTER. C'est un terme qui se dit des plantes qu'on met en terre pour acquerir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbrisseaux & arbres non fruiters, pour croitre, grandir & grossir, aussi bien qu'à l'égard des plantes pour arriver à l'état où elles doivent être pour être consommées par l'homme: ainsi on plante des laituës pour pommer, ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On plante aussi des fraisiers, des melons, &c. pour donner leur fruit.

PLANTOIR. Terme de Jardinier. C'est un simple morceau de bois rond & pointu par en bas, avec une maniere de manche par en haut. Il sert à planter les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour lesquelles il ne faut que faire un trou en terre. C'est ainsi qu'on plante les porreaux, les choux, les laituës, les chicorées. &c. Il y a le plantoir des planteurs de bois qui est plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aisément.

PLATEAU. Terme de Jardinier. Ce sont les cosses de pois qui ne sont défleuris que depuis peu de jours, & qui sont longuettes & tendres, les pois n'étant qu'à peine formez dedans. J'ai vû des pois en plateau: mes pois ne sont encore qu'en plateau.

PLATEAUX. Terme de Chasse. Ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui sont plattes & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATE-BANDE. C'est un terme qui se dit d'une planche de terre qui borde une allée du côté opposé au labour de l'espalier, ou quand même il n'y auroit point d'espalier dans l'autre côté de l'allée, comme il arrive d'ordinaire en fait de parterres.

PLATRE. [C'est une pierre blanche, en quelque façon reluisante, qui s'éleve & se coupe aisément par écaille, & qui étant cuite est propre pour être emploiée dans les édifices.] On distingue deux sortes de plâtre, le crud & le calciné. Le plâtre crud est une pierre blanche, d'une médiocre dureté, qu'on tire des carrieres. [Il reluit quasi comme la pierre spéculaire, comme le talc, d'où vient que plusieurs l'appellent ainsi, mais improprement; car le talc est plus délié, plus squameux, plus blanc & plus luisant. Le plâtre] calciné par la violence du feu est d'un grand usage dans les bâtimens. Pour l'emploier on l'écrase en le battant avec des maillets faits exprès. Le plâtre n'est pas si poreux que la chaux, & il ne contient point tant de parties ignées; ce qui fait qu'étant mouillé il ne produit point une si grande fermentation.

Propriétez. Le plâtre crud est astringent, il déssêche & absorbe les humiditez superfluës. Il arrête aussi le sang, & il entre dans la composition de quelques onguens. Le plâtre est propre à restraindre & à resserrer, à réprimer la sueur & tout flux de sang; c'est pour cela qu'on l'emploie utilement dans l'emplâtre *Contra Rupturam*, & dans d'autres médicamens externes, qui sont ordonnez pour remédier aux trop grands relâchemens des conduits. Outre la faculté dessicative que le plâtre a de commun avec toutes les terres & pierres minérales, il a cela de propre qu'il est emplastique: étant trempé il se raffermit, se congele, & devient dur comme une pierre. Ainsi on le met dans les médicamens secs qui sont appropriez aux flux de sang; car il durcit comme la pierre. Pour cette cause on a imaginé de le détremper avec le blanc d'œuf, y mettant un peu de cette folle farine qui se trouve attachée aux murailles des moulins, & on se sert de ce médicament pour le mal des yeux.

Le plâtre ainsi détrempé se doit incorporer avec le poil folet d'un liévre: étant brûlé il n'est pas si emplastique qu'auparavant; mais il est plus subtil & plus dessicatif. On trouve aussi qu'il est répercussif, & particuliérement lorsqu'il est trempé en eau & vinaigre.

Au reste, comme le plâtre est mis au rang des poisons, parce qu'étant pris par la bouche il s'endurcit comme la pierre, & que par conséquent celui qui en auroit avalé pourroit être suffoqué, il est bon de rapporter ici les moiens d'y remédier en cas de besoin. Il faut se servir des mêmes remédes dont on use à l'endroit des champignons. La décoction de mauve y est bonne, car elle sert d'huile; parce qu'étant grasse elle rend les conduits aisez & faciles par les vômissemens qu'elle cause, & empêche qu'il n'y ait aucune râclure ou corrosion dans le corps, ce que le plâtre feroit sans ce reméde. On dit encore que l'huile y est bonne, prise avec eau miellée, ou avec une décoction de Figues. On prend aussi de la lessive faite de cendres de figuier, ou de sarment, avec bonne quantité de vin, & on use d'origan ou de thim avec de la lessive, ou du vinaigre, ou du vin cuit. Cependant il ne faut pas oublier les lavemens faits de décoction de mauve.

On dit encore que les accidens du plâtre sont semblables à ceux de la ceruse, excepté que le plâtre étouffe plus subitement & d'une maniere plus étrange. Il faut donc donner aux patients des choses huileuses & glissantes, comme sont les décoctions de mauve, de guimauve, de fenugrec & de graine de lin. On ordonne de les purger avec de la scamonée & autres médicamens laxatifs.

Secret pour blanchir ou plûtôt reblanchir les murailles de Plâtre.

Il faut supposer toûjours que la muraille soit bien dressée, & qu'elle ait été enduite avec du plâtre bien fin & bien uniment, aprés quoi on la blanchira avec lait de chaux fort clair, tel que celui qui sera ci aprés désigné & mélé: il faudroit avoir mouillé la muraille avec de l'eau abondamment; car tout ce secret consiste à faire ensorte que le blanc ne seche point avec précipitation, mais fort lentement; ce qui donne lieu à la chaux de faire sa prise en se séchant à loisir; ainsi les murailles ne blanchissent ni les mains ni les habits: & s'il y avoit quelque chose de sale à la muraille, il le faudroit râcler, de même sur la pierre de taille, & y passer le flart deux ou trois fois également: il faut dans une heure ou deux y passer la paume de la main, & il prendra le poliment comme le marbre.

Le lait de chaux, le meilleur est fait aprés que la chaux a été éteinte de longue main, dans laquelle aiant mis suffisante quantité d'eau, on l'agite & remuë tant qu'il se fait une écume par dessus, laquelle il faut retirer proprement & garder pour vôtre usage: le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

Secret pour frotter & donner couleur aux Planchers de Plâtre.

Il faut bien ratisser le plancher, puis mettre de l'urine avec de la suie de cheminée, ou de four, qui est meilleure, & la bien mêler & délaier, la laissant infuser pendant deux jours: puis avec des brosses ou torchons en frotter les planchers, & les laisser sécher avant que de marcher dessus; & étant secs les frotter avec des décrotoires comme des planchers de bois.

PLAIE. C'est une rupture récente, violente & sanglante des parties molles faite par quelque instrument. Les plaies sont différentes selon les différens instrumens qui les ont causées, ou les endroits du corps où elles ont été faites.

Reméde commun pour arrêter l'hémorragie d'une Plaie.

I. Faites un cataplâme avec des poudres d'aloës, de sang de dragon, de bol d'Arménie & des blancs d'œufs; mêlez toutes ces drogues ensemble, & mettez-les sur la plaie.

II. Il faut prendre deux onces de vinaigre, une dragme de colcothar, deux dragmes de saffran de Mars astringent; battre le tout ensemble, & y tremper de la mousse de chêne ou de la charpie, puis jetter dessus la poudre de champignon ou de vesse de loup, & appliquer ce reméde sur la plaie. Il arrête l'hémorragie.

On doit avoir soin de bien bander la partie, autrement les astringens ne feroient aucun effet.

On peut encore se servir de toile d'araignée, de la farine folle des moulins, & de la poudre de chêne vermoulu; ou bien on prend de la suie de four qu'on mêle avec le suc de la fiente d'âne ou de bœuf, on y ajoûte seulement un blanc d'œuf.

Reméde pour guérir en peu de tems les Plaies nouvelles.

I. Prenez une poignée de feuilles de mauves, & une poignée de saule; pilez ces feuilles dans un mortier, exprimez-en le jus & appliquez-le sur la plaie avec un linge. Ce reméde quoique simple est plus efficace que plusieurs autres onguens.

II. Prenez des feuilles de fougere, exprimez-en le jus avec lequel vous laverez bien la plaie, & vous mettrez par dessus un linge trempé dans le même jus.

III. Prenez des feuilles de sauge, pilez-les dans un mortier avec du sain-doux de pourceau, faites-en un onguent que vous mettrez sur la plaie.

IV. Il faut prendre du baume de jardin, de la grande & menuë consoude, & un peu de sel; piler le tout ensemble & le mettre sur la plaie. Il est bon aussi d'instiller dans la plaie du jus de nicotiane, ou pour le mieux y appliquer le marc & le jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la plaie. Tenez pour certain que dans trois jours elle sera reprise.

PLAIES *vieilles ou nouvelles.* Pour toutes plaies tant vieilles que récentes, ulceres & entameures de chair, prenez feuilles de plantain, lanceloc, mauve, toutebonne, de chacune une poignée, sauge franche environ vingt-quatre feuilles: il faut que toutes ces herbes soient très-bien nettoiées & lavées, puis pilez-les bien fort toutes ensemble; prenez ensuite cinq quarterons de vieux-oing, mettez-le dans un pilon, & faites-le fondre & bouillir avec ces herbes; & quand vous verrez que la liqueur des herbes sera consommée, vous coulerez ce qui restera, & y ajoûterez gros comme une noix d'encens, de la cire vierge & de la poix raisine, de chacune aussi gros que deux noix; faites fondre, afin que le tout revienne en forme d'onguent, dont vous userez pour toutes sortes de plaies.

II. Prenez du souffre très-subtilement pulverisé & tamisé, mettez-le dans un vaisseau de verre, & par dessus versez de l'huile dolives, jusqu'à ce qu'elle passe le souffre de quatre ou cinq doigts, exposez-le au grand Soleil pendant dix jours, le remuant plusieurs fois avec une espatule de bois nette. Il faut tenir le vaisseau toûjours couvert, afin qu'il n'entre point d'ordure dedans: au bout des dix jours vuidez toute l'huile par inclination, & versez toute l'essence de souffre dans une bouteille de verre avec un entonnoir, sans qu'il entre rien du marc, vous boucherez la bouteille exactement; & quand vous en voudrez user, vous tremperez de la charpie, du linge blanc, du coton, ou de la laine noire dedans, vous l'appliquerez sur les parties blessées, ulceres & entameures, même sur les apostumes, continuant tous les jours jusqu'à ce qu'elles soient guéries: vous pouvez remettre de l'huile pour la seconde fois sur le marc d'où vous avez tiré le premier par inclination,

tion, & faire comme du précédent; tenez pour assûrez ces deux derniers remédes.

Onguent pour les Plaies.

Prenez de l'huile d'olives une livre, litarge d'or quatre onces, ceruse quatre onces, cire neuve une once & demie, aloës sucotrin une once, colcothar demi once, qui doit être mis en poudre. Mettez l'huile dans une terrine vernisée sur un feu lent: quand elle commence à bouillir, mettez-y la litarge & la ceruse peu-à-peu en remuant toûjours; continuez de remuer jusqu'à ce que l'onguent paroisse cuit sur un petit feu, ce que vous connoitrez en en mettant un peu sur une assiete avec l'espatule, & quand il est froid on le presse avec l'ongle du pouce: si l'ongle n'emporte que l'onguent qui est devant elle, c'est une marque qu'il n'est pas cuir; mais si l'ongle emporte tout l'onguent qui est devant & à côté, c'est une marque qu'il est cuit. Sa cuisson dure ordinairement cinq heures, si ce n'est quand le feu a été un peu trop ardent. Quand il est cuit ajoûtez-y la cire en petits morceaux avec la poudre de colcothar; quand la cire est fonduë ôtez-la de dessus le feu, & quand l'onguent ne boût plus, mettez-y l'aloës peu-à-peu hors du feu, en remuant toûjours jusqu'à ce qu'on en puisse faire des rouleaux, ce qu'on fait en versant l'onguent dans l'eau froide.

Cet onguent est excellent pour les plaies, il tire les corps étrangers, il empêche la gangrene, il est bon aux maux de dents en en mettant à la temple & au haut de la machoire derriere le petit bout de l'oreille, &c. Il guérit les plaies en fort peu de jours: chaque emplâtre dure deux ou trois jours; il suffit de l'essuier soir & matin.

Préparation d'une toile pour les Plaies.

Sur le Printems quand les grenouilles posent leur semence ou leurs œufs, prenez trois ou quatre aunes de grosse toile de lin, plus ou moins selon la nécessité; lavez bien cette toile avec ces œufs de grenouilles, & puis mettez-la sécher au Soleil; réïterez cela deux ou trois fois, & puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez vous en servir, prenez-en pour couvrir deux fois la plaie, & l'appliquez en maniere de cataplâme; l'effusion de sang sera incontinent suprimé. Ce qui a été éprouvé en plusieurs occasions.

Pour tirer un fer de la Plaie.

Vous tirerez la pointe d'une fleche, ou tout fer de la plaie, si vous y mettez l'éprouvette imbuë de suc de valeriane, & si vous liez par dessus l'herbe pilée; car par ce moien le fer non-seulement sera tiré dehors, mais aussi la plaie se guérira, si un Italien n'est menteur, qui m'a certifié d'en avoir fait l'expérience: les feuilles de tourebonne ou orvale en font autant lorsqu'elles sont pilées; car elles attirent les pointes & épines du corps.

Plaies des armes à feu.

Ces plaies sont aisées à connoitre, en ce qu'elles sont meurtries, rouges, noires, livides & enflammées: il y a perte de substance avec fracas & brisement d'os: elles ne sont point ordinairement accompagnées d'hémorragies.

Pronostic des Plaies faites par les armes à feu.

Elles sont suivies de la mort, & assez souvent elles en sont accompagnées sur le champ, lorsque le coup entre dans la substance du cerveau, dans la moële de l'épine, qu'il touche au cœur, ou même au pericarde, qu'il a rompu les grands vaisseaux; en un mot lorsqu'il a pénétré jusqu'à quelque autre partie noble. On peut esperer de guérir les plaies qui ne sont que superficielles, & celles qui se trouvent aux bras, aux épaules, aux cuisses, & aux autres endroits du corps où il n'y a point tant à craindre.

Préparatif pour pancer les Plaies des armes à feu.

Il faut savoir avec quelle arme la personne a été blessée. Une plaie faite par un mousquet est plus dangereuse que celle qui est faite par un pistolet; celles d'un boulet de canon ou d'un éclat de bombe sont les plus dangereuses. D'ailleurs les accidens qui surviennent peuvent augmenter le péril. On doit tâcher de tirer les corps étrangers par la même ouverture par laquelle ils sont entrez: pour cela il faut mettre le malade dans la situation où il étoit quand il a été blessé. Si cela ne se peut point il faut faire une incision dans la partie opposée dans l'endroit ou l'on sent quelque dureté, & prendre garde d'ouvrir aucun vaisseau.

Lorsqu'il y a quelque os qui est considérablement brisé, & que l'amputation se peut faire, il faut y avoir recours. Mais si la bale étoit trop adhérente à un os, ou trop enfoncée, il vaudroit mieux la laisser que de se mettre au hazard d'éclater l'os.

Maniere dont il faut pancer les Plaies des armes à feu.

On commence à appaiser la douleur & l'inflammation par la saignée, par les topiques anodins, par les lavemens rafraîchissans, & par les purgations. Il est cependant à remarquer que si le malade avoit perdu une grande quantité de sang, il ne feroit pas à propos de le saigner.

Pour appaiser l'inflammation quand elle est grande.

On prend de l'huile rosat, un blanc d'œuf & du vinaigre, on bat le tout ensemble, & on le met sur les parties voisines.

Pour calmer la douleur on se sert d'un cataplâme fait avec de la mie de pain, du lait, du saffran, de l'huile rosat chaude, & un jaune d'œuf. L'huile rosat toute seule est excellente.

Les lavemens se doivent faire avec les décoctions de mercuriale, de bettes, de mauves, une poignée d'orge & du miel rosat.

Pour les purgations qui se font de deux jours l'un, suivant la pratique de quelques-uns, & même le jour de la blessure quand les forces du malade le permettent, on ne doit emploier que la manne, les roses pâles, la casse, les tamarins, le sirop violat, & les autres remédes fort doux.

Après ces préparatifs, lorsqu'il s'agit de pancer la plaie, on y met des remédes spiritueux, on se sert de plumaceaux trempez dans de l'eau-de-vie camphrée. Lorsque le sang coule un peu fortement, il faut recourir aux eaux stiptiques & autres astringens. Ces remédes doivent être appliquez chauds.

On avance la suppuration par un digestif fait avec de l'huile rosat, de la térébenthine de Venise & un jaune d'œuf. Quand la plaie est sur des nerfs, des tendons, ou autres parties nerveuses, n'emploiez jamais les onguens, qui ne manqueroient pas de pourrir ces parties; mais servez-vous des remédes spiritueux & desséchans. Vous pouvez faire un cataplâme avec la farine d'orge, d'orobe, de lupins & de lentilles, que vous ferez cuire avec du vin rouge, à quoi vous ajoûterez l'huile d'hypericum.

Remédes qui sont fort bons pour les nerfs, ce sont le baume du Perou, l'huile de thérebinte distillée, le baume de millepertuis, l'huile distillée de lavande, l'huile de cire, l'huile des Philosophes, l'esprit de vin & la gomme élémi.

Si la plaie étoit profonde, il faudroit faire des injections avec l'eau vulnéraire suivante, qui est aussi excellente pour toutes sortes de contusions, pour les ulceres & pour la gangrene.

Eau vulnéraire pour les Plaies.

Prenez de la petite sauge, de l'armoise, de la grande consoude, de chacune quatre poignées; de la béroine, de la nicotiane, du plantain, de la verveine, de l'agrimoine, de la reine des prez, du millepertuis, de l'absinthe, de chacune trois poignées; de la petite centaurée, de la scrophulaire, de la bugle, du fenouil, de la sanicle, de la toutebonne, de la pilosselle, de chacune encore trois poignées; deux onces d'aristoloche longüe, & trois onces d'aristoloche ronde: mettez le tout dans huit pintes de bon vin blanc, & laissez-le en digestion pendant trente-huit heures. Distillez-les ensuite au bain-marie jusqu'à la consomption de la troisiéme partie.

Quand les parties se gangrenent, on doit emploier l'esprit de matricaire qui se fait comme on va l'enseigner.

Esprit de Matricaire pour les Plaies qui se gangrenent.

Prenez de mastic, de mirrhe, d'oliban & de succin, de chacun deux dragmes; mêlez toutes ces drogues dans une pinte de vin rectifié, que vous ferez ensuite distiller.

Fomentation excellente pour les Plaies.

Mêlez parties égales de vin camphré & d'eau de chaux, avec trois dragmes de camphre, & servez-vous de cette fomentation toute chaude. *Voyez* BAUME.

Des Plaies de la tête faites aux Chevaux, & les remédes.

On dit ordinairement qu'il n'y a point de petite blessure à la tête: la raison de ceci est la proximité du cerveau, & la quantité de nerfs qui y sont, c'est pourquoi dans le commencement, comme Vegece nous enseigne, il ne faut pas négliger les remédes, commençant toûjours par les benins & doux, & aiant aussi égard d'élargir, afin de voir & toucher, si faire se peut, le fond de la plaie, tant pour en faire évacuer la matiere, que pour en tirer les esquilles, s'il en doit sortir quelques-unes, aiant égard aussi d'excéder à la détraction, plûtôt que d'être trop négligent à ne pas couper les superfluitez; car comme le proverbe ancien porte: chair de chevaux ne croît que trop, les os en quelque partie que ce puisse être, qui seront cariez, ou qui auront quelque âpreté, seront raclez & tirez hors, autrement la plaie ne se resserreroit que difficilement, ensuite elle se r'ouvriroit, à quoi il faut être fort soigneux à l'égard des parties osseuses, nerveuses, & des jointures: il faut que les chevaux qui sont blessez à la tête soient bien mis à l'abri des vents, & qu'ils l'aient bien couverte, d'autant que le moindre air qui pénétreroit, pourroit facilement produire des accidens qui les feroient périr, comme frénésie, enflure, & autre douleur de tête.

Hipocrate dit que quand il y a quelque os rompu à la tête, ou quand la membrane du cerveau a reçû quelque secousse, & que le sang sort par le nazeau, ou que les jambes s'enflent, il ne faut donner aucun médicament aux chevaux. Quelques-uns sur les blessures de la tête, appliquent deux ou trois fois du miel sur la tête, afin de mieux découvrir les fissures des os, s'ils y en trouvoient, & même pour pouvoir tirer les esquilles facilement, y appliquant des figues seches & des feuilles de pavot pilez ensemble.

Pour consolider la Plaie.

Prenez opoponax, oliban, roses seches mêlées avec farine d'orobe, ce que l'on peut mêler aussi avec du miel: & pour ôter ou faire manger la mavaise chair, il faut mettre dessus de la poudre de vert d'airain, de coupetose, & de fleurs d'airain brûlées mis dans le miel & vinaigre, après qu'ils auront bouilli à feu lent, remuant toûjours jusqu'à ce que l'onguent soit bien fait.

D'autres pour tirer les esquilles des plaies, se contentent d'appliquer dessus de la poix, de la cire, de la graisse de pourceau & de térébenthine, ou cire balaste, de la consolide majeur, de mastic, & de bol d'Arménie mêlez ensemble. Les blessures de pointes sont fort dangereuses à la tête, selon Fertare, qui assûre qu'il y faut faire ouverture, & même conseille d'observer les mêmes choses que l'on fait à l'homme.

Reméde pour les Plaies du col.

S'il y paroit tant soit peu de lividité, il faut user de l'onguent Egyptiatique, comme en toutes autres, quelles elles puissent être.

P L E.

PLEIN-SUCRE. Terme de Confiseur. C'est une livre de sucre pour une livre de fruit. *A mi-sucre.* C'est une demi livre de sucre pour une livre de fruit.

PLEURER. C'est ce qui se dit lorsque la vigne pleure dans le mois

mois d'Avril, le tems s'étant adouci la séve monte en abondance & sort comme des larmes d'eau par l'endroit taillé.

PLEURÉSIE. C'est une inflammation de la membrane appellée pleure, qui est attachée aux côtes, & s'étend quelquefois depuis l'aisselle jusqu'aux reins. Il y en a deux sortes, l'une est vraie & l'autre est fausse.

La vraie se connoît par une douleur de côté très-piquante avec une fiévre aiguë, grande difficulté de respirer, une toux seche, violente & importune, un pouls dur, serré, tendu & inégal: le malade ne peut se coucher sur le côté sain.

La fausse a presque les mêmes simptômes, avec cette différence néanmoins qu'en touchant le côté, il est sensible à la douleur, & la fiévre n'est pas si violente, ni le pouls si dur, ni si tendu.

[Ceux qui sont d'un tempérament sanguin sont plus sujets que d'autres à la pleurésie, qui commence par un frissonnement & un tremblement qui sont suivis d'une forte chaleur, de la soif & d'autres symtômes: quelques heures après, & quelquefois plus tard, ce malade est atteint d'une violente & vive douleur à l'endroit des côtes, quelquefois vers l'omoplate, & d'autres fois vers l'épine, quelquefois aussi vers la partie antérieure de la poitrine, & en même tems tourmenté d'une toux très-fatiguante. Au commencement le malade rend par les crachats une matiere subtile en petite quantité, mêlez de quelques particules de sang. Les crachats sortent ensuite plus cuits & plus abondans, mêlez aussi de sang, à l'excrétion desquels l'expectoration n'est pas suffisante. La fiévre s'augmente à proportion de la toux, du crachement de sang, de la douleur poignante, & selon que l'expectoration devient plus libre, la fiévre diminuë & le ventre est quelquefois trop serré ou trop libre.

La différence qu'il y a entre la vraie & la fausse pleurésie, c'est que la vraie attaque toutes les parties des tégumens intérieurs qui sont la pleure & le médiastin; c'est pour cela qu'une douleur poignante peut se faire sentir en tous les endroits de la poitrine; mais on la ressent pour l'ordinaire plûtôt aux côtez, & cette douleur jointe à la fiévre fait la vraie: mais quand cette douleur attaque les muscles intercostaux supérieurs, on l'appelle alors fausse pleurésie.

La dureté du pouls des malades est un signe presque infaillible de toutes les pleurésies: car cette dureté est la compagne inséparable de toutes les inflammations qui arrivent aux parties nerveuses & membraneuses. L'on voit souvent des pleurésies occultes, parce qu'elles sont indolentes; ce qui est cause que l'on commet de grandes fautes dans la pratique; pour lors faites ensorte que le malade se couche tant du côté sain que du côté malade, & dans cet état obligez-le à respirer & à tousser fortement; demandez-lui ensuite s'il ne sent point en quelque endroit de sa poitrine de la douleur & de la pésanteur, s'il désigne quelqu'endroit la maladie est évidente.]

La cause de l'un & de l'autre vient de quelque vaisseau ouvert ou rompu, dont le sang étant venu à sortir, s'est jetté sur les muscles, & suivant qu'il se trouve altéré, la douleur est plus ou moins grande; dequoi l'on s'apperçoit aisément par la couleur des crachats; car s'ils sont jaunes ou pâles, ils marquent la bile, s'ils sont noirs, la mélancholie, & s'ils sont rouges, le sang même.

Quoique ces deux pleurésies soient différentes par leurs symptômes & par leurs situations, cependant elles sont si voisines qu'elles se joindroient facilement ensemble si l'on n'y remédioit au commencement.

[Il faut tirer le pronostic de la pleurésie, principalement de la facilité ou de la difficulté de la respiration: c'est un mauvais signe quand les pleurétiques ne crachent point, à moins que leurs urines ne coulent abondamment. Nous avons toûjours vû guérir les pleuritiques qui ont ressenti des douleurs dans l'intérieur de l'oreille, qui ont été suivies de suppuration. C'est un très-mauvais signe dans la pleurésie, de ne pas voir paroître autour du sang tiré une croute blanche. Hippocrate nous apprend que les pleurésies qui récidivent sont presque toutes mortelles; que ceux qui ne sont pas vuidez par les crachats dans l'espace de quatorze jours, deviennent empyiques; & que s'ils se vuident quarante jours après la rupture de l'abcès, ils guérissent, sinon ils tombent dans la phthysie. Dans ces sortes de maladies il faut plûtôt avoir égard aux crachats qu'aux urines. La pleurésie qui n'est pas d'abord accompagnée d'accidens considérables, & qui se maintient dans cet état jusqu'au cinquiéme jour; mais qui se montre plus aigre au sixiéme jour, est le plus souvent mortelle. Les corps fermes & qui sont accoutumez à de violens exercices, dit Hippocrate dans ses Coaques, meurent plûtôt de pleurésie & de péripneumonie, que ceux qui vivent sans faire beaucoup d'exercice. Les pleurésies seches, dit le même Auteur, & qui ne fournissent point de crachats sont très-facheuses; & il faut beaucoup appréhender celles dont les douleurs tendent vers les parties supérieures. La pleurésie qui dégenére en péripneumonie est d'un mauvais présage: & la péripneumonie à qui la phrenésie succéde est aussi un mal, selon Hippocrate en ses Aphorismes. Les pleurésies, selon Malpighi, qui succédent à une fiévre aiguë, causent des concrétions polypeuses dans les poûmons, comme on le connoît par les ouvertures des cadavres & par le sang tiré, qui est glaireux & coëneux. Les pleurétiques qui rendent en toussant un bruit sonore dans leur poitrine, dont le visage est abattu, les yeux jaunes & couverts d'une espece de nuage, sont menacez d'une mort prochaine, suivant Hippocrate.]

Si l'on vient à avoir un cours de ventre & à cracher sans peine, c'est un bon signe; & encore meilleur, lorsque de jour en jour l'on s'apperçoit que ce qui sort n'est ni trop épais, ni trop humide; & s'il tire sur le blanc, c'est marque que la coction commence à se faire.

Mais si d'un côté l'inflammation est dans le médiastin & le diaphragme, qui ont simpatie avec le cerveau, elle est très dangereuse.

Et si les crachats paroissent noirs ou fort jaunes, & que la fiévre soit sans relâche, on ne passe pas le sept: ce sont encore des avant-coureurs funestes, s'il y a insomnie, altération, transport, dégoût, foiblesse, flux de ventre, que l'on ait peine à cracher, que les urines soient claires & que les remédes n'opérent point.

Les deux pleurésies proviennent d'une extréme chaleur, ou par des exercices violens, ou pour s'être extrémement fâchez, ou par quelques coups que l'on a reçû, ou pour avoir bû de l'eau froide; elles arrivent plûtôt en Hiver qu'en d'autres saisons.

Dans la pleurésie lorsque le mal est plus ou moins pressant, on saigne sans prendre garde, ni au jour, ni à la nuit, ni aux lunes, ni aux astres; l'on se ménagera cependant sur la quantité,

Afin de ne point affoiblir tout à coup le malade, pour l'ordinaire on en tire jusqu'à ce que le sang change de couleur, [& qu'il n'est plus entouré d'une croûte blanche: les adultes sont à peine tirez de cette maladie à moins de quarante onces de sang: il faut réitérer la saignée trois ou quatre fois si l'indication le demande;] à quelques uns on leur applique des sensuës aux temples ou aux narines, ou des ventouses aux épaules.

Il sera bon de ne plus saigner après le quatriéme jour, qui est le tems à peu près que les crachats commencent à se mûrir & à sortir avec plus de facilité: néanmoins s'il y avoit encore de la plénitude, l'on ne suivroit pas tout à fait cet avis; mais à quoi l'on devra prendre garde, ce sera aux enfans, aux vieillards & aux femmes qui seront avancées dans leurs grossesses.

[Quand on a négligé de saigner le malade, le malade ne tousse qu'avec beaucoup de peine, une cruelle difficulté de respirer, & se trouve en danger de suffocation: quelquefois aussi ce mal prenant la voie de la suppuration, il se convertit en empyéme. Il arrive aussi par accident qu'en usant mal à propos de remédes trop chauds, la pleurésie succéde à d'autres fiévres, lorsque l'humeur febrile se précipite sur la pleure. La saignée remédie à la grande douleur quand elle est récente. Mais quand la douleur est legére, & qu'elle continuë depuis long-tems, c'est un secours tardif & inutile; & il faut, selon l'avis de *Celse*, avoir recours aux ventouses avec scarifications.]

Comme dès le premier jour la pleurésie se fait connoître, l'on fera bien de purger tout aussi-tôt avec une once de casse dans du petit lait, ou du catolicon double dans un verre d'eau de plantain: l'on a expérimenté que le plus sûr est de faire vômir avec du vin émétique, dont la dose est depuis six jusqu'à sept grains dans un peu de bouillon [ces deux derniers remédes me paroissent un peu dangereux, & je ne conseillerois pas à un Médecin prudent de les mettre en usage:] pour faciliter ensuite les crachats l'on fera user par intervale de sirop de pavot rouge, mêlé avec du sirop de jujube ou de nénufar, ou de pommes simples; que si les crachats étoient gluans & visqueux, on se serviroit du sirop d'hissope ou de marrube.

Il faudra de plus provoquer les sueurs par de semblables remédes.

Prenez du jus d'orties, de l'eau de chardon benit ou du vin blanc, de chacun une demi-once, ou du vin blanc seulement & le jus d'orties; faites avaller cette potion au malade, & après qu'il aura bien sué, changez-le de linge & lui en donnez encore autant le lendemain; l'on appliquera cependant sur le côté des mêmes orties pilées, le plus chaudement que l'on pourra.

Ou bien l'on prendra une dragme de gui de chêne en poudre dans un verre de vin blanc; ou entre les bouillons l'on fera avaler un grand verre d'eau de chardon bénit, ou un grand verre de décoction de baume, ou de mente, ou de camomille, ou demi-dragme de raclure de dent de sanglier avec deux onces d'huile de lin fraichement tirée.

Sinon l'on pésera deux dragmes d'amandes de gland de chêne avec une dragme de racines de meum, & deux grains de saffran que l'on mettra en poudre, de laquelle on donnera une dragme & demie dans du vin blanc. [De tous les sudorifiques les plus salutaires est l'antimoine diaphorétique, selon *Etmuller*.] L'on se servira ensuite de l'un ou de l'autre de ces linimens.

Prenez huile de lys ou de camomille, dans laquelle vous mêlerez un peu de saffran en poudre, l'étendant par dessus une feuille de papier.

Ou bien prenez une once de mussilage de coins avec autant d'huile violat, d'amandes douces & de beurre frais; fondez le tout ensemble & en frottez le côté.

Sinon prenez des feuilles de choux cuites sous la cendre, puis pilez-les, & mêlez-les avec un peu de beurre frais & les appliquez.

Ou prenez de l'huile d'amandes douces & de l'huile de glands, de chacun une once, de la graisse de poule, de canard, de lapin & du beurre, de chacun une dragme, du saffran en poudre cinq à six grains; fondez le tout ensemble avec un peu de cire, faites-en un liniment & frottez-en chaudement le côté. Ou bien frottez seulement le côté avec huile de cire.

Prenez de la farine d'orge, de la décoction de figues, du miel & beurre, mêlez le tout ensemble & graissez-en le côté: [le liniment composé d'huile d'amandes douces, d'esprit de sel ammoniac & de camphre, est excellent, selon *Pitcarne*. Les fomentations conviennent aussi très-bien dans cette maladie.]

Faites prendre soir & matin une once de l'huile de lin dans un verre de décoction de mauves ou de guimauves.

De jour à autre on donnera au malade des lavemens d'une décoction de guimauves, de mauves, d'orge & de son, dans laquelle on aura fait dissoudre deux onces de sucre rouge ou du miel rosat, on lui fera user d'une tisanne dans laquelle on aura fait bouillir des feuilles de pavot rouge, ou de la reglisse, ou de l'orge.

L'on recommande sur tout de n'appliquer rien en dehors, & de ne donner rien en dedans qui soit froid.

Si la pituite domine en la pleurésie, on saignera beaucoup moins, & l'on mettra sur le côté un tel cataplâme.

Prenez de la marjolaine & de la ruë, de chacune une poignée, & cinq à six grains de laurier; pilez le tout ensemble avec quatre onces de miel, & l'ayant chauffé appliquez le tout; ensuite l'on fera boire un verre de vin dans lequel l'on aura pilé & mis infuser deux pincées de serpolet, ou de thim sur des cendres chaudes l'espace d'une demi-heure.

Après le septiéme jour on purgera le malade avec deux onces de manne

manne ou avec une once de catholicon double, détrempée dans une décoction de pollpode & de capillaire ; & à mesure que le malade se portera mieux ou augmentera les médecines d'une once de sirop de pommes composé, ou de sirop de fleurs de pêchers, ou d'une infusion d'une dragme de rhubarbe avec autant de séné.

L'on commencera à mettre du pain dans ses bouillons, & petit à petit le jour suivant, on lui donnera un peu de viande & du vin bien trempé.

Pour fortifier cependant ses poûmons, on lui fera user d'une telle opiate.

Prenez une once de conserve de roses, trois dragmes de thériaque, & une dragme de bol ; battez-le tout ensemble dans un mortier avec deux onces de sirop de pommes simples. La prise sera de la grosseur d'une muscade.

[Il est bon que le malade quitte tous les jours son lit pendant quelques heures selon ses forces, cela contribuë beaucoup à sa guérison. Il ne faut pas omettre de donner intérieurement les délaians, les resolutifs, les rafraîchissans, les anodins, les donner chauds & en grande quantité. Quelquefois cette inflammation tend à suppuration, ce que l'on connoît par l'obstination de la douleur, de la fiévre & des autres accidens jusqu'au quatriéme jour : on connoît que l'abcès est formé par les frissons fréquens & sans régles, par la diminution de la douleur, par la difficulté de respirer & de se tenir couché sur le côté sain.

Quand l'abcès est rompu le pus s'épanche dans la cavité de la poitrine, & son innodation s'augmente de plus en plus à proportion que l'ulcere lui fournit de nouvelle matiere, ce qui forme un empyéme.

Quelquefois aussi le lieu malade devient schirreux par l'adhérence de la pleure avec le poûmon, ce qui conduit le malade à l'asthme, accompagné d'une toux séche, qui est un mal sans remède s'il ne reçoit pas quelque soulagement par l'exercice & par l'usage d'aller souvent à cheval. Quelquefois aussi la gangrene survient aux lieux affectez, & ce funeste accident cause la mort au malade : on connoît la gangrene par le délire, la couleur livide de la partie affectée, le crachement bilieux, la cessation de la douleur & de la tumeur sans cause évidente.

L'on a un très-excellent pectoral dans la reglisse & dans les raisins passez ; il faut éviter les compositions où il entre beaucoup de sucre. Le pavot rhœas & ses fleurs comme un très-bon spécifique, ont lieu dans tout le cours de la maladie ; le suc de dent de lion ou sa décoction, aussi-bien que celle du chardon roland, sont fort approuvez ; il en est de même du chevrefeuil : le suc de raifort nouvellement tiré, est d'un merveilleux secours pour exciter les crachats. On recommande pour topique sur le lieu de la douleur un liniment fait avec la fiente de poule & l'huile de camomille.

En quelque jour de la maladie que ce soit, au quatriéme, cinquiéme, ou septiéme, devant ou après la saignée, que la difficulté de respirer & celle du crachement surviennent, il faut aussi-tôt appliquer au malade deux vessicatoires aux jambes, selon Hippocrate, qui nous dit que les tumeurs qui arrivent aux jambes dans cette maladie sont d'un bon augure ; & on remarque qu'après cette application, il se faisoit une heureuse expectoration, que la difficulté de respirer diminuoit, que s'il y avoit un flux de ventre, il s'arretoit bien-tôt & que le malade se trouvoit guéri : *Riviere* & *Zacut*, *Portuguais*, nous rapportent plusieurs exemples notables de pleurésies gueries par l'application des ventouses avec scarifications sur le lieu malade. Il faut dans la composition des linimens appliquez en forme topique, y insérer toûjours l'*album græcum*.

Il n'y a presque pas de meilleur remède vers la fin de la maladie, si l'on en croit *Barbette*, que le sirop de nicotiane.]

Il y a deux autres douleurs de côté, mais bien différentes de la pleurésie : car ni l'une ni l'autre ne sont accompagnées d'aucune fiévre. La premiere est causée de certains vents renfermez qui se font connoitre, parce qu'ils sont tantôt en un endroit & tantôt en un autre.

On guérit cette douleur avec quelque fomentation, ou en y appliquant un liniment fait avec de l'eau de vie ou de l'huile d'olive, ou de l'huile de noix.

Sinon l'on prendra une poignée de crottes de chevres que l'on pilera avec un quarteron d'huile pour en faire un cataplâme ; l'on pourra user aussi de quelque lavement avec du miel commun.

L'autre douleur vient d'un catharre ou rhumatisme, qui a commencé à tomber sur le col, aux épaules, & qui est ensuite dessendu au côté, dont la douleur s'augmente lorsque l'on y touche ; pour en être soulagé, il faut recourir aux mêmes remèdes qu'aux catharres ou rhumatismes.

Remède admirable pour la pleurésie, soit fausse ou véritable.

Prenez un gros œuf de poule, coupez-le par la moitié, jettez-en le jaune & mettez le blanc sur une assiette ; prenez ensuite du gingembre & du poivre noir, & non du blanc, car il n'y vaut rien, autant qu'il en faudroit de chacun pour remplir un des côtez de la coque d'œuf comblé ; après les avoir pilé & concassé grossierement vous les mêlerez ensemble avec le blanc d'œuf. Puis vous en ferez un cataplâme sur de la filasse de chanvre, d'environ de la grandeur de la main en rond. Il faut absolument avoir de la filasse de chanvre & non de lin ; car celle de lin n'y vaut rien, elle empêcheroit l'effet du remède, ce qui est expérimenté.

Vous appliquerez ensuite ce cataplâme sur le côté & sur l'endroit où le malade sent la douleur. Mettez une serviette par dessus en plusieurs doubles pour le tenir, & vous passerez aussi une nape en plusieurs doubles, que vous coudrez pour tenir le cataplâme bien assujetti, ensorte qu'il ne varie point ; ce qui étant fait, vous l'y laisserez vingt-quatre heures, après quoi vous le léverez & jetterez.

Ce remède a deux autres vertus merveilleuses. Il guérit infailliblement les esquinancies & maux de gorge, en l'appliquant autour de la gorge. Il guérit aussi les rhumatismes, en l'appliquant sur la douleur.

Excellens remèdes pour la pleurésie.

I. On prend des courges longues, pas trop mûres & assez tendres pour que l'on y puisse imprimer l'ongle : on les rape & on les épluche à la façon des navets ou raves : on les coupe de toute leur longueur, de la largeur & épaisseur du pouce : on ôte le reste de la courge : on pese ces pieces longues & différentes : cela étant fait on pese une égale quantité d'huile d'olives ; & ainsi s'il y a deux, quatre, six livres de courges, on prend autant de cette huile, on les met dans un pot de terre neuf, le plus fort que l'on pourra trouver, & qui ait un couvercle de terre qui joigne bien, ou de fer, & l'on fait bouillir l'huile & les courges à feu modéré, fait de charbon ou autre braise sans flâme, jusqu'à ce que les courges soient entierement dessechées : on écoule le pot, ou l'on ôte les courges avec une cueillere de fer percée, & on le fait passer à travers un linge grossier.

Après cela on remet l'huile au pot bien nettoié. On le porte chez un Maréchal ou Serrurier où il y ait une forge, ou si l'on n'a pas cette commodité, on fera assez de feu chez soi pour faire rougir du fer : on fait couper d'une barre de fer pur & non travaillé, six petits carreaux de la lageur de deux travers de doigts ; on les fait bien rougir ; on met le pot dans une terrine, afin que s'il se casse, l'huile ne se perde pas : on éteint un desdits carreaux rougi dans l'huile, & on y met le couvercle afin de l'éteindre. L'huile étant un peu refroidi, on y en remet un autre & l'on fait rougir de nouveau celui qu'on a tiré ; & ainsi de tous les autres, qui doivent être rougis & éteints dans l'huile chacun trois fois, & voila l'huile parfaite & en état de guérir la pleurésie : le fer y ayant été éteint dix-huit fois.

Usage. On fait bien chauffer un peu de cette huile & l'on applique sur la partie où est la douleur, le plus chaudement que le malade le peut souffrir : on y met un peu d'étoupes chaudes & un linge chauffé par dessus avec une ligature, de sorte qu'en se remuant il n'ôte le remède de dessus le mal : & s'il y a douleur de plusieurs côtez, comme il arrive souvent, on fait l'onction par tout : & si la douleur change de lieu on change l'onction.

Si dans cinq ou six heures le malade ne crache pas bien après la premiere onction, ce qui arrive rarement, on vient à une seconde qui ne manque point d'ouvrir l'abcès & de rendre la santé.

Ce remède a guéri des milliers de personnes desespérées à Rome, & à Turin, & a été donné au public par un Religieux, qui mourant voulut que son secret fût public.

II. Donnez au malade un verre de jus de bourrache, ou de celui de grateron ; couvrez-bien le malade pour le faire suer, & donnez lui des bouillons. En Hiver il est bon de mettre aux deux côtez & aux pieds des bouteilles d'eau chaude, ou des demi-briques chaudes : si la sueur cesse avant que le malade soit guéri, réïterez le jus de bourrache ou de buglose. Si vous n'en trouvez pas, donnez six germes d'œufs frais pondus du même jour dans un verre de vin blanc ou dans de l'eau de chardon bénit, ou de scabieuse, ou de scorzonnere.

III. Il faut prendre le blanc de trois porreaux, les bien nettoier, les enveloper dans du papier & les faire cuire sous la cendre : lorsqu'ils seront en bouillie il les faut mettre en forme de cataplâme sur le côté avec un linge dessus en quatre doubles & l'y laisser quelque-tems.

IV. Faites cuire un petit morceau d'encens mâle dans une pomme & mangez-la.

Cataplâmes excellens pour la pleurésie.

I. Prenez du poivre & du gingembre en poudre, de chacun gros comme deux noix, mêlez-les avec six blancs d'œufs bien battus, & ayant mis le tout sur des étoupes vous l'appliquerez sur le mal.

II. Il faut prendre de la verveine, la bien broyer, l'étendre sur une toile qui aura été couverte auparavant de pâte d'orge ou de seigle, & l'appliquer sur la patrie malade, puis mettre dessus du linge le plus double que l'on pourra. Après cela il faut mettre une brique le plus chaudement qu'il sera possible.

III. Prenez tous les blancs d'une douzaine ou deux de porreaux, coupez les en petites rouelles que vous pilerez dans un mortier, y versant un peu de vinaigre pur. Après que ces blancs seront pilez vous les étendrez sur des étoupes de chanvre, pour en faire un cataplâme de la largeur d'une assiette. Vous aurez du vinaigre dans un vase, vous y tremperez le bout du doigt, & vous en arroserez le cataplâme & vous le montrerez au feu ; vous réïtérerez la même chose pendant un demi-quart d'heure, vous laisserez un peu refroidir le cataplâme, de sorte que le malade le puisse endurer. Quand vous l'aurez appliqué sur le côté malade, vous le banderez avec des serviettes & napes, & vous le laisserez pendant vingt-quatre heures ; après ce tems vous l'ôterez. Si on peut saigner le malade ce sera bien fait. S'il ne guérit pas la premiere fois, il faudra lui remettre un autre cataplâme semblable à celui-ci.

IV. Il faut prendre des amandes d'environ une douzaine de noix franches, qui sont longues & rouges au dedans de la coquille, les broyer, les mêler avec du vin blanc & en faire prendre un verre au malade qui en sera guéri.

V. Prenez une once de suc de cresson aquatique ou de cresson des jardins récemment exprimé, autant de vinaigre rosat, une demi-once d'huile d'olive & un scrupule de sel commun : mêlez-bien le tout ensemble & donnez-le à boire au malade.

PLEION. C'est la paille de seigle, longue & ferme, dont on couvre les petites salades sur les couches, & dont on fait des paillassons : on s'en sert aussi pour lier la vigne aux échalas.

P L O.

PLOMB. C'est un métal pesant, luisant, noirâtre, sans ressort & qui s'étend facilement sous le marteau. On le trouve dans les mines de France & d'Angleterre, d'où on le retire en forme de pierre qu'on nomme mine de plomb, ou plomb minéral ; elle est difficile à fondre, mais aisée à réduire en poudre. On la met par morceaux dans un fourneau fait exprès, où l'on a ménagé un canal par où coule le plomb, &

& s'il s'y rencontre quelque mélange de gangue, de roche ou d'argent, il reste avec le charbon. Le plomb étant fondu on le jette dans des moules, & on nous l'apporte en lingots ausquels on donne le nom de saumons.

Propriétez. L'on en tire un sel qui a de grandes qualitez. Car six grains pris dans un verre de vin blanc, guérissent en vingt-quatre heures la peste. Trois grains donnez de même pendant quatre jours soulagent les hidropiques. Six grains avec de l'eau de fumeterre, ôtent la colique, & guérissent la ladrerie. Si on l'applique extérieurement sous le petinée, il rend l'homme continent, & le mélant avec des eaux, ou quelques huiles convenables, il fait des effets admirables, soit sur des ulceres corrosifs, ou malins, ou chancreux, ou sur des loupes, comme aussi il est souverain contre la pourriture de la bouche, contre les dartres, les pustules, les rougeurs de la face, les brûlures, les apostumes, fait revenir les chairs, ôte le feu volage en le mélant avec l'eau de plantain ou de morelle; on s'en sert aux fiévres quartes, aux douleurs de la rate, aux rougeurs des yeux, & aux gangrenes; & le mélant avec de l'huile d'olive, ou de camomille, ou d'eau rose, il resoud les tumeurs, les duretez & les schirres.

Pour rendre le blanc de plomb extraordinairement fin.

Prenez blanc de plomb en écailles, choisissez le plus beau & broyez bien ces écailles sur la pierre, avec du vinaigre, & il deviendra noir: alors prenez une terrine pleine d'eau, & lavez bien votre blanc, puis laissez-le bien rasseoir, & versez l'eau par inclination: broiez-le encore avec du vinaigre, & le relavez, faites la même chose trois ou quatre fois, & vous aurez un blanc qui sera parfaitement beau, tant pour l'enlumineure que pour la peinture à l'huile.

Pour dorer le plomb, ou le fer blanc, & autre chose.

Pourvû qu'on applique la feuille d'étain par dessus. Prenez poix noire, huile de térébenthine deux onces, résine tant soit peu, faite fondre le tout sur le feu, & faites-en un verni, que vous passerez sur l'ouvrage.

Pour faire Or du Plomb.

Il faut méler une livre de couperose Cyprienne avec une livre d'eau de fontaine: puis il la faut d'abord distiller par un feutre, après par l'alambic, gardez l'eau pour votre usage. Cela étant fait, mettez une once d'argent-vif dans un creuset sur le feu, & quand il commencera à bouillir vous y ajoûterez une once de feuilles d'or fines & vous les retirerez du feu; ce qui étant fait, prenez une livre de plomb, le plus purifié, & l'aiant fait fondre vous y mélerez avec une broche de fer auprès du feu l'or avec l'argent-vif: & quand le tout sera bien mélé ensemble, ajoûtez-y une once d'eau de vitriol & laissez-le refroidir, vous aurez un or fin.

Purification du plomb. Il le faut faire fondre au feu, le verser & l'éteindre en bon & fort vinaigre, le fondre encore une fois & l'éteindre en suc de chelidoine, puis en eau salée, aussi-tôt après en vinaigre, où il y ait du sel ammoniac, enfin il le faut faire fondre dans des cendres, le fondant toujours auparavant au feu & il sera bien purifié. *Fallopius.*

Pour rendre le plomb sonant.

Prenez une quantité égale de salpêtre commun, de verd de gris, de tartre & d'antimoine: mettez-les en poudre séparément, ensuite mélez-les ensemble; faites fondre dans un creuset quatre fois autant de plomb que le poids total de ces quatre drogues. Enfin jettez peu-à-peu dans le creuset toute cette poudre, en le recouvrant à chaque fois, laissez le tout encore un peu de tems dans un bon feu, & versez-le ensuite dans ce que vous jugetez à propos. Ce plomb sera plus dur, plus cassant & rendra un son quand on le frapera.

Pour faire la pierre de plomb. Prenez quinze livres de plomb calciné, & quinze livres de frette de cristal mélez bien ensemble, mettez-les fondre dans un poëlon de terre de verrier, laissez-les au feu pendant dix heures; lorsque le tout sera fondu, jettez cette matiére en eau froide, prenez garde que souvent il demeure au fond des vases du plomb, qu'il faut diligemment ôter, car le laissant il feroit fondre votre poëlon; prenez garde aussi parmi la matiere: jette-le dans l'eau & vous y trouverez des grains de plomb, lesquels il faudra aussi ôter. Cela fait, retournez la matiére dans le poëlon au feu comme devant, en dix heures au plus elle sera comme il faut.

Pour colorer le verre de plomb en très-belle émeraude.

Prenez du verre de plomb, faites comme ci-dessus étant en flux, six onces de cuivre de trois cuites, & un denier de crocus martis bien unis ensemble; mais il faut les mettre dans le poëlon par trois diverses fois sur le verre de plomb, mélant bien le verre & mettant un *credo* d'intervalle entre chaque projection; après il faut le laisser reposer une heure, puis vous le retournerez, remuerez & en tirerez la preuve pour voir si la couleur est comme il faut; si elle n'est à son point, vous jetterez encore un peu de ces poudres de cuivre & de crocus martis aussi; si elle étoit à signe, il faudroit le laisser incorporer avec le verre pendant huit heures; vous en ferez des médailles belles & rares.

Remarquez que si à un poëlon de telle quantité que dessus outre le poids de la poudre de cuivre de crocus, on y joint sur la fin encore un peu de caput mortuum, de l'esprit de vitriol, de cuivre, cela fera un verd d'émeraude admirable.

Pour faire le verd de plomb en couleur d'or.

Prenez seize livres de plomb calciné, & seize onces de cristal, broïez & passez le tout ensemble par un tamis très-subtil, joignez à cette matiére six onces de cuivre de trois cuites, deux deniers de crocus martis, mélez très-bien le tout ensemble, & faites fondre le tout dans un poëlon à feu moderé, & laissez ainsi en flus pendant douze heures; puis jettez le dans l'eau commune, separez le plomb qui sera retourné encore, mettez la matiére jettée dans de l'eau à fondre encore dans son poëlon, & laissez en flus pendant douze heures, puis tirez en la preuve, après l'avoir bien remué; & si la matiére verdoie trop, vous y jetterez un peu de crocus martis, parce qu'il ôte le verdoier, & ainsi la matiére prendra une très-belle couleur d'or, dont vous pourrez vous servir pour faire des vases & médailles.

PLOMB. Terme de chasse. Ce sont les balles de plomb dont on se se r pour mettre dans le fusil.

PLOMBER. On dit en terme de pêche, *plomber les filets*; c'est-à-dire, y attacher des plombs pour les faire descendre au fond de l'eau.

P L U.

PLUIE. [Eau qui tombe du Ciel, & qui provient de la compression des nuées. Mr. Rohault dit que la cause la plus commune & la plus efficace qu'il y ait pour convertir les nuées en pluie, n'est autre que la chaleur de l'air qui a été quelque-tems contre la terre, & que quelque vent qui est survenu a enlevé assez loin de nous. Cet air échauffé s'appliquant aux nuës, dispose la neige très-subtile dont elles sont composées, à se fondre & à s'épaissir en plusieurs petits tas ou flocons, qui ont la force de surmonter la résistance de l'air qui s'opposoit à leur descente; après quoi achevant de se fondre par l'action de la chaleur qui se rencontre dans les lieux par où ils passent en tombans, ils se convertissent en goutes de pluie, qui sont fort grosses quand la nuë est fort épaisse, & que l'air échauffé qui se porte vers cette nuë la prend par le dessus. Alors tout conspire a faire que les petites goutes d'eau ou parcelles de glace qui la composent, se joignent plusieurs ensemble, & forment d'abord des goutes assez sensibles que leur pésanteur fait descendre, & qui grossissent encore beaucoup par l'union de celles qu'elles rencontrent en pénétrant toute l'épaisseur de la nuë. Ainsi les goutes de pluies se font plûtôt par assemblage que par division, quoiqu'il soit vrai que de grosses goutes en tombant avec vitesse, peuvent être divisées en d'autres moindres; mais il n'y a pas lieu d'entrer dans le sentiment de ceux qui s'imaginent que la pluie s'engendre à la maniére d'un seau d'eau, qui étant jetté en bas d'une fenêtre se divise & se répand en diverses petites goutes, comme si dans la région des nuës il se formoit quelque espece de grand lac, qui en tombant se divisat premiérement en de grosses goutes, celles-ci en d'autres plus petites, & ces dernieres encore en de plus petites. Il n'y a nulle apparence qu'une si grande masse d'eau puisse ainsi se former en haut en un moment. Si elle s'y étoit formée, elle couleroit & se précipiteroit comme un torrent à l'heure même. Tant que les petites goutes sont invisibles, elles peuvent être soutenuës fort aisément, poussées par l'effort de celles qui montent, ou par les moindres petits vents, comme il y en a presque toujours; mais si-tôt qu'elles acquiérent quelque grandeur sensible, elles pésent alors sensiblement, & ne peuvent être soutenuës de telle sorte que le vent ou autre chose les empêchent de tomber.]

Présages de la pluie tirés du Soleil.

[Les Astrologues prétendent que tout ce qu'ils prédisent des Astres est très-certain; si cela n'est pas entiérement vrai de tous les Astres, on le peut justement dire du Soleil, dont les bénignes influences font toute la fécondité de la nature, & qui par son coucher & son lever nous donne des signes véritables du beau ou du mauvais tems.]

Le Soleil présage de la pluie, lorsqu'en se levant il est couvert d'une nuë, qu'il paroit couvert de taches, & qu'il se dérobe de nous à moitié, ou bien lorsqu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses raions percer les nuées qu'ils couvrent. Si l'on voit que le Soleil est rouge quand il se leve, c'est signe de pluie, comme c'en est une marque assurée, lorsqu'en même tems il paroit environné de longues raies. Les couleurs différentes que le Soleil montre sur son visage en se levant, nous présagent de la pluie. Toutes les fois que le Soleil se leve & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluie n'est pas loin. Les nuées rouges, qui quelquefois l'environnent a son lever, menacent infailliblement de la pluie pour le lendemain. Lorsque le Soleil paroit pâle toute la journée ou qu'il se montre petit & rond comme une boule, c'est signe de pluie & de tempéte. Si-tôt qu'on voit des cercles obscurs & de couleur de terre autour du Soleil, ce sont des présages de pluie, & vous n'y serez pas trompé. Craignez aussi la pluie, lorsque le Soleil pendant la journée se montre dans une nuée noire, dans laquelle il se trouve pourlors envelopé; du moment que le Soleil se couche avec de grands raions tournez vers la terre, attendez vous à de la pluie pour le lendemain. Si en se couchant ou autrement, il est caché d'une nuée jaune ou un peu rousse, c'est signe de pluie. Lorsque le Soleil à son lever se fait sentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter sur la pluie, & il produit le même effet, lorsqu'il le couche avec la même âpretée, & même aussi quand ses raions lancent leur feu avec une pareille violence. Si les planetes sont entourées d'un cercle, c'est aussi un signe de pluie.

Présages de pluie tirés de la Lune.

Les marques que donnent la Lune des changemens de tems, ne sont pas moins certaines que celles du Soleil. Lorsque la Lune paroit sur notre horison & qu'on lui voit les cornes obscures embrasser un air sombre & épais, c'est un signe de beaucoup de pluie. Si la Lune se leve pareillement le troisiéme jour qu'elle est nouvelle ou au commencement du quartier & qu'elle soit noire, obscure, épaisse, pâle, bleuë, livide ou d'une couleur tirant sur le vert, on doit s'attendre a de la pluie. Quand la Lune est au plein, & que son visage est environné de quelque chose, c'est de la pluie dont elle nous menace, pourlors nous voïons quelquefois la Lune ceinte de deux ou trois ronds, & lorsqu'ils paroissent de couleur noire ou sombre, c'est que cet Astre est embrouillé, on a indubitablement de la pluie. On observera lorsque la Lune se renouvelle, que si le tems est chargé, c'est un vrai présage de pluie. Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de son renouveau, la Lune ne paroit point du tout, & pourlors on peut pronostiquer de la pluie. On pronostiquera la pluie, si la Lune recemment nouvelle a ses cornes obscures, mais si la corne haute

haute du croissant est plus obscure que la basse il pleuvra au décours. Si la basse est plus obscure que la haute, il pleuvera au premier quartier. Si elle est noirâtre au milieu, il pleuvera en pleine Lune. Si le croissant panche & regarde à l'Occident, c'est signe de pluie. On remarque que lorsqu'il pleut le premier Mardi d'après la pleine Lune, tout le reste continuë aussi.

Présages tirés des Etoiles.

Quand les Étoiles paroissent plus grosses qu'à l'ordinaire, c'est un véritable signe de pluie, comme aussi lorsqu'elles semblent nébuleuses & obscures, lorsque le ciel est sans nuages.

Présages tirez de l'air.

Le meilleur & le plus assuré pronostic de pluie que l'on puisse tirer de l'air, est lorsqu'il est plus chaud que la saison ne le demande; Ciel pommelé, & femme fardée, ne sont pas de longue durée; ce proverbe donne assez à entendre que lorsque le tems paroit pommelé, on peut espérer bien-tôt de la pluie. Si-tôt qu'on voit dans l'air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'est signe de pluie. Le signe de pluie dont on puisse le moins douter, est quand on voit l'Arc-en-Ciel sur deux eaux, qu'il semble boire dedans, ou qu'il paroit double.

Présages tirez du feu.

Du moment que le feu paroit bleu à la vûë, c'est une marque qu'on doit avoir de la pluie, comme aussi lorsqu'il soufle de lui-même; si l'on entend pétiller les charbons & qu'on les voie jetter des étincelles, c'est signe de pluie; quand aussi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il se couvre de ses cendres. On observe lorsque le pot est au feu, s'il s'y attache dessous des charbons, ou qu'on y voïe étinceller du feu, c'est signe de pluie; si la méche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer & noircit en brulant, ou se charge de champignons, ou bien que cette méche petille, ou que la fumée se répande çà & là, qu'elle ne monte pas droit, on ne peut espérer qu'un tems de pluie.

Présages tirez des corps humains.

Il arrive fort souvent qu'on se trouve assoupi & extraordinairement las, sans que cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pésanteur de l'air, & lorsqu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluie. Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu rompuës, celles des cors aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un présage de pluie.

Présages tirez des animaux.

Lorsqu'on voit les gruës s'élever bien haut, & s'en retourner de trop bonne heure, c'est un pronostic de pluie. Si le heron erre & voltige parmi les champs tout triste. Si le passereau crie le matin, c'est un présage de pluie. Si les bœufs ou les vaches mangent plus que de coûtume, se couchant sur le côté droit, levent la tête en haut & qu'ils regardent vers le Midi, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entour & se tirent vers l'étable en meugiant, on doit s'attendre a la pluie. Quand on voit voltiger les hirondelles le long des marais, des étang, ou des rivières & plus bas qu'à l'ordinaire, en criant, c'est une marque de pluie. On présagera toujours de la pluie, lorsqu'on entend les grenouilles faire beaucoup de bruit à cause du mauvais tems qui doit arriver, souvent les fourmis par un sentier étroit emportent leurs œufs du fond de leur demeure; & lorsqu'on les voit travailler ainsi, il n'y a que de la pluie a espérer.

Lorsque les corbeaux, & les autres oiseaux vont par bandes, ou si le corbeau entonne son chant au creux de sa gorge & se débat des ailes, on ne manque point d'avoir de la pluie. Quand la pluie veut venir, on voit les oiseaux de rivieres se lever, & battre les ailes avec de grands cris, tantôt se plonger & tantôt se couvrir sur la surface des eaux. On dit que la corneille appelle la pluie, lorsque se promenant seule, elle se met a crier, si elle se mouille la tête au bord de l'eau ou nage dedans. Quand les ânes, mules & mulets sans causes pressante secouent l'oreille, roidissent leurs queuës & se veautrent par terre, c'est signe de pluie. Si les mouches a miel ne s'éloignent pas beaucoup de leurs ruches. Si les mouches, les guépes & les frelons, les puces, & les punaises mordent plus ettoitement que de coûtume. Si les araignées tombent en bas sans être frappées du vent. Les vermisseaux annoncent la pluie, lorsqu'on les voit sortir de dessous la terre, de même que les crapaux, lorsqu'ils chantent dans les lieux élevez. Si les poules se mettent à couvert avec leur poussins, ou si en grattant, elles se couvrent elles-mêmes de terre, si elles se battent l'une contre l'autre, on ne sauroit de toutes ces choses que présager de la pluie. Les pigeons pronostiquent la pluie, lorsqu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils s'en vont à leur colombier pour n'en plus sortir. Les coqs qui chantent avant leurs heures, principalement le soir quand ils sont au juchoir; car le chant du coq a heure inusitée comme à neuf, dix & onze heures du soir signifie indifferemment changement de tems, de sec en pluvieux & au contraire, & les oies qui crient & volent plus que de coûtume, annoncent la pluie ordinairement. Si les loups hurlent & accourent près des maisons: si les chiens se veautrent sur la terre: si les créatures humaines ne reposent si bien qu'auparavant.

Présages de pluie.

C'est aussi signe de pluie s'il fait des éclairs en tems beau & serain: si en Été les éclairs excédent en quantité les tonneres: s'il tonne en plein midi. Si sur les sommets des montagnes errent quelques nuées épaisses. Si après que la pluie a cessé il s'éleve un vent aigu & froid, la pluie commencera des plus belles. Si le son des cloches est plus hautain, & s'entend de plus loin que de coûtume. Si le sel devient humide; si les retraits puent plus que coûtume; si le chardon à bonnetier cueilli & pendu en quelque endroit de la maison se serre, & ferme ses éguillons, comme par une nouvelle forme n'aïant aucune aspérité.

Autres présages de pluie.

Si la suie de la cheminée tombe en quantité: si la cendre s'amoncelle en pelotons: si l'huile scintille aux lampes ardentes: si le trefle ferme & amasse ses feuilles: si les pourceaux se jouent long-tems & courent çà & là, secouant & brisant ce qu'ils auront attrapé en courant: si le chat après avoir long-tems léché sa patte, en accommode le poil de sa tête, & passe plusieurs fois sa pate par dessus l'oreille.

Présages de l'abondance de pluie.

On prédira semblablement abondance de pluie si les nuées sont obscures, profondes & épaisses: si les goutes d'eau qui tombent du ciel, sont blanchâtres, & font des boules amples & de grandes chutes a bas; si la pluie distille tout doucement & commence à tomber par goute deliées; si l'eau qui tombe à terre en grande abondance sans vent, est incontinent imbibée de la terre; si l'eau des étangs sans aucune chaleur du Soleil, est échauffée plus que de coûtume; si le poules avec leurs petits poussins au commencement de la pluie se retirent incontinent en leur poulaillier, ou si du matin elles viennent tardivement & quasi par contrainte à la pâture.

Si l'Arc du Ciel nommé autrement Iris se rangent vers le midi: s'il paroit double, triple ou quatruple, & s'il paroit après qu'il a pleu, on a tout sujet de craindre la pluie.

Présages de pluie tirez du Soleil.

Consultez le mot TEMS, vous y trouverez les differens présages du beau tems. *Voyez* encore l'article des PRÉSAGES.

PLUVIER. C'est un Oiseau passager, de la grosseur d'un pigeon, qui a des plumes jaunes, blanches & rougeâtres; son bec est noir, court, aigu, & un peu recourbé à l'extrémité. Il y a encore une autre sorte de pluvier qui est un peu plus gros, d'une couleur cendrée & marquetée des taches approchantes du chatain. Son bec est aussi plus gros & plus long. Ils se nourrissent de mouches & de vers, c'est un bon manger, sur tout à ceux qui sont sujets au mal caduc & a la rétention d'urine; la chair de cet oiseau purifie le sang, & est propre à provoquer l'urine.

Instruction nécessaire pour ceux qui voudront prendre des Pluviers.

Les pluviers sont en si grand nombre, qu'on en peut voir quelquefois passer plus de trente mille dans un même jour; ces oiseaux vont toûjours par grandes bandes & volent depuis le matin jusqu'au soir. On commence à en voir a la Saint Michel, ils se retirent à la fin du mois de Mars. Quand il fait froid, ils vont chercher les Païs proche de la mer, & lorsqu'il dégele, ils cherchent les Païs hauts, si bien qu'ils ne font autre chose que monter & descendre selon le tems qu'il fait. Lorsqu'ils descendent, leur vol est au vent de mer, & lorsqu'ils montent au vent de bise, ainsi que les gens du métier le nomment. Ils vont la plûpart du tems chercher leur pâture dans les terres ensemencées; & quand ils ont mangé ils cherchent des eaux pour se laver le bec & les pieds qu'ils ont pleins de terre. Ils ne se perchent point pour dormir, mais ils s'accroupissent en quelque lieu éloigné des arbres & des haies, où le vent ne souffle guére. Pendant la nuit ils s'écartent, courant de côté & d'autre après les vers de terre ou achées dont ils se nourrissent; & pour ne s'éloigner pas trop les uns des autres ils font toujours quelque petit cri. Ils se rassemblent tous au matin pour s'envoler si-tôt qu'il est jour. Lorsqu'en volant ils en apperçoivent d'autres à bas, ils les appellent, & souvent se jettent parmi-eux. Plusieurs sortes d'autres oiseaux aquatiques se mêlent aussi avec eux, principalement les vaneaux & les guinards qui sont de trois ou quatre sortes, & les guinettes.

Les pluviers sont plus faciles à prendre quand ils sont seuls, que lorsqu'ils sont avec d'autres oiseaux.

Pour les faire venir aux filets, on se sert d'un ou deux vaneaux vivans qui sont attachez par les pieds & par la queuë, que l'on fait voler, ainsi que je dirai ci-après, & d'une douzaine d'entes, qui sont des moquettes faites de foin ou de paille, couvertes de peaux de pluviers, ausquels on met un piquet pour les faire tenir sur terre, comme s'ils étoient vivans. On a un ou deux filets, & plusieurs utenciles que je décrirai ci-après. Il reste à vous dire que les pluviers sont beaucoup plus faciles a prendre le mois d'Octobre, lorsqu'ils arrivent, que pendant tout l'Hiver, encore plus le mois de Mars, quand ils s'en retournent, parce qu'ils sont en amour. Lorsque le froid est long, il ne fait pas bon à les chasser: mais bien par les froids entre-coupez, & par les pluies douces. Les vents de bise & de mer sont les meilleurs pour cette chasse, le vent de basse galerne n'y vaut jamais rien: j'expliquerai dans la suite le nom des vents, selon que les preneurs de pluviers les appellent.

Liste de tous les instrumens nécessaires pour tendre aux Pluviers.

Il faut avoir un filet ou deux, appellez rets saillans, les autres instrumens se voient dans les figures suivantes.

Il faudra avoir deux perches marquées des chiffres 1. & 2. qui doivent être grosses comme le bras, & de differente longueur, l'une sera de neuf pieds trois pouces, & l'autre de neuf pieds; elle seront toutes deux un peu encochées par le bout plus menu: on les nomme en terme de l'art, les guédes.

On le voit dans deux morceaux de douelle de tonneau, comme la figure côtée 3. Ils doivent être longs d'un pied, larges de trois ou quatre pouces, taillez par un des bouts en pointe: on les nomme les palettes.

On aura deux bâtons semblables à celui qui est marqué 4. gros comme le pouce, longs de neuf pouces ou d'un pied, pointus par un bout. On les appelle sarrots.

Trois

Trois autres morceaux de bois comme celui qui eſt marqué 5. longs de deux pieds, gros comme un manche de fourche, pointus par chaque bout. Ils ſont nommez les paux.

Il faut une tranche de fer ſemblable à celle qui eſt marquée 6. dont le tranchant n'aura que trois pouces de large ; elle aura la téte forte pour en coigner les paux.

Une ſerpe ou gouet, ou bien un grand couteau repréſenté par le chifre 7.

Un morceau de bois marqué 8. appellé billard, long de deux pieds depuis A. juſqu'à la lettre B, ſe terminant en pointe vers la lettre A, l'autre bout BC. ſera long au moins d'un pied en recourbant, comme il eſt repréſenté; il le faut couper à trois angles comme il paroit par le bout C.

On aura un fiffler pour appeller les pluviers, qui eſt repréſenté dans la figure premiere ; il eſt fait du gros os moulier de la cuiſſe d'une chevre ou d'un puiſſant mouton, coupé par les deux bouts, de la longueur de trois pouces pour le faire en fifflet ; on l'emplir de cire par le bout H. juſqu'à l'ouverture E, puis on fait un trou plat par deſſous l'os pour faire entrer le vent: il faut faire un trou F. au milieu, droit par deſſus, qui ſoit aſſez gros pour y ficher une petite plume à écrire, & un autre bien plus grand par le côté vers l'extrémité G. pour lui donner un ſon plus clair. Pour le pendre au col on le percera legerement au bout H. afin d'y attacher une ficelle.

Il faudra un panier repréſenté par la figure ſeconde. Il doit avoir la forme d'un œuf, & être de grandeur convenable pour y mettre trois vaneaux vivans ; il y aura une ouverture pour les faire entrer & quelque choſe pour le fermer, & une boucle ou corde pour le porter. Ce panier eſt appellé bouroche.

Deux ou trois petits travouillers, tels qu'eſt celui de la Figure troiſiéme. Ils ſervent à plier la ficelle deſſus ; ils ſe font de deux morceaux de bois I K, L M, larges d'un demi pouce, & longs de ſix pouces, leſquels ſont percez proche des bouts pour y ajuſter deux bâtons I L, K M, moins gros que le doigt : on percera les deux morceaux de bois plats dans le milieu P, O, afin d'y mettre un bâton P O, ſur lequel les autres bâtons tourneront bien à l'aiſe, comme la Fgure le fait voir.

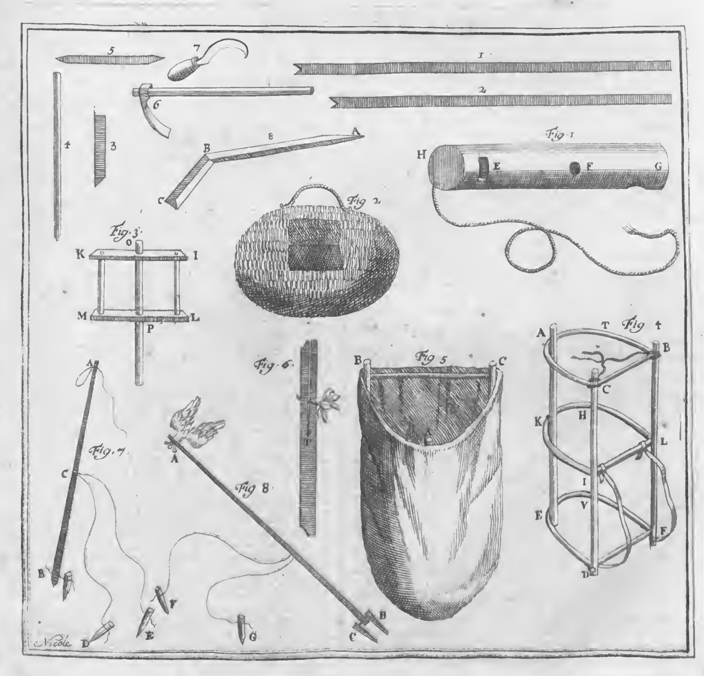
On doit avoir un panier, ou pour mieux le nommer un vaiſſeau de toile nommé charote, qui ſert à mettre les entes. Les oiſeaux morts que l'on a pris, les ficelles & autres utenciles néceſſaires. Il ſe fait comme vous le voyez dans la quatriéme Figure, de trois morceaux de bois quarrez BF, CD, AE, longs de deux pieds, d'un pouce & demi d'épaiſſeur. Ils ſont percez en trois endroits d'un trou gros comme le pouce. L'on prend trois autres gros bâtons longs de trois pieds qu'on plie en arc, & qu'on fait entrer dans les trous du milieu I, juſqu'à la moitié, puis on fiche l'un des bouts dans le trou K, & l'autre dans le trou L, leſquels on arrête avec de petits coins de bois. Il faut paſſer les deux autres du haut & du bas de même façon, & mettre trois autres bâtons T, H, V, longs de dix-huit pouces, entre les deux morceaux de bois BF, & AL, qui entreront dans les trous faits exprès pour tenir le reſte en état. Il faudra attacher deux ſangles, courroies ou cordes, au bâton L I, du milieu, & les autres bouts ſeront mis avec des boucles aux pieds F & D, ou bien comme font quelques preneurs de pluviers, il faut lier une corde longue de deux pieds, un bout à la lettre B, & l'autre à la lettre C, & quand on le veut charger on ne fait que paſſer les guêdes par l'ouverture, ce que fait la corde, & on charge la charote ſur ſon épaule.

Lorſque le tout ſera diſpoſé de cette façon on le couvrira de toile neuve ou griſe, comme on le voit dans la cinquiéme Figure, à laquelle vous laiſſerez un morceau de toile par deſſus A, B, C, qu'il faudra coudre autour d'un arçon de bois qui ſervira de couverture ou couvercle, comme ſeroit celui d'un coffre, de cette façon la charote ſera prête à ſervir.

Quelques-uns ſe ſervent d'un pipeau repréſenté par la ſixiéme Figure pour appeller les vaneaux. Ce pipeau n'eſt autre choſe qu'un petit bâton moins gros que le petit doigt, long de trois pouces, fendu par le bout juſqu'au milieu T. pour y mettre un morceau de feuille de laurier, & contrefaire le cri du vaneau.

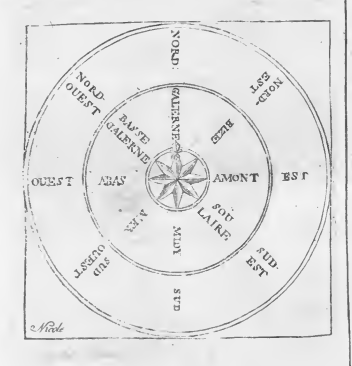
Outre cela on a deux verges de meure, ſemblables à celle de la ſeptiéme Figure, qui eſt une petite baguette longue de deux pieds & demi, bien droite, légere & menuë, ayant un gros bout B. un piquet long de trois ou quatre pouces, attaché avec une ficelle aſſez proche de la verge ; on lie au milieu C. ou pour le mieux, un peu plus proche du gros bout, deux ficelles longues de deux pieds chacune, avec deux piquets D & E, de même grandeur & groſſeur que l'autre B. On attache une autre petite ficelle, qui n'eſt guéres forte, au petit bout A. de la verge, dont un bout eſt double & fait comme une boucle pour paſſer au bout du vaneau, & l'autre ſimple beaucoup plus longue pour en attacher la queuë.

Il faut encore une autre verge de huau, comme on le voit dans la huitiéme Figure, longue de quatre ou cinq pieds, & un peu forte, à laquelle on attache des deux côtez du gros bout deux piquets B C, gros comme le petit doigt & longs de ſix pouces, & à dix-huit pouces plus loin deux ficelles de deux pieds & demi de longueur, avec chacun un piquet F & G au bout, de même grandeur que les deux autres ; il reſte maintenant de dire comment on doit préparer le lieu pour tendre.



Des vents qu'il faut observer pour tendre les filets.

Si vous désirez prendre des pleuviers ou autres oiseaux aquatiques, vous devez commencer à faire provision de filets & utenciles nommées ci-devant, & connoître les vents, afin de faire par avance des formes à tous vents, & tendre des côtez d'où ils viendront, parce qu'il faut nécessairement que les filets soient tendus du côté du vent, pour verser avec le vent; car les oiseaux passant par dessus, ou se voulant asseoir dans la forme, portent toûjours la tête à l'oposite du vent: c'est pourquoi il faut absolument que les filets tournent avec le vent; vous la voyez dans une des figures suivantes qui représente le filet tendu du vent d'Amont ou d'Orient, c'est-à-dire, que le vent vient du côté d'Orient; par conséquent les oiseaux porteront la tête de ce même côté, aussi le filet versera du côté d'Occident. Et comme je ne veux pas changer les termes de l'Art, j'en ai fait un avertissement au commencement de ce discours, afin qu'on les puisse concevoir & s'en ressouvenir dans la lecture de cet Article, d'autant que les huit vents que j'ai déja dit être nécessaires de connoître pour tendre, pourroient n'être pas entendus de tout le monde par les noms vulgaires des preneurs de pulviers, j'ai fait faire la Figure que vous voyez, qui comprend les huit vents principaux, nommez en termes ordinaires, rapportez vis-à-vis les noms usitez en la Géographie, & marquez dans le plus grand espace ou dernier cercle, & les vulgaires sont marquez dans le petit. Par exemple, dans la Géographie nous appellons le vent qui vient ou souffle du côté auquel le Soleil se leve, l'Est, qui est marqué dans la Figure au grand cercle. Vous voyez dans le plus petit espace, Amont, qui est le nom vulgaire des Pêcheurs, lequel se rapporte au nom Géographique Est, & ainsi des autres vents.



Quand vous ferez les formes il ne sera pas besoin d'attendre qu'il fasse du vent de chaque côté, il suffira que vous sachiez à peu près les endroits où ils sont placez. Ce n'est pas une chose absolument nécessaire que les formes soient directement dressées au vent, il faut s'accommoder selon que l'endroit le peut permettre; quelquefois un peu plus à gauche ou à droit, pourvû que le vent venant, par exemple, droit du Midi, la forme ne soit pas de mer, tirant vers Abas ou de Soulaire tirant vers Amont. Autrement il arriveroit que les oiseaux en volant suivroient le long du filet & n'iroient pas de travers; de sorte qu'il seroit difficile d'en prendre. De plus, en tirant la corde pour les prendre, le vent pousseroit le filet de long, & l'empêcheroit de s'étendre en large comme il doit faire.

Pour faire les formes pour tendre les filets.

Il faut tendre aux pluviers dans de grandes prairies, ou dans les campagnes de blés verds, dans lesquels il n'y a ni arbres, ni haies, & qu'elles soient au moins éloignées de trois cens pas du lieu où l'on veut tendre. Pour ce qui est des prairies, il sera meilleur de tendre proche de l'eau, à cause, comme j'ai déja dit, que les oiseaux la vont chercher pour se laver lorsqu'ils ont marché dans les terres labourables. Il faudra prendre garde que le lieu où sera fait la forme, soit plus bas que l'endroit de la loge, ou du moins égal. Pour y travailler, jettez les yeux sur la premiere Figure qui est ici représentée.

Supposez que la table représente la Figure de la prairie, & que le lieu où se doit faire la forme, soit depuis la lettre A jusqu'à B, & que depuis la lettre B jusqu'à E, soit l'espace qui doit être entre la forme & la loge; supposez encore que le vent souffle du Midi, ayez une ficelle de quatorze ou quinze pieds de long, & l'attachez à deux piquets A, B, j'ai fait la ligne ponctuée A, B, exprès pour représenter cette ficelle que vous ficherez en terre pour tracer le lit qui est la place du filet: vous prendrez ensuite le billard A, 8, B, C, designé dans une des Figures précédentes, & vous en fraperez la terre par le côté triangulaire comme si vous vouliez couper; vous ferez la même chose en suivant tout le long de la ficelle jusqu'à douze toises de longueur que contient le filet qu'on y doit tendre; ce billard fera une place en terre comme feroit la goutiere d'une maison, qui ne doit pourtant avoir que deux ou trois toises de large. Quand le lit sera fait, il faudra ôter la ficelle d'auprès, & vous prendrez la plus courte des guédes marquée 2, designée dans les Figures qui représentent les utenciles. On couchera à bas le petit bout au bord du lit 1, & le gros au nombre 8, non pas tout droit, mais de côté en tirant au dedans de la forme, de sorte qu'il s'en faille environ deux pieds qu'elle ne soit droite, comme il se peut voir par la ligne ponctuée qui traverse du chiffre 1. à 7. laquelle est droite, & non pas la ligne 8. O. qui représente la guéde; cette guéde étant couchée, mettez une main dessus pour la tenir arrêtée, & de l'autre vous tracerez avec le doigt des deux côtez tout le long & par le bout, puis fichant dans la terre le bout de la serpe ou couteau marqué 7. dans les Figures précédentes, vous la couperez suivant la trace avec la tranche marquée 6, vous creuserez & emporterez l'espace qui est entre les traces ou lignes a. 1. 8. o. commençant au bout 1. & finissant au chiffre 8 toûjours en creusant, de sorte que cet espace soit plus profond au bout 8. de quatre ou cinq pouces, que la guéde puisse être tout-à-fait cachée dans la *garriere*; c'est ainsi que j'appelle cette place creuse.

Quand elle sera faite, portez l'autre plus grande guéde à l'autre bout du lit, & couchez-la de même façon à 3. 9. pour faire sa place ou garriere semblable à l'autre: après quoi on prendra les palettes marquées 3. qu'on fichera en terre au bout de chaque garriere 8. & 9. pour empêcher que les guédes poussées par la roideur de la corde du filet, n'entrent dans la terre; l'on fichera aussi en terre, au bord des garrieres à demi-pied du lit, les sarrots aux endroits marquez des chiffres 1. 3, il les faut piquer de biais dans le bord de dela, & non de deçà; parce qu'ils servent pour empêcher que les guédes ne s'en retournent quand le filet est étendu, si ce n'est lorsque l'on tire la corde; & si on les piquoit deçà sur les lignes 9. b. & 8. o. il seroit impossible de faire jouer le filet: car plus on tireroit la corde, & plus les guédes se rangeroient sous les sarrots.

La forme étant achevée vous porterez fort loin toute la terre qui sera ôtée des garrieres, en laissant sur les bouts 5. & 7. un morceau gros comme les deux poings, pour donner le sault aux guédes. Cela étant fait, la forme sera en état de servir.

Si vous faites encore deux autres garrieres 2. 8. & 4. 9. de l'autre côté du lit, à l'opposite des premiers, la forme vous servira pour deux vents contraires; savoir, pour celui du Midi & pour celui du Septentrion, ou Galerne. De cette façon il ne faudra que quatre formes pour les huit vents principaux: car celles d'Amont & d'Abas seront ensemble, de Midi & de Galerne, de Soulaire avec basse Galerne, de Mer avec Bise.

Il reste à ficher les paux aux endroits nécessaires; le premier qui est le pau de derriere maqué 14, sera piqué à sept ou huit pas du bout du lit 3, 4, & à côté comme environ demi-pied plus loin que la palette 9; le second qui est le pau forceau marqué 13, doit être coigné en terre à six ou sept pas du bout du lit 1, 2, & à côté comme environ un pied & demi plus loin que la palette 8; & le dernier H. sera mis en terre derriere la loge, à une toise plus loin, vis-à-vis des deux palettes 8, 9; mais si on veut tendre du vent de Galerne, il faudra arracher ces paux & les tourner de l'autre côté de la forme, les posant à même distance qu'il a été dit aux endroits marquez des mêmes chiffres; & le pau H sera aussi transporté à la lettre G, la loge E. à l'endroit F, & le tout sera en état.

Comment il faut tendre les filets & disposer le harnois ou l'équipage.

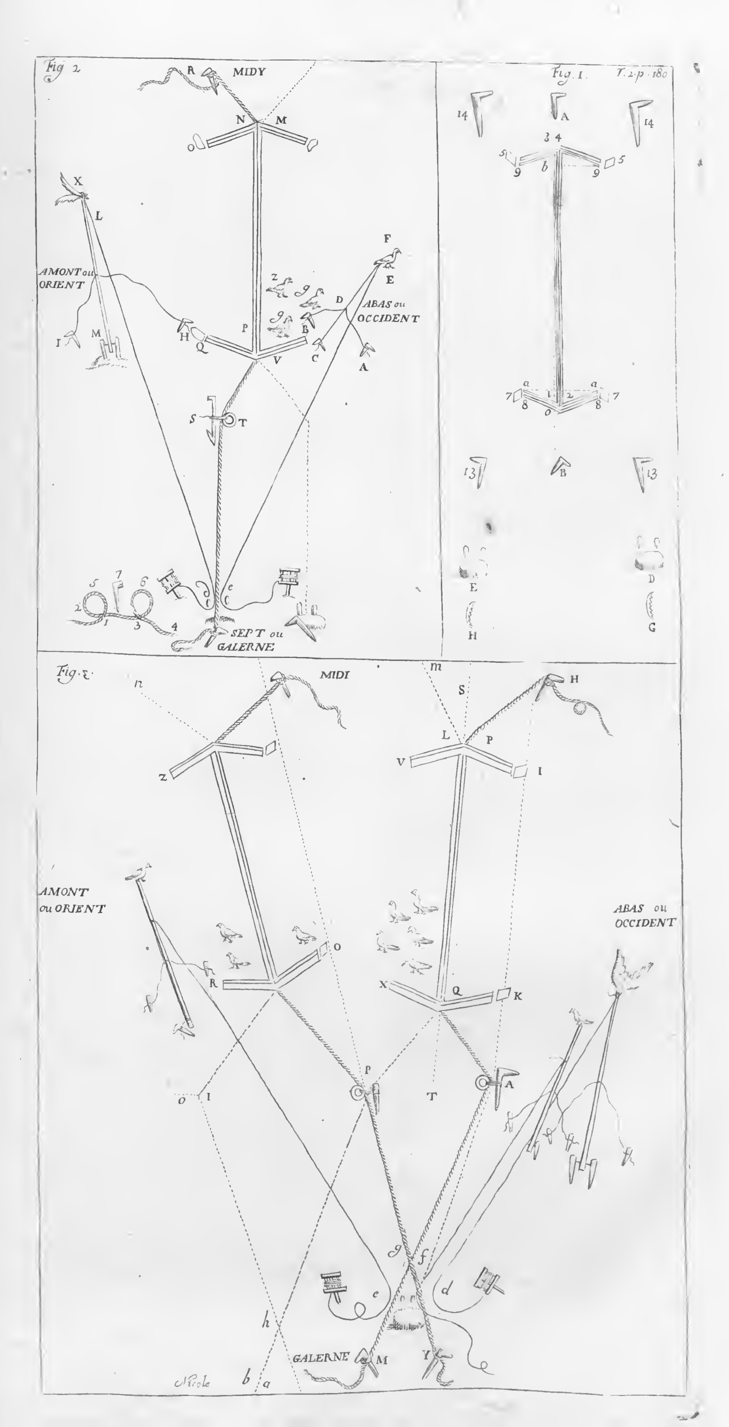
Si vous désirez prendre des pluviers, soyez de bon matin sur le champ avec tout le bagage nécessaire, & tendez ainsi qu'il est enseigné par la seconde Figure, qui est une simple forme du vent d'Abas.

Afin de ne rien embarrasser, il faut mettre les guédes dans les garrieres, prendre le filet sur le bras gauche, s'en aller au pau [qui est piqué vers une loge, qui doit être construite de branches d'arbres, & de maniere que les oiseaux n'apperçoivent point celui qui est dedans. Ce pau doit être éloigné] de la forme d'environ quinze ou seize toises, & il sert pour y mettre la boucle qui est au bout de la corde du filet; & ensuite on marche à reculons vers la forme, laissant tomber la corde tout au long; & lorsque vous serez au pau forceau S, il faudra y attacher la corde de la poulie T, de façon que la poulie soit en ligne droite des deux palettes Q. O. & reculler toûjours le long du lit en laissant couler le filet à bas. Quand on sera au pau de derriere R. l'on tirera la corde jusqu'à ce qu'elle se trouve droite, & pour lors il faut l'attacher au pau de sorte qu'elle ne puisse couler.

J'ai trouvé à propos de représenter une Figure pour montrer comment se fait le nœud du Pêcheur, autrement le nœud de la brosse. Supposez que le piquet 7. soit le pau auquel vous désirez lier la corde 2. 4, prenez-la d'une main par l'endroit marqué 1, & rapportez le brin 2, par dessus pour former la boucle 5. qu'il faut passer sur le piquet 7, puis faites une autre boucle 6. à laquelle le brin 4. soit passé par dessus le piquet après la premiere, & tirez ensuite les deux bouts 2. & 4. le nœud sera bien fait & il rompra plûtôt que de se défaire: il est nécessaire de le savoir faire pour bien tendre les filets aux pluviers.

Quand le bout de la corde du retz sera ainsi attachée, il faudra lever la guéde P. Q. & mettre son gros bout dans le bout Q. de la garriere, & prendre la corde du filet, la tirer vers le lit, puis la faire entrer dans la coche qui est au petit bout de la guéde, & la faire tenir par une personne s'il y en a avec vous: sinon logez-la dans la garriere, sous le sarrot P, piquez le bout pointu du billard dans la terre par dessus pour la tenir, tandis que vous irez à l'autre guéde N. O. où vous mettrez aussi la corde dans la coche du bout M; il faut qu'elle soit si ronde, que l'on ait de la peine à la cocher; ce qu'étant fait vous logerez la guéde dans la garriere sous le sarrot N, vous ôterez le billard de dessus la guéde V. Q. vous ferez entrer tout le filet dans le lit, ensorte qu'il soit caché sous la corde; & vous planterez les entes de pluviers & de vaneaux, commençant par celles des pluviers maquées des lettres g. z. g. que vous disposerez en cette sorte.

Si le vent ne souffle pas droit d'Abas, & qu'il soit un peu vers le Solaire, la premiere ente marquée de la lettre Z. sera à un demi-pied du lit, & à huit ou neuf pieds du bout V, & les autres toutes arangées


Fig. 2
MIDY
AMONT ou ORIENT
ABAS ou OCCIDENT
SEPT ou GALERNE
Fig. I.
T. 2. p. 180
Fig. 3.
MIDI
AMONT ou ORIENT
ABAS ou OCCIDENT
GALERNE

gées telles que vous les voyez à deux ou trois pieds les unes des autres : les premieres de celles qui sont dans le derriere de la forme, seront éloignées du lit de neuf pieds.

Si au contraire le vent tiroit du côté de la bise, il faudroit que les entes fussent plus loin du bout V. de six autres pieds, à cause que les oiseaux portent toûjours la tête dans le vent, & comme ils passent ordinairement au dessus des entes, c'est-à-dire, entre les entes & le pau derriere R, il se peut rencontrer qu'ils passeroient par dessous la corde; car le filet se racourcit du tiers lorsqu'il est détendu, & de la moitié quand le vent est fort.

Lorsqu'il ne fait guéres de vent on met les deux tiers des entes au derriere du filet ; au contraire si le vent est fort on n'y en met que le tiers, & le reste devant, à cause que les pluviers se posent à coté des entes.

Pour ce qui est des vaneaux on ne les méle point parmi les pluviers ; il faut les mettre à côté & fort proche des garrieres ; ils sont marquez des petites lettres g g.

Quand toutes les entes sont plantées on pique les verges de meutes ; si on en veut mettre deux on en pique une devant & l'autre derriere ; mais quand on n'en met qu'une, elle se pose au derriere en cette sorte.

Faites entrer en terre le piquet C. qui est attaché au gros bout de la verge, & tenant le petit bout F. regardez s'il est au droit de la loge ; & y étant, tenez-le à un pied de hauteur pendant que vous ficherez en terre les deux piquets A. B, puis vous y attacherez un vaneau vivant, à qui l'on met la boucle de la ficelle au pied, qui doit étre assez longue afin qu'il ne se blesse pas, & posant la queuë sur le bout de la verge, on l'y attache avec une autre ficelle : & prenant un des travouillets, il faut lier le bout de la ficelle qui est dessus au quart de la longueur de la verge à l'endroit marqué E, & porter le travouillet dans la loge : si l'on veut mettre deux vaneaux en meute, il faudra placer l'autre de méme façon au devant de la forme.

Le haut doit être placé à trois ou quatre toises loin du lit, & environ une toise au dessus des dernieres entes. Pour le placer il faut prendre la verge & ficher en terre les deux piquets qui sont attachez au gros bout M, de sorte qu'elle se puisse mouvoir ainsi qu'un essieu de carosse entre ses deux roües : prenez le petit bout X, levez la verge presque toute droite, de sorte qu'elle soit vis-à-vis de la loge, & fichez en terre les deux piquets H. I. qui sont liez aux bouts des ficelles, après cela attachez le bout de la ficelle d'un des travouillets au milieu L. de la verge, & portez l'autre bout à la loge. Le huau s'attachera au bout X. de la verge ; il le faut poser à bas & couvrir de quelques brins d'herbes ou de chaumes, afin qu'il ne soit point apperçû des oiseaux, qui s'en épouventeroient.

Ce huau n'est autre chose que deux aîles d'un milan ou d'une buse, qui sont liées avec trois ou quatre sonnettes de chasse au bout de la verge, qui font l'effet que je dirai ci-après.

Quand le tour sera ainsi tendu il faudra accommoder la loge, qui est faite de quelques branches piquées en terre avec du chaume proche, & les paniers par derriere dans le dedans de la loge, qui ne sera pas plus haute que trois pieds, & sans être couverte d'aucune chose, mais seulement faite comme une haie tout autour de la personne, qui ne doit pas être habillée de blanc, ni d'autre couleur éclatante ; cette loge est aisée a comprendre sans qu'il soit besoin d'en faire la description ; on la peut voir dans la Figure troisiéme, qui représente deux filets tendus qu'un homme seul peut faire jouer, ou détendre sans sortir de la loge. On fait un siege avec un gazon large d'un pied & de quatre ou cinq pouces d'épaisseur, lequel se met dessous la corde à l'endroit marqué C. où les cordes se croisent, & d'ou l'on peut toucher aux poignées f. g. pour tirer les filets ; il faut mettre sur le gazon par dessous la corde une poignée de chaume pour l'empêcher de pourrir, & en mettre une brassée à terre dans la loge pour la tenir plus nettement & séchement : on fera deux trous en terre d. e. tout proche les cordes, & à côté des poignées pour y placer les talons du pied, afin d'avoir plus de force à tirer les cordes & faire détendre les filets. Toutes ces observations se doivent faire aussi bien pour un filet seul, que pour deux.

Pour faire les formes pour tendre deux filets ensemble. Celui qui voudra tendre deux filets pour les faire jouer d'une même loge, seroit assez embarrassé à moins d'avoir vû faire les formes, ou de s'instruire par le discours suivant : voyez les deux filets tendus représentez dans la troisiéme Figure.

Faites la premiere forme comme il a été enseigné ci-dessus, puis prenez une longue ficelle représentée par la ligne ponctuée K. I, laquelle il faudra attacher d'un bout au piquet M. comme environ deux ou trois pieds, à côté du piquet Y, & l'autre bout au piquet H, de sorte que l'endroit K. de la ficelle soit éloigné de cinq ou six toises du bout de la garriere O ; quand elle sera arrêtée à la guede la plus courte d'un bout à la lettre K, & de l'autre a Q, portez la plus grande à dix ou douze toises plus loin a la lettre I. à un demi pied proche de la ficelle & l'autre vers L ; laissez-les couchées à bas, & piquez une autre ficelle représentée par l'autre ligne ponctuée S. T. qu'il faut tenir roide, & avec le billard on fera le lit Q. P, après quoi on taillera les garrieres, y ajustant les palettes & sarrots, ainsi qu'à l'autre forme. On fera si l'on veut cette forme à deux vents, y faisant les garrieres V. X. Z. R. à l'oposite des autres, dans lesquels on mettra les guédes ; quand on voudra changer de vent, il faudra aussi tourner les cordes, & transporter la loge : par exemple, ces deux figures montrent les deux filets tendus du vent d'Amont. Supposez donc qu'il soit changé & tourné d'Abas, il faut premierement mettre le bout de la corde M. à la lettre b, le pau forceau A. au petit p, & le pau de derriere H. a la petite m, la guede K. a la lettre X, l'autre I. à la lettre V, de cette maniere le filet se trouvera tendu du vent d'Abas. On changera l'autre filet de même, mettant la corde Y. au petit a, le pau forceau au petit o, & celui de derriere à la lettre n, tournant aussi les guédes, & faisant un siege bas a la petite h, dressant la loge tout autour, comme elle étoit pour l'autre vent ; les deux lignes ponctuées a. h. i. n. & b. h. p. m. font clairement voir le changement de vent, ou la maniere dont seront tendus les filets lorsqu'ils seront tournez. Il faudra pareillement tourner & changer les entes & les meutes. L'on met deux ou trois entes au devant du premier lit, avec un vaneau ou meute, & un autre au derriere de la derniere forme, & le reste des entes au devant du lit P. Q. & le huau au derriere du dernier filet. Il reste maintenant a vous instruire de la maniere d'appeller les oiseaux.

Pour appeller les Pluviers & les faire venir aux filets.

Quand tout l'équipage sera en état on s'asseoira dans la loge, ayant le sifflet pendu au col, l'oreille & la vûë en l'air, regardant de côté & d'autre, & d'abord que vous entendrez ou verrez quelque chose, prenez le sifflet & appellez. Il faudra, pendant que vous sifflerez, faire voler les meutes de fois à autre, parce que les oiseaux approchent facilement quand ils apperçoivent remuer les meutes, & voyent les entes qu'ils croyent être en vie, aussi bien que les vaneaux : lorsque vous les verrez venir à vous prenez garde de ne pas faire voler les meutes ; car ils connoitront que ces vaneaux seroient attachez : il ne faut pas aussi les appeller si fort comme lorsqu'ils sont éloignez ; mais diminuer le bruit du siffler pour le moins de moitié.

J'ai noté les tons qu'il faut donner au commencement, il est bien difficile de les faire entendre au naturel ; prenez garde à ceux qui voleront & siffleront en passant par dessus vous, & tâchez de les imiter, cela se peut facilement, ayant un vaneau vivant en meute : car si peu que l'on siffle en faisant meute ils approchent. Pour les faire venir, tenez la ficelle du vaneau de la main gauche, le sifflet de la droite, & mettant le premier doigt sur le trou du milieu, vous entonnerez les tons qui sont marquez dans cette Figure, selon l'oiseau que vous verrez.



On

On doit toûjours feindre l'apeau, tant aux autres oiseaux qu'aux pluviers lorsqu'ils sont proche des filets, & tenir la corde du filet de la main gauche toute prête à tirer quand les oiseaux seront prêts a passer par dessus, ayant la tête dans le vent; car s'ils passoient à contre vent il ne faudroit pas tirer le filet, quand même ils seroient tout au rez de terre. Lorsque vous les verrez venir assez bas, & qu'ils commenceront d'approcher à trois toises de la forme, laissez aller le sifflet & portez les deux mains à la corde pour la tirer avec force quand les premiers seront entre les deux palettes K. I, & si vous voyez qu'ils soient élevez plus que huit pieds au dessus de la terre, il faut les laisser passer, ils reprendront le tour : car ils passeront souvent dix fois sans être à bonne portée; le plus souvent ils se posent à bas loin des formes : quand vous vous appercevrez qu'ils le voudront faire, il faut tousser pour les en empêcher : si nonobstant votre bruit ils s'assoient, alors il faut qu'une personne les aille faire venir; c'est pourquoi il est bon d'être toûjours deux, quand ce ne seroit qu'un petit garçon de huit ou dix ans; lequel doit sortir par le derriere de la loge, & s'en aller faire un grand tour par derriere les pluviers qui sont assis; & se tenant courbé comme une bête qui pait, il les approchera peu à peu, allant de côté & d'autre sans s'arrêter; & lorsqu'ils troteront ou marcheront, il les conduira doucement jusqu'à deux toises du lit; puis jettant son chapeau en l'air ils s'envoleront par dessus le filet, que vous tirerez pour les prendre. Il faudra y courir promptement, leur crever la tête, les ôter du filet au travers des mailles pour retendre vitement, & ramasser toutes les plumes qui se rencontreront à terre. Si le filet étoit lâche, on le bandera en détachant la corde du pau de derriere pour la tirer & remettre après dans son lieu. Il arrive quelquefois que les oiseaux se jettent au devant du lit, on les doit troter & faire repasser par dessus dans la forme; lorsqu'ils seront l'on fera le tour par derriere pour les faire lever.

Quand il viendra des guinettes, qui sont des oiseaux un peu plus gros que des alouettes, ne vous amusez pas à les tuer les unes après les autres; mais frappez dessus à grands coups de chapeau, comme si c'étoit des mouches, parce qu'elles passent bien vite au travers du filet qui a les mailles grandes: vous en mettrez quelquefois dans les rets plus de cinq cens tout d'un coup, & cependant il n'y en demeure peut-être pas trente.

Lorsque vous aurez deux filets rendus, si vous voyez que les oiseaux soient un peu trop haut à l'abord du premier filet, attendez-les à venir au second, quelquefois ils se posent entre les deux filets, ne vous pressez pas de tirer; mais tenez seulement la corde du devant pendant que votre homme les ira faire lever; car ils se levent souvent d'eux-mêmes. Quand vous voyez venir une grande bande de pluviers ou autres oiseaux qui sont écartez, il faut que votre compagnon tienne la ficelle du huau prête à la tirer lorsque les premiers oiseaux de la bande volant bas, seront à une toise près du lit : car sitôt qu'ils appercevront le huau, les derniers passeront les premiers & tous baisseront à un pied près de la terre; si bien qu'on prend souvent toute la bande de sept ou huit douzaines; mais il faut que les deux hommes s'entendent bien. Ce huau ne se doit point tirer que les oiseaux ne soient tout au moins à sept ou huit pieds proche de terre, ou bien plus près parce qu'ils auroient passé le lit avant que de fondre en bas.

Maniere d'apprêter les Pulviers pour les servir sur la table.

On les fait ordinairement rôtir à la broche après les avoir piqué de menu lard, & quand ils sont cuits on les assaisonne de jus d'orange, de sel, de poivre blanc & de ciboule, puis on les sert. On apprête encore les pulviers comme les beccasses, excepté qu'il les faut vuider. *Voyez* BECCASSE.

P O C.

POCHES ou pochettes. Ce sont des especes de filets dont on se sert pour prendre les lapins & les perdrix. *Voyez* LAPIN, PERDRIX ou FILET.

P O E.

POELE. C'est un utencile de cuisine. Il y en a de plusieurs sortes, les unes servent à fricasser les légumes, les viandes ou autres choses. Elles sont de fer. Les autres sont employées pour faire des ragoûts ou des confitures : celles-ci sont de cuivre rouge & quelquefois de cuivre jaune. Il en faut avoir de grandes & de petites.

POELON. C'est un utencile de cuisine qui sert à faire de la bouillie, à cuire des œufs & autres choses semblables. Les poëlons sont ordinairement de cuivre jaune. On dit que les aumeletes faites dans un poëlon sont d'un meilleur goût que celles qui sont faites dans la poële.

P O I.

POIDS. Terme de Marchand. C'est un corps solide qui sert à connoître la quantité de certaines denrées, ausquelles on donne le prix selon le rapport qu'elles y ont. L'once est la mesure commune à laquelle on rapporte toutes les autres. Un certain nombre d'onces compose la livre, qui n'est point égale par tout; puisqu'elle ne contient pas le même nombre d'onces en tous Païs. C'est ce qui fait que les Marchands sont obligez de réduire les poids des différens Païs, pour en connoitre la quantité & vendre leurs marchandises à un juste prix. A Paris la livre contient seize onces, à Lion elle en contient quatorze, & à Venise elle ne contient que huit onces trois quarts. C'est-à-dire, qu'il faut un peu moins de deux livres de Venise pour en faire une de Paris.

Un Marchand doit savoir le rapport des poids des Villes où il peut avoir quelque commerce, tant de celles du Roïaume que des Païs étrangers. Et pour en faire la réduction il n'aura besoin que d'une régle de trois. La livre de Paris est égale à celle d'Amsterdam, de Strasbourg, de Besançon; elles contiennent toutes seize onces.

Rapport des poids de divers lieux du Roïaume.

Les cent livres de Lion ne font que 86. livres de celles de Paris : parce que la livre de Paris contenant 16 onces, la livre de Lion n'en contient que 14; ainsi un Marchand ayant acheté 150 livres de marchandises à Lion, & voulant les faire transporter à Paris, il doit faire cette regle de trois. *Si 100 livres donnent 86 livres, combien 150 ?* après avoir multiplié 150 par 86, & avoir divisé le produit par 100, il trouvera que les 150 livres de Lion, ne donnent à Paris que 129 livres.

De même un Marchand a acheté 129 livres de marchandises à Paris & qu'il les veuille faire transporter à Lion, il doit encore faire cette regle de trois.

Si 86 livres donnent 100 livres, combien 129 ? après avoir multiplié 129 par 100, & avoir divisé le produit par 86, il trouvera que 129 livres de Paris donnent à Lion 150 livres.

Cette regle sert pour toutes les autres reductions qu'on a à faire pour les différens poids, quand on sait le rapport de l'un à l'autre.

Les 100 livres de Rouen font 104 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Marseille ne font que 81 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Montpellier, de Toulouze & d'Avignon ne font que 83 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Orleans font 102 livres de celles de Chartres.

Les 100 livres de Troie en Champagne ne font que 80 livres de celles d'Orleans.

Les 100 livres de Caën font 102 livres de celles de Rouen.

Rapport des différens poids étrangers à celui de Paris.

Les 100 livres de Venise ne font que 55 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Milan ne font que 59 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Valence & de Sarragosse ne font que 63 livres de celles de Paris.

Les 100 livres d'Anvers ne font que 88. livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Londres ne font que 91 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Geneve font 112 livres de celles de Paris.

Les 100 livres de Francfort, de Nuremberg, de Basle & de Berne, font 102 livres de celles de Paris.

Quand un poids pese cent livres, on lui donne le nom de quintal : ainsi on dit un quintal de fer, au lieu de cent livres de fer.

Observations sur les poids & mesures.

En France il y a de deux sortes de poids pour peser toute sorte de marchandises & denrées qui se vendent aux poids : l'un que nous appellons poids de marc, pour peser avec des balances, & l'autre poids à la Romaine, vulgairement appellé beson, ou crochet.

Le poids de Marc est non-seulement connu en France; mais encore par toute l'Europe : en Italie les Orfevres s'en servent pour peser aux balances l'or & l'argent, les perles & les diamans; mais en Espagne & en Portugal il différe de deux tiers pour cent; mais ils ne s'en servent pas pour peser les autres marchandises & denrées, ayant des poids plus petits ou plus grands suivant l'usage des lieux, & leur livre contient moins d'onces, l'once moins de gros & le gros moins de grains.

Le poids de marc est composé, savoir;

La livre de - - - -	2. marcs.
Le marc de - - - -	8. onces.
L'once de - - - -	8. gros.
Le gros de - - - -	3. deniers.
Le denier de - - - -	24. grains.

Le grain pese environ un grain de blé.

On a déja remarqué qu'en France la livre étoit composée de plus ou moins d'onces, suivant l'usage des lieux; & cette différence du moins vient de ce que plusieurs Etats souverains ont été réunis au Royaume de France, comme Provence, Languedoc, Bretagne & Normandie, qui sont à présent réduits en Provinces, lesquelles ont été conservées en leurs usages & privileges pour leurs poids & mesures.

A Lion, il y a deux sortes de poids : l'un est le poids de Ville où se vendent & pesent toutes sortes de marchandises & denrées; il est de quatorze onces, poids de marc : & l'autre est le poids où se pese la soie, qui contient quinze onces.

A Rouen, il y a deux sortes de poids. Le poids de Vicomté, les cent livres rendent 104 livres poids de marc, comme on l'a dit ci-dessus; de sorte que les poids dont on se sert à peser sont de 52. 26. & 13. mais il faut observer, qu'au dessous de treize livres il n'y a plus de poids de Vicomté; & les marchandises qui se vendent & achétent au dessous de treize livres sont pesées au poids de marc

En Avignon, en Provence & en Languedoc, la livre contient trois onces poids de marc.

Le deuxiéme poids est celui à la Romaine, vulgairement appellé beson ou crochet : il est très commode au commerce & au public, particulierement pour ceux qui fréquentent les foires & marchez, à raison de ce que l'on s'en sert ordinairement pour peser le fil, chanvre, lin, laine, plumes, duvet, cire & autres denrées qu'on achete des Païsans qui vont vendre aux foires & marchez ces sortes de marchandises, parce qu'ils peuvent facilement porter un crochet.

Poids & mesures dans la Pharmacie & Chimie.

Je ne parlerai ici que des poids & des mesures qui sont en usage à Paris, & dont chaque Apoticaire se doit servir. La livre des Marchands est ordinairement de seize onces qui font deux marcs; mais la livre de médecine n'a été de tout tems composée que de douze onces; une livre se marque par ce caractere ℔ j. deux livres par ℔ jj. & ainsi du reste : une livre & demie se marque par ℔ j. l. deux livres & demie, de la sorte ℔ jj. l. & ainsi du reste : une demie livre se marque ainsi ℔ l.

L'once est composée de huit dragmes, elle se marque par ces caracteres, ℥ j. deux onces, ℥ jj. & ainsi du reste : une once & demie se marque ainsi ℥ j. l. deux onces & demie ℥ jj. l. & ainsi du reste : une demi-once se marque de cette sorte ℥ l.

La dragme est composée de trois scrupules, elle se marque de cette maniere ʒ j. deux dragmes ʒ jj. & ainsi du reste : une dragme

&

& demie se marque ainsi. ʒ. j. l. deux dragmes & demie ʒ ij. l. & ainsi du reste: la demi dragme se marque de cette sorte ʒ. l.

Le scrupule est composé de 24. grains, il se marque par ℈ j. deux scrupules ℈ ij. & ainsi du reste: le scrupule & demi se marque ainsi ℈ j. l. & le demi scrupule de cette sorte ℈'.

Le grain se marque par gr. ou g.

Les Allemans ne composent leurs dragmes que de 60. grains, mais on doit remarquer que leurs grains sont plus pesants que les nôtres, & que cinq des leurs ne pesent pas moins que six des nôtres; ainsi c'est à peu près la même chose.

On sera seulement averti que les grosses livres de toutes les provinces de France ne sont pas toutes conformes à celles de Paris, quoiqu'elles soient par tout composées de seize onces; car par exemple, la grosse livre de Rouen pese plus que celle de Paris; celle de Lion, du Dauphiné, du Languedoc & de la Provence beaucoup moins que celle de Paris, mais la conformité du nombre des onces dans chaque livre remédie à toutes ces diversitez, en ce qu'on peut des 16. onces que pese la livre de chaque Province, en prendre douze pour faire la livre de médecine, & reconnoitre pour onces, pour dragmes & pour scrupules, les onces, les dragmes & les scrupules du même poids, sans s'informer s'ils pesent plus ou moins de grains que ceux de Paris.

Pour ce qui est des mesures, on n'en a pas beaucoup besoin à Paris, tous les Apoticaires savent que la pinte ordinaire contient deux grosses livres d'eau commune, la chopine une livre, & le demi septier une demi livre. Mais on peut se passer de ces mesures en pesant les liqueurs, on est même presque toujours contraint de le faire à cause de la diversité des substances de liqueurs qu'on voudroit mesurer; car les miels, les sirops, les aux fortes, les esprits volatiles, les huiles & les eaux, sont chacun de particuliere pésanteur bien differente: de sorte que la meilleur mesure doit être reglée par le poids, qui est ce qu'on doit ordinairement observer, tant pour les matiéres liquides que pour les solides; je dirai néanmoins en passant que ceux qui ne voudront pas prendre la peine de peser une once de sirop, la pourront mesurer en remplissant deux fois une cuillerée de la grandeur de celles dont on se sert à table.

La mesure des herbes, des fleurs, & de plusieurs racines, ne se fait pas dans des vaisseaux, on parle seulement par fascicules, par manipules, & par pugiles. Fascicule comprend ce qui peut être embrassé par un bras ploié contre le haut de la branche, il est désigné par fas. Manipule est ce que la main peut serrer, il est designé par M. Pugile, c'est ce qui peut être pris avec trois doigts, il est designé par pug.

Pour les maladies appellées vulgairement de POIL.

I. Pilez des écrevisses vivantes, qu'elles soient de mer, ou de riviere, il n'importe, battez les & les apliquez sur les mammelles.

II. Prenez la chair d'huitres, ou moules, pilez-les & les mettez sur le sein. De la Haie.

POIRÉ. C'est une liqueur claire, vineuse, assez semblable au vin blanc tant pour le goût, que pour la couleur. Il se fait en Normandie avec des poires, dont on tire le suc par expression. Il cause l'yvresse comme le vin; on en fait de l'eau de vie & du vinaigre. Il est aperitif & fait pousser les urines.

Il est de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portent le nom de cidre, & il est d'autant plus exquis que les poires en sont plus douces & plus mûres.

La premiére de ces liqueurs ne dure pas tant que la seconde: c'est ce qui fait qu'on ne s'est point avisé jusqu'ici d'en faire en si grande quantité, non seulement pour cette raison, mais encore à cause qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que de la faire servir en poiré.

Cependant, si l'abondance de ces sortes de fruits permet qu'on en fasse, il n'y a point d'autre mistere à observer qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre que de la picalle qu'on peut en faire.

Tout cidre veut bouillir long-tems sans être bondonné, à cause que l'expérience nous fait voir qu'il a les esprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il est aussi par conséquent beaucoup plus furieux dans son bouillon.

Les pauvres Païsans font des picalles de prunelles qu'ils ont soin de recueillir lorsqu'elles sont mûres: ce jus a une couleur tout-à-fait veloutée; mais à la verité il n'est pas si bon, à beaucoup près, qu'il est beau.

POIREAU. *Voyez* PORREAU.

POIRÉE, ou bette; en Latin *Beta*. C'est une plante potagere, dont on distingue deux especes: l'une est blanche & l'autre rouge: la rouge est aussi distinguée en deux especes.

Description de la poirée blanche. Ses feuilles qui sortent de la racine, sont grandes, luisantes, ordinairement vertes-blanchâtres, & quelquefois vertes-brunes; elles sont assez charnuës & pleines de suc. Sa tige qui s'éleve du milieu des feuilles, produit quelques rameaux, dont les sommitez sont garnies de petites fleurs rouges à cinq étamines, ausquelles succede une coque qui contient quelques semences oblongues, sa racine est ligneuse, ronde, grosse comme le petit doigt, & blanche au dedans.

Lieu. On cultive cette plante dans les Jardins.

Propriétez. La feuille de la poirée a cela de particulier qu'elle soulage extrémement ceux qui ont des hémorroïdes enflammées, même les fait ou supurer, ou retirer tout doucement; on en met aussi dans la décoction des lavemens. Son suc tiré par le nez avec un peu de miel, ou autant de boüillon sans sel, purge le cerveau, & rend l'odorat; il est bon aussi aux douleurs d'oreille.

Description de la poirée rouge. La premiére espece ne differe de la blanche qu'en ce que ses feuilles sont rouges. La seconde espece de poirée rouge a les feuilles plus rouges, plus petites, la racine fort grosse & remplie d'un suc qui est aussi rouge que du sang.

Lieu. On la cultive aussi dans les jardins.

Proprietez. La poirée rouge a les mêmes proprietez que la blanche, & on l'emploie au défaut de celle-ci dans les mêmes occasions.

Culture de la Poirée.

Cette plante donne non-seulement des feuilles qui servent à mettre au pot, mais encore des cardes qu'on met en ragoût. Les cardes doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans le mois d'Avril, & de Mai, & être éloignées environ d'un pied & demi l'une de l'autre pour pouvoir s'étendre autant qu'elles peuvent. A l'égard des feuilles on les seme au mois de Mars en plante, & on les recoupe fort souvent pendant l'Été, elles repoussent ensuite, comme font l'oseille, & le persil. Le gros froid les fait périr si on n'a soin de les couvrir assez bien, on en seme sur couche au mois de Février. Pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, il n'en faut replanter que de celles qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres ni si délicates que les blondes; communément on en replante des rangées parmi les artichaux, tant pour profiter de la place que pour servir pendant l'Hiver de nourriture aux mulots, qui sans cela rongeroient les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de poirées. On en recueille la graine dans les mois d'Août, & de Septembre.

POIRIER, en Latin *Pirus*. C'est un arbre dont il y a en général deux especes; savoir, le sauvage & le cultivé, ou domestique.

Description du poirier sauvage. Il a l'écorce du tronc rude & pleine de crevasses; son bois est dur & de couleur jaune. Ses rameaux sont épineux. Ses feuilles sont rondes ou oblongues & terminées en pointe. Ses fleurs sont blanches. Son fruit est semblable aux poires domestiques, mais il est d'un goût âpre, & austere.

Lieu. Cet arbre croit dans les bois & dans la campagne, & principalement en Normandie.

Propriétez. Le fruit du poirier sauvage est astringent & bon pour le cours de ventre; lorsqu'il est cultivé, les poires deviennent bonnes a manger ou a faire du poiré; elles aident à la digestion étant mangées après le repas & elles fortifient l'estomac.

Description du poirier cultivé. Il a le tronc assez gros, son bois est de couleur jaunâtre. Ses feuilles sont vertes, mais blanchâtres à leur extrémité inferieure, elles sont arrondies, oblongues, & se terminent en pointe. Sa fleur est a cinq feuilles blanches disposées en rose. A cette fleur succede un fruit charnu, gros par un bout & plus menu du côté où il est attaché a la queuë. On donne le nom de poire à ce fruit; il y en a des especes fort différentes, que l'on distingue par la grosseur, par la couleur, par le goût, par la figure, & par l'odeur.

Lieu. On cultive cet arbre principalement dans les Jardins. Il fleurit en Avril & Mai.

Propriétez. Les poires sont propres pour exciter l'appetit, & forfier l'estomac. On les déguise en differentes façons. Nous en parlerons dans la suite. Leur usage est nuisible a ceux qui sont sujets a la colique. Les poires douces & celles qui sont bien mûres ont quelque chaleur & humidité; celles qui sont aigres, ou qui ne sont pas mûres sont plus astringentes, & elles resserrent le ventre quand on les mange avant le repas; principalement la décoction des seches produit le même effet aussi bien que les seches mangées cruës. Les poires mangées à jeun nuisent a l'estomac lorsqu'on en mange souvent: elles sont bonnes aux estomacs chauds; mais elles engendrent des coliques, & la gravelle. Les grains ou les pepins des poires sont bons aux poumons, & nuisibles aux reins. Les poires cuites avec des champignons les empêchent de nuire & sont plus saines que les cruës.

Poires qui se mangent en Juillet.

Poire de cuisse madame.

Poire de gros blanquet. Elle est fort estimée.

Poire de muscat robert, autrement dite, poire à la Reine. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire d'ambre. Elle est excellente à manger en même-tems; cette poire a plusieurs noms, on l'appelle le gros musqué de coué, la princesse, la pucelle de Flandres, ou bien la pucelle de Saintonge.

Poire sans peau. C'est une fort bonne poire, elle se sert vers le vingtiéme Juillet.

Poire de blanquette à la longue queuë; elle commence à être bonne dans ce mois.

Poire de bourbon musqué. On la cueille à la fin de Juillet & au commencement d'Août.

Poire d'épargne, autrement dite, beau présent. Elle est bonne sur la fin de Juillet.

Poire Madelaine fort hâtive. Elle se mange à la mi-Juillet.

Poire de du Bouchet, elle est bonne à la mi-Juillet.

Poire de petit muscat ou sept en gueule. Elle se mange dès le commencement de ce mois.

Poire d'amiré roux, poire fort musquée & sucrée.

Poire de Portugal d'Été, autrement appellée poire de Prince, ou amiral. Elle est excellente à manger en Juillet.

Poire de parfum d'Été. C'est un fruit délicat qui se mange en Juillet.

Poires qui se mangent en Août.

Poire de gros & petit rousselet. Elles sont excellentes à manger en ce mois.

Poire robine. C'est un très-bon fruit & fort recherché pour être servi dans le mois d'Août.

Poire d'orange verte. Elle est fort bonne dans ce mois,

Poire cassolette, autrement dite, poire de leschefrion, ou friolet, ou muscat vert. Elle se mange en Août.

Poire d'orange brune autrement dite, poire de Monsieur. Elle est excellente à manger en Août & Septembre.

Poire de bon chrétien d'Été. On la mange aussi en Août & Septembre.

Poire crapaudine, autrement poire grise, ou ambrette d'Été. Elle est bonne en ce mois.

Poire de jassemin ou franchipane, quoi qu'un peu sujette à la pierre, elle ne laisse pas d'être bonne, & se mange en Août.
Poire de caillot rosat. Elle se mange en Août & Septembre.
Poire rose. Elle a la chair un peu dure : mais elle est bonne à manger en Août.
Poire de Milan, de la beuriere, ou bergamote d'Été. Elle est bonne à la mi-Août.
Poire de brutte bonne ou poire de Pape. Elle est excellente à servir au vingtiéme Juillet.
Poire de finor d'Orleans. C'est un bon fruit quand on a soin de le cueillir un peu vert, afin qu'il ait plus d'eau ; Il se mange en Août.
Poire de beurré blanc. Elle se mange aussi en Août.
Poire jargonelle d'Été. Elle est passable, c'est pourquoi il en faut avoir peu. Elle se mange dans le mois d'Août.

Poires qui se mangent en Septembre.

Poire de bergamote commune. Elle se mange dès la mi-Septembre & en Octobre.
Poire de beurré gris. Elle est bonne à la mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.
Poire de pendar. C'est un très-bon fruit, qui est mûr à la fin de Septembre.
Poire d'inconnuë cheneau.
Poire de doyenné. Elle se mange à la mi-Septembre, & va jusqu'en Octobre.
Poire d'Angleterre. Elle veut être cueillie un peu verte, autrement elle passe, & mollit promptement, & se mange au mois de Septembre.
Poire de parfum de berni. Elle est bonne au vingt-troisiéme Septembre.
Poire tulipée, autrement appellée poire aux mouches. C'est une excellente poire à manger dans ce mois.
Poire de morfontaine. Elle est mûre dans le même-tems.

Poires qui se mangent en Octobre.

Poire de verte-longue, ou mouille bouche d'Automne. Elle est bonne en Octobre.
Poire de Marquise. Ce fruit est admirable, & mérite d'être cultivé : il se mange dans ce même mois.
Poire de messire-jean. Elle se sert aussi à la mi-Octobre.
Poire de muscat fleuri. Elle est mûre à peu près dans le même tems.
Poire de bezy de la motte. Elle est bonne a manger à la fin d'Octobre.
Poire sucrée verte. Elle est fort estimée & recherchée des Curieux, pour être servie aussi à la fin de ce mois.
Poire de lansac, ou dauphine. C'est un fruit fondant & les plus exquis ; il est bon a la fin du même mois d'Octobre.
Poire de rousseline, d'un beurré très-fin & délicat. Elle est excellente à manger dans le mois d'Octobre.
Poire de chat brûlé. Elle vaut mieux qu'elle ne se prise ; elle est bonne dans ce même mois.
Poire d'ambrette de bourgueuil, ou graville. Elle est bonne vers le troisiéme Octobre.
Poire de bezy-d'heri. Elle est très-bonne à cuire dans ce même mois.
Poire de vilaine d'Anjou. Elle se mange au mois d'Octobre.
Poire de chat. Elle est de la même grosseur, couleur & figure que le martin-sec ; elle est mûre à la mi-Octobre.

Poires qui se mangent en Novembre.

Poire de virgoulcuse. C'est une bonne poire qui se mange pendant trois mois ; savoir, Novembre, Décembre & Janvier.
Poire d'échasserie. Elle est fort estimée par-tout, elle se mange de même que la virgouleuse.
Poire d'ambrette à l'eau fort relevée. C'est un bon fruit qui se sert comme les deux ci-dessus.
Poire d'épine. C'est toute la même chose, & elle est aussi fort estimée.
Poire de Saint-Germain, autrement l'inconnuë la fare, tout comme celles ci-dessus.
Poire de Colmar. Ce fruit est des meilleurs, & des plus exquis.
Poire de petit oing. Elle est bonne en Novembre & Décembre.
Poire de crasiane.
Poire de louise bonne. Elle se sert pendant les mois de Novembre & Décembre.
Poire de martin sec, c'est un bon fruit, il se mange depuis la mi-Novembre, jusqu'au mois de Mars.
Poire non-commune des défunts. Elle est mûre en Novembre.
Poire amadote. Elle commence à être bonne en Novembre, & va jusqu'en Décembre.
Poire de Londres. Elle se mange aussi dans ce mois.
Poire de pastourelle, ou muzette d'Automne. Elle est excellente à manger en Novembre.
Poire de bon-chrétien d'Espagne, autrement poire de Janvti. Elle est mûre dans ce mois.
Poire de Jasmin. Elle est très-estimée & recherchée dans ce mois.
Poire de bezy-quellot, ou roussellette d'Anjou. Elle est bonne en Novembre.
Poire d'oignon musqué. C'est un bon fruit & recherché dans ce mois.
Poire de citron. Elle est excellente dans les mois de Novembre & Décembre.
Poire d'ambrette sans épine. Elle est bonne à manger en Novembre.
Poire d'Or d'Automne. C'est un fruit qui est excellent & qui se mange dans ce mois.
Poire sans nom de Monsieur le Jeune. Elle est bonne dans le même tems.

Poires confites.

On confit des poires, & autres fruits pour être mangez chauds, que l'on appelle compôtes, comme par exemple le petit certeau, & autres, selon la coutûme du Païs ou vous serez.

Pour les confire, vous les pélerez, & les mettrez dans un pot de terre neuf : à une livre de poire il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi septier de bon vin vermeil, & de l'eau, jusqu'à ce que celles d'enhaut trempent : vous les couvrirez du couvercle, & les ferez bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems, pour ne les pas laisser attacher au pot ; & quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la canelle & du cloud de gérofle, achevant de les faire cuire à petit feu, jusqu'à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté.

Pour les servir sur la table, vous les rangerez proprement sur une assiette en rose, les montant les unes sur les autres en pointe de clocher, puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrose votre fruit de tous côtez.

Autres poires confites. Il y en a de quatre ou cinq sortes, que vous pélerez proprement, vous leur ôterez la tête laissant la queuë entiére & ratissée aux plus petites, vous couperez les plus grosses par moitié, leur ôtant le trognon, & ne leur laissant qu'un bout de queuë. A mesure que vous les pélerez, vous les jetterez dans l'eau fraiche, de crainte qu'elle ne noircissent : après vous les ferez parbouillir ou éverdumer pour aider à la cuisson, & les rendre plus préparées à recevoir le sucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égouterez sur quelque claie : cela fait vous les peserez, & mettrez au moins autant de livres de bon sucre qu'il y aura de livres de fruit ; vous casserez le sucre, ensorte que le plus gros morceau n'excede pas en grosseur une châtaigne : vous mettrez le fruit dans la poële, & vous poudrerez le sucre par dessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement : après vous mettrez la poële sur le feu, & confitez le fruit le plus promptement que vous pourrez, afin que le bouillon surnageant continuellement le fruit, il cuise également.

Vous aurez toûjours l'écumoire a la main pour changer le fruit de place, & écumer continuellement : vous ne leverez la poële de dessus le feu, que quand vous jugerez que le fruit devra être confit : ce que vous pourrez remarquer par le bouillon, qui s'abaissant ne fera pas tant de mousse, ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de sirop que vous met rez sur une assiette, si elles ne coulent point, alors vous tirerez la poële de dessus le feu, & vous verserez les confitures dans quelque terrine, de crainte que séjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût provenant du cuivre, vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette terrine, dans un lieu qui ne soit point exposé à la poudre, sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit s'évapore, & que le fruit prenne sucre. Après ce tems vous pancherez la terrine & s'il y a quelque eau qui surnage les sirop, vous l'égouterez, puis vous renverserez les confitures dans la poële afin de les faire recuire si elles en ont besoin, vous les laisserez un peu refroidir avant que de les mettre dans les pots pour les serrer : vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir, au bout desquels s'il y a quelque humidité dessus, vous l'égouterez : puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le sirop : & si vous les trouvez assez cuites du premier coup, après les avoir égoutez, vous vous contenterez de les faire chauffer sans les vuider de la terrine, en les mélant avec la gache ou l'écumoire, & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme je viens de dire.

Pour faire la confiture de poire de rousselet, poire musquée & autres.

Prenez des poires de rousselet, de sorte qu'elles ne soient ni trop vertes ni trop mûres, pelez-les bien proprement, donnez leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites : prenez garde qu'elles ne le soient ni trop ni trop peu, puis vous les tirerez avec une écumoire, & les jetterez dans l'eau fraîche, puis vous préparerez quatre livres de sucre sur quatre livres de poires que vous ne pousserez pas à la cuisson : mais a un sirop un peu fort, il ne faut pas qu'il soit tout-fait à la plume : vous les mettrez dans ce sirop, & leur donnerez huit ou dix bouillons, puis vous les retirerez du feu & les remuërez, les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre, puis vous les mettrez sur le feu & les acheverez : & si vous voulez en mettre secher vous ferez de même qu'aux abricots.

Compôte d'autres poires plus grosses, comme poires de beurré, de messire-jean, de bergamotte, de verte-longue, de bridery, de mouille-bouche, & autres.

De toutes ces poires vous prendrez celles qui vous plairont le plus, & la quantité que vous voudrez, vous les ferez bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites : ensuite vous les pelerez, en ôterez le dedans, & les jetterez dans de l'eau fraîche, puis vous ferez fondre du sucre à proportion, les mettrez dedans, & ferez votre sirop comme aux autres compôtes ; quand elles seront hors de dessus le feu, vous les remuërez & écumerez bien & presserez dessus la moitié d'un citron : si on les veut chaudes, vous les servirez chaudes.

Pour faire des compôtes de poires à la braise.

Toutes les grosses poires ci dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compôtes ; il faut prendre garde à leur qualité, parce qu'il y en a de plus dures les unes que les autres, & ne les point trop laisser cuire : étant tirées de dessus le feu, vous les ferez brasiller pour les péler plus aisément, & leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié & en ôter le dedans, puis vous les jetterez dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi verre d'eau, vous les ferez bouillir, prendrez garde de ne les point trop laisser cuire.

Les compôtes de coings à la braise se font de la même maniére. Les compôtes de coings blancs se passent à l'eau, de même que les poires, & l'on y met du sucre comme aux autres compôtes. Si on les veut rouges & les mettre en gelée, il faut prendre des coings, les couper par morceaux avec les pelures & les pepins. Vous pélerez aussi

aussi les quartiers dont vous voudrez vous servir pour des compôtez, & les mettrez dans de l'eau fraîche, les pélerez à part avec les coings coupez: vous ferez ensuite bien cuire le tout, le passerez & presserez dans un linge, ou bien dans une étamine, & en tirerez le plus de jus que vous pourrez dans une poële à confitures; puis dans cette eau-là vous y ferez blanchir vos coings qui sont pélez jusqu'à ce qu'ils soient cuits: si vos coings sont fort gros il n'en faut que cinq ou six, & s'ils sont petits il en faut huit ou dix; puis après vous y mettrez deux livres ou deux livres & demie de sucre, vous les ferez bouillir ensemble, & toûjours à petit feu afin qu'ils rougissent: vous pousserez le sirop lorsqu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserez & les couvrirez en gélée: si c'est pour garder il y faut plus de sucre.

Greffe des Poiriers. Les poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de poiriers venus de souche dans les bois & dans les forêts, & ce sont les meilleurs fruits pour greffer, sur tout en fente: les arbres nains ne sont pas propres pour être greffez en écusson, leur écorce est trop épaisse pour cela. Ces sauvageons sont bons aussi pour les arbres de tige greffez en fente. Les sauvageons venus de pepin en pépiniere, & les rejettons qui sortent des racines des vieux pieds de poiriers dans les vergers, sont encore bons pour greffer des poiriers, soit en écusson quand ils sont fort jeunes, soit en fente quand ils sont devenus gros; mais ils sont beaucoup meilleurs pour les arbres de tige que pour les arbres nains: les uns & les autres sont trop vigoureux pour demeurer bas & assujettis à la dureté de la taille.

Les coignassiers, sur tout ceux qui sont bien sains, qui font de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce lice & noirâtre, qu'on appelle femelle, comme on appelle mâle ceux qui paroissent ridez & retirez; pour moi je n'admets en cela cette différence de noms, c'est un fait de végétation où je ne distinque que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied. Ces sortes de bons coignassiers, dis-je, réussissent aussi merveilleusement bien pour y greffer en écusson la plûpart des poiriers qu'on veut tenir en espalier ou en buisson; ils vont même quelquefois jusqu'à devenir arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement ils sont sujets à se décoler, c'est-à-dire, se séparet net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vent: la fente n'est presque jamais propre pour ces sortes de sujets, à moins que les coignassiets ne soient assez gros pour pouvoir bien serrer la greffe, & encore ne s'en faut-il servir que fort rarement. Il y a quelques especes de poiriers qui ont eû peine à prendre sur les coignassiers; par exemple, les bons Chrétiens d'Été musqué, les portails. J'ajoûte enfin que les poiriers greffez ont, pour ainsi dire, cette complaisance les uns pour les autres, que de se servir réciproquement de sujets pour le changement des greffes. Il y en a cependant quelques uns qui sont revêches & indisciplinables à cet égard; par exemple, les poiriers de grosses queuës.

On greffe quelquefois des poiriers sur des pommiers, soit sauvageons, soit paradis, sur de l'épine blanche & sur des néffliers; mais communément ou ils ne sont point de durée, ou ils ne font que languir: il y a sans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs séves, si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de greffe.

Reméde contre les maladies des Poiriers.

Il y en a plusieurs, quand l'arbrisseau est venu à quelque grandeur, qui ont accoûtumé de le déchausser profondément, de fendre le tronc bien près de la racine, & de fourrer en la fente un coin fait de torche de pin, ou de fau, ou de chéne, & puis après le couvrir de terre.

Si le poirier porte un fruit pierreux, l'art de cultiver des Quintitiens, commande de découvrir l'arbre jusques tout au bas des racines, & d'ôter tout ce qu'on trouvera pierreux, & au lieu de la terre qu'on aura ôtée, en mettre de l'autre qu'on passera par le crible avec du fumier, & ne cesser de l'arroser si vous voulez qu'il profite.

Mizauld assûre que pour guérir un poirier langoureux & malade pendant qu'il est en fleur, il faut verser trois jours durant de la lie de vin sur les racines déchaussées, & remettre enfin la terre dessus. Si l'arbre est tourmenté des vers & le fruit aussi, versez souvent sur les racines du fiel de bœuf, ou de taureau, & frottez-le aussi quelque fois, tous les vers mourront & ne s'y engendreront plus.

POIS, en Latin *Pisum.* C'est une plante dont il y a plusieurs sortes, que l'on peut néanmoins comprendre sous la description générale que nous allons donner. Nous parlerons dans la suite de toutes les especes particulieres lorsque nous traiterons de leur culture.

Description. Les pois produisent des tiges rameuses, longues, creuses, vertes-blanchâtres, qui ne peuvent se soûtenir que par le moien de quelques branchages ausquelles elles s'accrochent. Ils ont deux sortes de feuilles, dont les unes naissent par paires, & les autres sont disposées en forme de collet autour de la tige. Leurs fleurs sont légumineuses. A ces fleurs succédent des gousses longues cilindriques, où l'on trouve des semences, ausquelles on a aussi donné le nom de *Pois.* Leurs racines sont petites.

Lieu. On le cultive dans les jardins ou dans les champs.

Propriétez. Les pois sont laxatifs, ils adoucissent les âcretez de la poitrine & appaisent la toux; cependant ils sont venteux, indigestes & chargent fort l'estomac.

Culture des Pois.

On les seme communément en pleine campagne, sans leur donner d'autre culture que de les cerfouir avant qu'ils commencent à faire des cosses. Pour les faire produire on les rame, c'est-à-dire, qu'on plante auprès d'eux quelques rameaux ou branches d'arbres pour leur servir d'appui & les empécher de se répandre par terre: quand on ne les rame point, ils demandent une terre assez bonne, & un peu de pluie pour être tendres & délicats. Au reste il faut les semer fort clairs, à cause qu'ils jettent des tiges rameuses qui s'étendent assez.

Il y a plusieurs especes de pois très-différentes; savoir, les chauds ou hâtifs, les verts, les nains, les gros blancs, les quarrez ou à la grosse cosse, les gourmands, les verts grossets, les petits, ceux à cul noir, ceux à couronne, ceux sans parchemin, qui sont de deux sortes, les chiches avec & sans parchemin, les pois de tous les mois, les gris & les taulpins ou lupins.

On en peut avoir pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre & Octobre; il n'est question, pour en avoir après les premiers, que d'en semer en différens tems, pour en avoir trois mois après.

Il y a trois manieres de semer des pois par planches, en faisant quatre ou cinq raions à chacune, selon l'espece des pois que vous y voulez semer, par troches ou bouquets, & en confusion.

Les pois dont on prend le plus de soin dans les potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verds, qui sont d'une médiocre grosseur, on les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelque muraille au Midi, ou au Levant, on fait même quelques ados exprès pour cela; & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite il faut les serrer dans un lieu où le froid ne puisse pas pénétrer lorsque la premiere racine commence à sortir, le gros froid qui survient les gâtent entiérement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de Mai: on en seme assez sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux qu'on avoit semez à la fin d'Octobre aient été gâtez par la gelée: les derniers qu'on seme, c'est vers la Saint Jean pour être bon à la Toussaints. A Paris pour en avoir de bien printaniers il faut en avoir de Charanton. A Lion on prend des quarantains: ceux de Genes sont de grand profit; mais ils s'élevent & on peut les ramer: ceux qu'on appelle à bouquets se tiennent nains & produisent extraordinairement.

La terre tablonease est celle qu'ils souhaitent pour hâter leur accroissement, & s'ils sont sur quelque côteau exposez au Soleil de Midi, cela les avancera encore de beaucoup.

Si vous les semez par raions, ce sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux raions pour loger vos pieds, sans endommager les jets; & lorsqu'ils seront grands vous les pourrez ranger les uns sur les autres pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facilité de pouvoir en cueillir les gousses en leur saison sans endommager la plante.

Vous ne mettrez pas vos planches de pois ramez toutes les unes attenant les autres; mais vous laisserez une planche entre deux pour donner l'air à vos pois, autrement ils s'étoufferoient & pourriroient par le bas. Dans ces planches d'entre deux vous y semerez quelques especes de racines, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur & ombres qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger verts, & vous ferez cueillir les cosses par des personnes prudentes, qui avec patience les arracheront, ou les couperont proprement de leurs tiges sans les endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-tems.

Si vous voulez les semer par troches, vous ferez des trous avec le plantoir à un bon pied l'un de l'autre, ils croîtront avant que de s'épandre sur le guéret, vous donnant un loisir suffisant pour les biner plusieurs fois si vous voulez.

Quand à ceux que l'on seme en confusion sur le guéret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raie à la charruë, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'étalent de tous côtez, & on ne les peut biner qu'une fois, sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds.

Tous les pois de la grande espece, comme blancs, verts à couronne, ceux sans parchemin, & chiches, veulent être semez par planches, en petits raions, quatre rangées à chaque planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront pour appuier deux rangées de pois; & plus vos pois seront de grande espece, plus vous tiendrez vos rames fortes & hautes, d'autant qu'ils monteront jusqu'au bout, jettant des cosses à chaque nœud, particuliérement la grande espece de ceux sans parchemin, dont la cosse devient croche, lesquels chargent extrémement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de cosses que le maître brin des autres. C'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa délicatesse, & qui se peut manger en vert & avec appetit, ainsi que les raves: on les appelle pois d'Hollande. Ils étoient fort rares il n'y a pas long-tems.

Si vous voulez avoir de très-gros pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds; aussi le mal est, qu'étant semez en terre forte ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraie terre qu'ils désirent pour être bien conditionnez.

Quant aux pois de la petite espece, comme blancs, verts, gris, hâtifs, nains, & à cul noir, vous les pourrez semer en plein champ à la charruë, d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les seme en deux façons, en guéret frais labouré, qui aura eu une premiere façon avant l'Hiver, ou bien sous raies, c'est-à-dire, qu'avant que de labourer la terre l'on seme les pois sur le champ, puis en faisant les raies la semence tombe au fond de chaque raie, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraîchement quand la terre est trop légere, & l'autre pour empêcher les pigeons de les manger; car à ceux qui ne sont que hersez sur le guéret frais, ils y grattent comme des poules, & la plûpart mangent la semence.

Les pois de tous les mois ainsi nommez, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissent continuellement; vous les semerez à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de votre jardin pour en avoir de bonne heure.

Pour le soin qu'on doit en avoir, c'est le même qu'on prend pour les autres, excepté qu'il faut couper promptement les cosses étant en vert,

n'en laisser sécher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il aura quelque jetton duquel vous ne pourrez plus esperer de cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser, particuliérement durant le mois d'Août, & leur faire un abri avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des raions du Soleil.

Pour confire les Pois verds.

Aiez un pot de terre que vous remplirez moitié eau & moitié vinaigre, dans lequel vous mettrez vos pois verds; couvrez le pot, bouchez-le bien, & lorsque vous en tirerez pour les manger trempez-les dans l'eau fraiche.

Il les faut cueillir quand ils sont dans une parfaite maturité, c'est-à-dire, quand la gousse commence à noircir, & les aiant égrenez ôtez la peau qui les couvre.

Pois en ragoût.

Pour les mettre en ragoût lorsqu'ils sont verts, on en prend de tout écossez, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole où on met un peu d'eau pour les faire cuire, observant d'assaisonner le tout de sel, de poivre, d'un peu de persil, & de ciboulettes hachées: cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la créme, puis on les sert.

On les apprête encore comme j'ai dit qu'on mangeoit les asperges en guise de petits pois. *Voyez* Asperges.

Pois d'autre maniere.

Les pois, outre les manieres ci-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau, de beurre, de sel & de poivre, & lorsqu'ils sont cuits on les tire sans autre façon, à moins que pour faire la fourniture on n'y veuille mettre des laituës. On les fricasse aussi à la poële avec du beurre dans lequel on les passe; autrement du sel, du poivre, & un peu de farine délaiée avec du lait, ou de la créme douce qui vaut mieux, ou bien avec des œufs délaiez d'un peu de lait: telle liaison de sauces fait merveille.

Les pois chiches se fricassent de même que les précédens, n'y aiant rien de plus à observer.

Pois secs. On fait assez comme s'accommodent les pois secs lorsqu'ils sont d'une bonne espece, & que leur cuisson est parfaite: on en fricasse, & pour y réussir on en prend qu'on met dans une poële, après y avoir fait frire de l'oignon, ou bien de la ciboule, aiant soin de les assaisonner de sel, de poivre & de fines herbes; & lorsqu'ils sont cuits il ne faut pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

Pois Chiche, en Latin *Cicer.* C'est une plante qui jette plusieurs tiges ligneuses, rameuses, se panchant de côté. Ses feuilles sont petites, disposées par paires, & dentelées sur les bords. Ses fleurs sont légumineuses, de couleur blanche ou rouge. Ses gousses sont semblables à des vessies courtes, dans lesquelles on trouve des semences grosses comme les pois communs; mais qui ont la figure assez approchante d'une tête de bélier.

Lieu. On séme cette plante comme les autres pois.

Propriétez. On donne la décoction de pois chiches pour la pierre & pour la colique néfrétique. On peut les apprêter comme le caffé, ils en ont assez le goût, quoiqu'ils aient un peu plus d'amertume; mais on la corrige en mettant partie égale de caffé.

Pois Perpetuels. Cette plante est appellée *Perpetuelle*, à cause de sa durée. Elle ne se replante pas, à cause de la profondeur de sa racine. Plus elle vieillit, plus elle s'élargit. Il la faut ramer au Printems & en Automne; il faut ôter tout ce qu'elle aura jetté pendant l'Été, le plûtôt est le meilleur. Sa fleur est de couleur colombine. Sa graine est noirâtre, il la faut recueillir quand les fourreaux commencent à sécher. Elle est un peu dure à germer; c'est pourquoi il faut continuer à l'arroser, & la placer contre une muraille, s'il se peut, parce qu'elle monte fort haut & qu'elle se perpetuë.

POISON. [Venin, ce qui empoisonne & donne la mort. *Matthiole* distingue les poisons qui opérent seulement par l'excez de leurs qualitez en poisons chauds, froids, secs & humides. Le poison entre dans le corps par la respiration, ou transpiration de l'air pestilent, ou par une plaie ou morsure, & enfin par la bouche en buvant, ou mangeant des choses nuisibles. Le venin se dit des mauvaises qualitez des animaux: le poison de celles des végétaux & des minéraux. Les poisons agissent de différentes manieres; les uns arrêtent le mouvement des esprits animaux, les autres leur en donnent un violent & déréglé, d'autres dissolvent le sang, d'autres le coagulent; d'autres corrodent & détruisent les parties solides. Il y en a qui attaquent toutes les parties; par exemple, le liévre marin est ennemi des poûmons, les cantharides le sont de la vessie. Il y a des choses qui sont un poison à l'homme, & qui servent de nourriture à de certains animaux; telles sont la jusquiame & la mandragore dont les pourceaux se nourrissent, & qui tuent les hommes. Il en est de même de la ciguë, qui sert d'aliment aux étourneaux. *Avicenne & Averroës* distinguent trois especes de poisons. Les uns viennent des plantes vénimeuses, comme l'ellebore, l'euphorbe, l'aconit, la ciguë, le napellus, l'ache de Sardaigne, la rosage, & plusieurs autres, qui étant mangées, bien loin de se convertir en nourriture, sont si fort contraires à l'aliment, qu'elles convertissent en leur substance les membres déja nourris. Les autres viennent des animaux vénimeux, qui sont tout-à fait contraires à la nature de l'homme, comme la vipere, l'aspic, le basilic, les liévres marins, les raines vertes, les scorpions, les araignées, les phalanges, les bêtes à quatre pieds enragées, & toutes chairs de bêtes mortes d'elles-mêmes, ou qui ont été tuées par la foudre, ou par d'autres bêtes vénimeuses ou enragées; & enfin il y a d'autres poisons qui viennent de choses minérales, telles que le vif-argent, l'orpin, la sandaraque, l'aimant, le sublimé corrosif; la céruse, le réalgal, l'arsenic, la pierre infernale & autres. Il y a des poisons qui ne sont pas poisons lorsqu'on les avale, mais qui le deviennent quand ils sont mis dans les plaies. On trouve dans la pratique de Médecine des maladies si rebelles, qu'on ne sauroit vaincre que par les remédes que nous tirons de certains poisons. Les plantes qui passent pour des poisons sont d'excellens remédes, pourvû qu'on s'en serve à propos, Dieu ne les aiant créez que pour le bien des hommes. Par les différens effets qu'un même poison produit en différentes personnes, on découvre les différens caractéres & les différentes passions de ceux qui sont empoisonnez; l'eau simple, le lait & le miel bû en abondance, est d'un grand secours contre les poisons corrosifs. Le poison qui s'engendre en Macédoine est si subtil qu'il consume le fer, & ne se peut porter que dans la corne du pied d'un mulet. A Goa il y a beaucoup de maris qui sont empoisonnez par leurs femmes, qui préparent le poison de telle sorte qu'il ne fait son effet qu'au tems qu'elles souhaitent; si bien qu'il y en a qui vivent encore cinq ou six ans après avoir été empoisonnez. *Rich. Mead* a donné en Anglois *l'explication méchanique des Poisons. Melchior Friccius* a fait un Traité Latin *des remédes qui se tirent des Poisons.*]

Antidote pour ceux qui sont empoisonnez de quelque métal ou minéral. Par M. Lemery.

Prenez deux ou trois goutes d'huile de tartre dans du bouillon ou du vin, & cela précipite tout le poison.

POISSON. Avant que de parler des différentes manieres de tendre les filets pour pécher, on va rapporter plusieurs compositions dont on se servira tres utilement quand on aura dessein de prendre avec plus de facilité une grande quantité de poissons. On a donné quelques autres compositions pour le même usage dans le mot d'Appas. Vous pouvez consulter l'Article.

Composition pour servir d'appas aux Poissons.

I. La fleur de souci avec marjolaine, farine de froment, du vieux beurre, de la graisse de chevre avec des vers de terre, broiez & mêlangez ensemble, servent merveilleusement pour attirer toutes sortes de poissons dans la nasse ou dans les filets.

II. Prenez l'herbe serpentaria dont vous exprimerez le jus, vous vous en frotterez les mains, & le poisson s'en approchera & se laissera prendre dans l'eau: l'heure propre à pécher est vers les cinq à six heures du matin.

III. Prenez de la chair de héron, & mettez-la dans un pot bien luté, avec du musc, de l'ambre & de la civette; mettez le pot dans un chauderon plein d'eau, que vous ferez bouillir jusqu'à ce que vous jugiez que la chair soit convertie en huile; alors tirez la bouteille, & retirez-en l'huile dont vous frotterez votre linge ou filet, & tous les poissons s'y viendront prendre.

IV. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire saigner, & l'aiant écorché & vuidé, le faire rôtir à la broche, sans larder ni arroser, & garder ce qui en dégoûtera, qu'il faut mêler avec des jaunes d'œufs & d'huile d'aspic par parties égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirez comme dessus.

V. Prenez de la fiente de cheval récente, & mettez-la dans un sachet ou rets; & le tout dans l'eau, le poisson s'y assemblera.

VI. Prenez du mercure crud, que vous mettrez dans une petite fiole de verre bien bouchée, à laquelle vous attacherez une ficelle, vous la mettrez au fond de l'eau, & l'y laisserez la nuit, spécialement quand il fait clair de Lune, & vous verrez assembler multitude de poisson.

VII. Prenez de l'huile de camomille, mettez-la dans une fiole, & quand vous voudrez pécher, il faut avoir des vers de terre, les faire mourir dans cette fiole d'huile, & en amorcer l'hameçon.

VIII. Prenez de graisse de héron, de momie, de galbanum, de chacun deux dragmes, de musc un grain, d'eau-de vie deux onces; mêlez le tout ensemble dans une écuelle de terre sur un feu doux, & remuez-le jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie; gardez-le dans une écuelle de plomb, & frottez-en l'hameçon, ou la jambe d'une ligne, ou le liege, & tous les poissons viendront, & on les prendra avec la main.

IX. Prenez une mulette de héron, qui est le boiau ou la fressure, coupez-la par morceaux, & mettez-la dans une fiole de verre que vous boucherez bien avec de la cire; puis mettez-la dans du fient de cheval bien chaud, & laissez-la réduire en huile, ce qui arrivera dans dix ou quinze jours; puis prenez d'assa-fœtida, & mêlez-la avec cette huile, tout viendra en miel; vous en graisserez une corde, un bâton, ou une perche, ou bien l'appas que vous mettrez à l'hameçon.

Pour faire venir le Poisson au lieu que l'on voudra; par M. Lemery.

Cuisez de l'orge en eau jusqu'à ce qu'elle soit crevée, & la cuisez avec réglisse, un peu de momie & de miel: broiez tout ensemble en un mortier, tellement qu'il soit dur comme pâte, laquelle vous mettrez en boëtes que vous boucherez bien; & quand vous voudrez pécher en un lieu, prenez en la grosseur d'une noix, mettez-le cuire en un pot de terre, avec deux poignées d'orge nouvelle & un peu de réglisse, & laissez-le jusqu'à ce qu'il n'y demeure quasi point d'eau; puis vous le jetterez au lieu où vous voudrez faire venir le poisson, & il s'y assemblera.

Composition d'un appas pour attirer le Poisson dans les filets dormans.

Vous prendrez quantité de poisson dans l'eau courante avec les filets dormans, si vous y mettez quelque appas qui ait l'odeur forte, l'attachant de telle façon qu'il soit suspendu comme au milieu d'un filet; il sera bon d'y mettre tout à l'entour cinq ou six fleurs de couleurs vives, parce que la curiosité de les voir fait venir le poisson de loin, & l'eau courante emporte avec elle peu à-peu de l'odeur & du goût de l'appas; & comme ce poisson cherche naturellement à monter contre le cours de l'eau, & nage la gueule ouverte, il savoure cette eau, & flairant l'odeur & le goût de l'appas que l'eau emmene, il monte encore plus vite pour chercher l'origine de ce qu'il sent, & lorsqu'il ap-

Figure 1

S b V a T

f e d c g h i l n m q o

Nicole

Fig. 1

C A Q P O N Z Y X V H G F E K

Fig. 2

V Q P O N Z Y X D H G F E L

Proche, il apperçoit les fleurs qu'il croit être l'appas, c'est pourquoi il entre sans crainte dans le filet: dès qu'il est entré il tâche de manger la pâture, & la becquetant il en fait sortir davantage d'odeur & de goût, ce qui excite les autres à s'en approcher avec plus d'ardeur.

Quelques Pêcheurs mettent des os de porc salé dont on a tiré la chair après être cuite.

D'autres y mettent de la tourte de chenevis, autrement le marc de la graine de chanvre ou cheneviere, de laquelle on a tiré de l'huile; le poisson est friand de ces deux sortes d'appas, & principalement du dernier.

Mais le meilleur appas de tous & qui coure aussi davantage, est fait d'un levreau corrompu & à demi pourri, qu'il faut embrocher & faire rôtir à petit feu, & l'arroser de miel à mesure qu'il tournera, employant comme environ une chopine de miel, & quand il sera demi cuit on fera des rôties de pain blanc, qu'il faut mettre dans la casse ou lechefrite par dessous le levreau, ensorte que continuant de l'arroser, le miel & la recepte tombent sur les rôties; & quand la viande sera assez cuite on la tirera du feu, & l'on fera encore d'autres rôties pour les faire imbiber du miel jusqu'à la derniere goutte.

Lorsque vous tendrez un grand filet dormant, mettez-y dedans un morceau du levreau & de la rôtie, qu'il faudra tenir suspendue dans le milieu du filet, & vous verrez un merveilleux effet.

Moïen pour faire entrer facilement le poisson dans les filets dormans.

Je n'aurai pas grande peine à persuader à ceux qui entendent un peu la pêche, que le poisson de chaque espece cherche son semblable & prend plaisir à se promener avec lui, excepté le brochet, qui ne cherche son semblable que pour le manger: il cherche aussi toutes sortes d'autres poissons de quelque espece qu'ils soient pour les dévorer; c'est pourquoi il est facile de le prendre, aussi bien que la tanche, non par la même raison; mais à cause qu'elle est toûjours affamée. Ce qui fait qu'elle court d'abord au lieu où elle voit quelque chose d'extraordinaire, & qu'elle ne craint pas les filets comme les autres poissons.

J'ai souvent expérimenté que le poisson cherche son semblable, & pour en faire l'expérience je me servois d'un filet dormant, lequel n'avoit qu'une entrée. Je le tendois ordinairement sous une arche d'un petit pont, ensorte qu'il bouchoit toute la passée de l'arche; le poisson entroit dedans, & allant voir le matin après que le soleil étoit levé, à mon filet, j'appercevois celui qui étoit pris & d'autres poissons de même espece qui tournoient à l'entour pour y entrer, & ayant levé le filet hors de l'eau, j'en trouvois dedans de semblables. Ce qu'ayant bien remarqué, j'ai mis depuis dans mes filets dormans, une piece de poisson de l'espece qui se trouve sur le lieu; de cette façon je ne tends jamais à faux.

Lorsque je ne puis avoir de poisson pour mettre dans mes filets, j'y mets quelques appas attraians, ou des fleurs de diverses couleurs vives, & quelquefois j'y mêle l'appas & les fleurs avec le poisson vivant.

Je dois pourtant vous avertir que le poisson que vous mettrez dans vos filets sera bien meilleur venu du lieu-même où vous tendez, que d'un autre endroit, parce que les poissons s'entreconnoissent, comme je l'ai appris par expérience.

Maniere extraordinaire pour prendre le poisson avec la seine.

Quand je parle en ce lieu de pêcher avec un filet appellé seine, je ne prétends pas en apprendre le secret aux maîtres pêcheurs, puisqu'ils le doivent savoir mieux que moi; je veux seulement le montrer aux Curieux de la pêche, qui se divertissent à prendre du poisson dans les marais, fossez, viviers ou petites rivieres, peut-être qu'il y en a beaucoup qui croient être bien savans en cet art, lesquels pourtant ne savent pas pêcher avec la seine & le tramail de la maniere que je vais dire. Voyez la premiere figure.

Supposez que l'espace depuis T. jusqu'à la lettre S. soit le bord du chantier où vous devez aborder le filet, vous l'étendrez dans l'eau comme un arc TZS, ou du moins vous lui donnerez cette forme quand vous le tirerez à bord afin d'y enfermer le poisson, lequel se retire toûjours vers le milieu Z, à mesure qu'on approche de la terre pour fuir le bruit qu'il entend, & celui que les cordes des côtez font en battant l'eau: ce qui l'épouvente & l'empêche de fuir par les bouts du filet, tellement que le poisson se laisse facilement trainer jusqu'au chantier, & ne se tourmente guéres que lorsqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet sur la terre. Alors pour se sauver il met le nez ou la tête dans la bourbe, & laisse passer le filet par dessus lui, principalement la tanche & la carpe. Pour l'empêcher il faut avoir toûjours une longue perche V. qui soit legere, droite, unie & coupée en rond par le gros bout; & quand les deux bouts T. & S. de la seine ou du tramail seront approchez, joignez-les, de sorte que le bout de la corde du plomb soit sur la terre & coule tout au rez du chantier jusques dans le fond a, b, puis allongeant la perche dans l'eau, vous poserez son gros bout sur le bas du filet à l'endroit marqué de la lettre c. & la tournant deux tours, le filet s'envelopera à l'entour; alors vous l'attirerez en pésant dans la bourbe jusqu'à ce qu'il soit à la lettre h, puis vous retournerez la perche, & la tournerez aussi deux tours pour amener le filet razant la vase à la lettre l, & de là à f, pour tirer aussi le plomb au lieu marqué i, faisant de même tout autour du filet, amenant enfin le plomb a au lieu marqué o, & le plomb b, à la lettre q.

De cette maniere il n'y aura point de poisson qui ne soit forcé de quitter le fond, puisqu'on continuëra toûjours de fouler le fond de l'eau à chaque fois que l'on fera approcher la corde du plomb; & après que le filet sera ainsi proche du bord, on prendra la corde du liege & celle du plomb, d'un même côté ensemble, pour tirer le filet hors de l'eau, prenant garde qu'en le tirant sur la terre, le plomb suive toûjours le fond de l'eau, autrement le poisson s'échaperoit par dessous le filet.

Pour prendre d'un seul coup de filet quantité de poissons dans une riviere.

Si vous avez une riviere où il n'y a point de crônes, ou s'il y en a un si grand nombre qu'ils ne se puissent tous fermer qu'avec beaucoup de filets, ou bien que votre riviere étant sans crônes, elle soit fournie de quantité de sorts herbiers, arbres renversez, ou de rochers, qui vous empêchent d'y pouvoir pêcher de la même façon qu'on pêche ordinairement avec des filets appellez seines, ou des tramaux, en des endroits où rien ne fait obstacle. Car le poisson se retire quand il entend du bruit, ou bien qu'il voit les filets dans les crônes, ou parmi les rochers, arbres ou herbiers, dans lesquels il trouve sa retraite; ce qui fait qu'on ne peut le prendre qu'avec grande peine & en petite quantité.

Pour prendre le poisson en ces endroits-là, nettoyez une belle place dans la riviere, étang, marais ou fossé où il y aura trente, quarante, ou cinquante pas de longueur, sans herbiers ni autre empêchement; faites appâter au milieu de cette place avec des féves cuites, comme on l'a dit au mot Appas, dès le premier jour que vous les aurez jetté, piquez-y des perches au travers de l'eau, ainsi que je le fais voir par les deux figures qui sont sur la seconde planche.

Pour cela ayez plusieurs perches non pelées, longues selon la profondeur de l'eau, bien droites, grosses comme le bras & unies tout du long, ensorte que le filet ne puisse s'y accrocher: le gros bout sera coupé en pointe pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Toutes ces perches étant ainsi préparées, mettez-les dans un bateau & vous en allez les planter, commençant de piquer la premiere E, tout au rez du chantier représenté par les lettres AB, & de là traversant l'eau plantez-en une autre F. à deux toises plus loin, tirant à l'autre bord CD, après quoi vous en piquerez une troisiéme G, éloignée de la seconde de deux toises, continuant ainsi de planter toutes les autres en droite ligne sur le bord EFGH, du lieu appâté, & le dernier comme H, joignant l'autre chantier. Vous en mettez encore autant sur l'autre bord RST, de la place nettoyée de la même façon que les autres. Quand elles seront toutes posées, vous les percerez à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, ces chevilles doivent y entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur gros bout pour y attacher une ficelle bien forte, longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles seront liées à une longue corde telle qu'elle paroît par les petites lettres a, b, c, d. Les chevilles aussi paroissent fichées dans chaque trou des perches, & marquées des lettres N, O, P, Q. Ces perches étant ainsi accommodées il faudra appâter soir & matin, jettant à chaque fois cinq ou six poignées de féves au milieu de l'endroit préparé: & le jour qui précedera celui de la pêche, vous appâterez de féves cuites avec l'aloës, comme on l'a dit sur le mot Appas, prenant soin de disposer les filets sur les deux ou trois heures après midi en cette sorte.

Ayez deux tramaux aussi longs que contient la largeur du lieu, ou plûtôt la largeur de la riviere ou l'on veut pêcher, commencez à attacher la corde du liege sur le bord du chantier AB, laissez aller au fond la corde du plomb, puis menant le bateau tout au long des perches E FGH, on laissera étendre le filet jusqu'à l'autre rive CD, à laquelle vous attacherez pareillement la corde du liege. Cela étant fait, étendez la corde des chevilles a, b, c, d, K, & liez un bout sur la terre à quelque branche ou piquet V, éloigné de la perche N, d'environ six pieds du côté de l'endroit appâté; puis menant le bateau au milieu de l'eau, prenez la corde du liege avec la main gauche, & levez peu-à-peu le filet jusqu'à ce que vous teniez le plomb, le liege & le filet froncé dans la même main, au droit de la perche F, vous ficherez la cheville O, par dessous dans le trou & poserez le filet dessus. Après cela il faudra aller à l'autre perche G, en faire autant, & continuer de perche en perche jusqu'à ce que le tramail soit tendu de la maniere qu'il paroît. On portera ensuite l'autre bout de la corde sur le chantier CD, vis-à-vis le milieu de la place appâtée, & on y fera une boucle pour la passer sur un piquet K, représenté par la deuxiéme figure.

Ce filet étant ainsi tendu on en posera un autre, & on observera tout ce que je viens de dire. Je l'ai représenté seulement avec ces cordes pour en faire mieux connoître la forme & les pieces particulieres, qui sont marquées des mêmes lettres que dans la figure premiere. L'un des bouts de la corde des cheville ira aussi rendre au piquet K.

Quand tout sera prêt, jettez à sept heures du soir le reste de vos féves dans le milieu de la place nette, & lorsqu'il sera nuit menez trois ou quatre personnes avec vous, lesquelles iront fort doucement, deux du côté AB, & deux de l'autre CD, se séparant pour se tenir chacun au bout de chaque tramail, sans en approcher pourtant plus près que de deux toises; sinon quand le signal aura été donné par celui qui doit faire jouer les filets; les quatre personnes étant ainsi disposées, le plus prompt & le plus adroit de la bande qui sera destiné pour donner le signal, prendra les deux bouts des cordes des chevilles qui sont au piquet K, & en courant il les tirera de toute sa force & détachera par ce moyen toutes les chevilles, qui donneront liberté aux filets de s'étendre & d'enfermer le poisson qui se trouvera manger l'appas que vous avez jetté entre les deux machines. En même-tems qu'on tire cette corde le signal se donne, & les quatre personnes courent promptement avec chacun une perche ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb marquées des lettres XYZ, soient l'une sur la ligne EFGH, & l'autre sur RST, par ce moyen le poisson se trouve enfermé entre les deux tramaux comme dans une cage. Il ne restera plus qu'à le prendre. Pour y réussir deux hommes prendront chacun un bout d'un des filets, & l'approcheront peu-à-peu de l'autre, pendant que les autres fouleront les rives & le fond de l'eau pour empêcher que le poisson ne laisse passer le tramail par dessus lui, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet. On poursuivra jusqu'à ce que les deux tramaux se touchent, & que le poisson soit enfermé comme entre deux napes ployées en double, puis on retirera le tout hors de l'eau.

De cette façon il n'y a poisson si fusté qu'on ne prenne, & en grand nombre. La méthode de faire un tramail se voit dans l'Article même du Tramail, en son ordre.

Je dois pourtant vous avertir qu'on ne peut pêcher avec l'invention proposée dans une eau courante, parce que le cours de la riviere empêcheroit les filets de s'étendre & de se tenir sur les chevilles : c'est pourquoi vous devez toûjours choisir un endroit où l'eau ne soit point trop rapide, afin de ne pas travailler inutilement.

Pour prendre toutes sortes de poissons en quantité avec le feu & les filets.

Le secret de prendre le poisson la nuit avec le feu & les filets, doit être en quelque considération. J'ai déja dit ailleurs que le poisson est curieux d'aller voir où il a entendu du bruit, c'est pourquoi il est assez facile d'en prendre par la maniere ci-après enseignée, soit dans une riviere, soit dans un étang.

Choisissez une place qui aura pour le moins quarante ou cinquante pas d'étenduë en quarré, sans herbiers, bois, rochers ou autre chose qui puisse empêcher d'y trainer un grand filet ; si c'est dans un étang que vous vouliez pêcher, voyez la premiere Figure suivante.

Je suppose le lieu destiné pour la pêche être dessigné par l'arc ou ligne courbe ponctuée, marquée des lettres O P D Q : la longueur I L représentera le bord de la terre auquel on doit aborder le filet. Il sera bon d'apâter trois ou quatre jours de suite dans le milieu de cette place nette, environ à deux toises proche du bord, comme à l'endroit marqué du petit arc ponctué K, afin d'accoûtumer le poisson en ce lieu-là, & le matin du jour que vous désirez pêcher, appâtez avec des féves purgatives cuites avec de l'aloës, comme on l'a dit sur le mot d'APPAS, & soyez sur le lieu prêt à tendre le filet sur les deux ou trois heures après midi en cette sorte.

Mettez un grand tramail, ou une seine dans un bateau sur le bord P D de la place nette ; il faudra poser le filet dans ce lieu-là, de la même façon qu'il paroît par les lettres A B C D, c'est-à-dire, qu'il soit arrangé en un monceau, de telle sorte qu'en tirant les deux bouts E F, il se puisse étendre de toute sa longueur sans s'embarrasser, & qu'il ne paroisse pourtant point dans l'eau, que comme quelque piece de bois éloignée du bord M N, de quarante ou cinquante pas ; on attachera une longue corde au bout E, qui aura son autre bout à terre, liée à un piquet L, & un autre au bout F, dont le bout sera pareillement au bord de la terre, à l'endroit marqué de la lettre I, éloigné du lieu apâté K, d'environ cent pas plus ou moins, selon la disposition du lieu, & que la place où sera mis la pâture se trouve justement entre les deux piquets I L, & vis-à-vis du lieu où est le filet, lequel étant ainsi disposé il ne faut plus faire de bruit proche de là. On aura soin d'apporter un peu de bois sec & de paille sur le bord de l'eau entre les deux lettres M N, pour y mettre le feu quand il sera tems, puis retirez-vous jusqu'à la nuit, environ huit ou neuf heurs du soir, & remarquez que le tems le plus obscur est le meilleur pour cette pêche.

La nuit étant venuë le poisson sera sorti des crônes, herbiers & rochers ; il ne manquera pas de se trouver où il a de coûtume de manger l'appât, principalement celui qui aura mangé des féves qu'on y a jettées le matin, à cause qu'il sera le plus affamé, ayant vuidé par le moyen de l'aloës qui a bouilli avec les féves. Ne manquez donc pas d'y aller à l'heurre convenable pour faire cette pêche, & de mener avec vous deux ou trois personnes, dont l'une ira sans bruit prendre la corde I, sans la faire aucunement remuer dans l'eau, & l'autre prendra de même la corde L, & tous deux se tiendront en repos jusqu'au signal que vous leur donnerez. Vous irez aussi le plus secretement que vous pourrez mettre le feu au bois M N, préparé pour cet effet, après quoi il faut vous coucher sur le ventre tout au bord de l'eau, afin de voir & entendre remuer le poisson qui viendra au feu par curiosité. Aussi-tôt que vous en appercevrez, jettez-lui des féves en abondance, & soyez un demi-quart d'heure à l'amuser : & lorsque vous vous douterez qu'il y en peut avoir abondamment, donnez un coup de sifflet à vos gens pour le signal, lesquels tout aussi-tôt tireront leur corde le plus promptement qu'il se pourra, afin de faire étendre le filet qu'ils améneront de chaque bout à terre un peu en rond, comme l'arc ponctué O P D Q, afin que le poisson s'y arrête. L'un étant abordé à l'endroit marqué O, & l'autre à la lettre Q, il faudra avec des boutoirs, comme celui qui est représenté dans une des Figures suivantes, battre & fouler le fond & le bord de l'eau, & approcher peu-à-peu les deux bouts du filet l'un de l'autre, à l'endroit marqué K, & lorsqu'ils seront joints ensemble, prenez avec les mains les deux cordes plombées du bas du filet, & deux autres personnes prendront chacune la corde du liege, puis vous tirerez tous trois le filet tout doucement au rez de terre jusqu'à ce qu'il soit hors de l'eau.

Autre maniere pour prendre le poisson au feu dans l'eau courante.

Si vous désirez pêcher du poisson la nuit avec le feu & le filet comme on vient de le dire, dans une eau courante, il faut trouver un moyen de tenir votre filet arrêté & plié au milieu de l'eau en un seul endroit le plus serré qu'il se pourra, autrement l'eau pourroit l'emporter.

Voici l'invention dont je me sert, & qui est représentée par la seconde Figure.

Quand vous aurez destiné l'endroit où vous voulez arrêter le filet, par exemple, le lieu marqué des lettres A B C D, éloigné du bord du chantier E F, selon l'étenduë ou largeur de la riviere, piquez y un bon gros pieu de bois C, qui soit fort & droit, bien uni en toute son étenduë, de crainte que le filet ne s'y accroche, & de longueur convenable à la profondeur de l'eau, hors de laquelle il en paroitra seulement la longueur d'un pie pour poser le filet auprès, mettant le premier bout B, & tournant le filet à demi autour du pieu C ; & quand il sera à la lettre D, il faudra retourner vers le B, & continuer de le plier ou arranger comme vous avez commencé, jusqu'à ce que vous soyez au bout A ; de sorte que le plomb soit au fond de l'eau & le liege au-dessus. Cela fait, attachez une corde au bout B, & portez son bout à terre au piquet F, liez-en une autre au bout A du filet, & mettez pareillement l'autre bout au piquet E, & le filet sera alors tendu.

On fera l'amas de bois pour le feu vis à-vis du filet à la lettre G. Ne manquez pas d'observer que le filet soit posé toûjours contre le pieu au dessus du cours de l'eau & non au dessous ; par exemple, si le cours de la riviere vient du côté d'Orient, le filet doit être posé du même côté au-dessus du pieu C ; car s'il étoit de l'autre côté l'eau l'emporteroit.

Il faudra faire le reste de même qu'il a été dit ci-dessus ; sinon que l'homme qui tiendra la corde E, tirera plûtôt & plus fort que l'autre qui tiendra celle qui est marquée F, d'autant que le cours de la riviere ménera assez le filet vers le bas ; celui-ci ne tirera pas sa corde qu'il ne sente le filet être tout-à-fait hors de l'eau près le pieu, c'est pourquoi la corde E, doit être toûjours éloignée du feu G, de cent pas plus que l'autre corde F.

Pour empêcher les Carpes & autres gros poissons de sauter par dessus les filets.

Cette invention étant extraordinaire, comme elle est avantageuse & facile dans son exécution, j'estime que le Lecteur sera en quelque façon satisfait du secret que je lui veux apprendre. Il faut remarquer que le filet qui doit servir à notre ruse, est une sorte de tramail qu'il faut avoir pour pêcher selon notre dessein. La composition en est enseignée dans son Article, & en ce lieu-ci vous saurez comment il s'en faut servir par ce que nous allons dire en jettant les yeux sur la troisiéme Figure.

Supposez que la bande noire A B L K, soit le chantier ou la rive de l'eau à laquelle on veut border le filet & où l'on croit qu'il y a de la carpe ou autre gros poisson, étendez le filet comme pour pêcher à l'ordinaire, c'est-à-dire, qu'il faut poser un bout E, au bord de la terre & étendre le reste dans l'eau en demi rond, apportant l'autre bout F, pareillement sur la terre, de façon que le plomb soit au fond de l'eau & le liege joignant la rive ; faites après approcher le filet volant qui est cousu du tramail E H F, ce qui se fera facilement en tirant la corde P, par ce moyen le liege K, du filet simple se trouvera à l'endroit Q, & l'autre côté L, à la lettre R M, au chiffre 8. & N, au chiffre 7. qui formera le même arc que le principal filet ; de sorte qu'après cela vous pourrez fouler le fond & le bord de l'eau avec le boutoir X V, pour contraindre le poisson de se mailler, & s'il est trop rusé il fera effort pour sauter par dessus le liege, comme il avoit accoûtumé ; mais il trouvera le filet volant qui lui fermera le passage, de maniere que n'ayant pû s'échaper, il tâchera de se sauver au travers du tramail où il se maillera, & si vous êtes assuré d'abord qu'il y a de gros poissons dans l'enceinte que forme le filet ; il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu-à-peu les bouts du tramail l'un de l'autre, jusqu'à ce que vous voyez que les deux lignes du filet simple puissent atteindre l'endroit Y Z, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes ; de cette maniere aucun poisson ne pourra échaper de vos filets.

Je croi que ce que j'ai dit de cette pêche suffit pour en faire connoître la théorie, la pratique vous montrera le reste.

Comme il faut pêcher le fond ou porte.

Vous pouvez pêcher cette sorte de garenne de mois en mois, ou tous les quinze jours s'il y a du poisson, ce que vous connoîtrez, quand approchant avec le bateau vous remuërez un peu avec une perche autour du fond & qu'il en sortira comme de petites bouteilles, ou que l'eau fera quelque bouillon ; car c'est un signe évident qu'il y a du poisson retiré dessous, vous pêcherez donc en cette sorte.

Voyez cette quatriéme figure qui représente la garenne ou porte marquée tout autour des lettres C D E F, ayez dans votre bateau une perche crochuë au bout, & un ou deux boutoirs X V, de la figure précédente, avec un tramail assez grand pour enclore un espace de six ou huit pieds de distance autour du fond, lequel vous tendrez ainsi qu'on le voit par la figure. Laissez premierement le bout A dans l'eau, & faisant comme un cercle, environnez la garenne & rapportez le bout B contre A, de façon qu'il avance sur l'autre de deux pieds, comme vous le voyez dessigné, afin qu'il ne puisse rien sortir de votre enceinte. Cela fait, il faudra avoir un bon gros pieu de bois G I, bien uni en toute son étenduë, qui sera de longueur proportionnée à la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré en pointe par le gros bout I, afin de le mieux faire entrer dans le sable, on le piquera tout au rez le milieu du bord de la porte à l'endroit, & ferme dans le fond de l'eau ; puis avec le crochet de fer vous accrocherez la porte par quelqu'un des trous qui sont à l'autre bord F, & vous la leverez toute droite contre le pieu G, & passant une corde dans un de ces trous, il faudra la lier bien fort au haut du pieu, au lieu marqué de la lettre G. Quand elle sera attachée, arrêtez le bateau & prenez les boutoirs pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poisson de se mailler dans le filet ; & lorsque vous verrez que tout sera pris, levez le tramail pour en ôter le poisson qui sera dedans, & remettez la porte en l'état qu'elle étoit auparavant, pour y repêcher une autrefois quand il y fera bon.

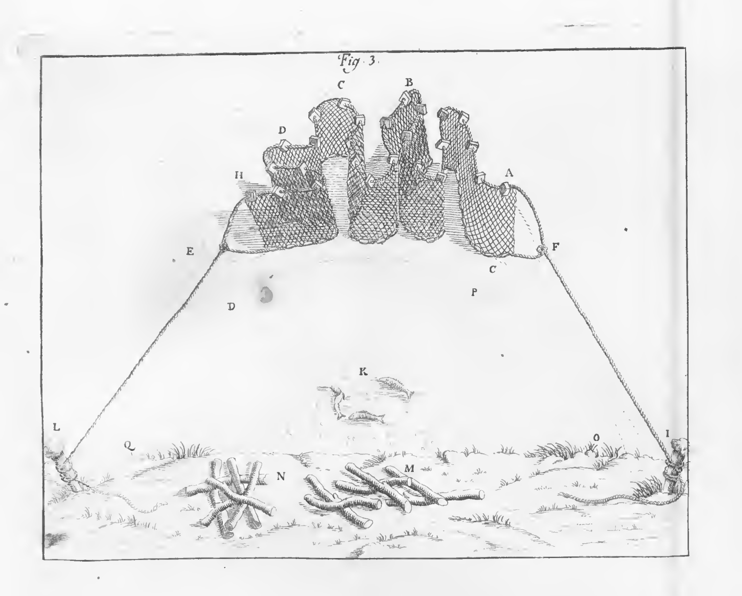
Si vous désirez faire le filet vous-même, la maniere d'y travailler est contenuë dans un autre endroit.

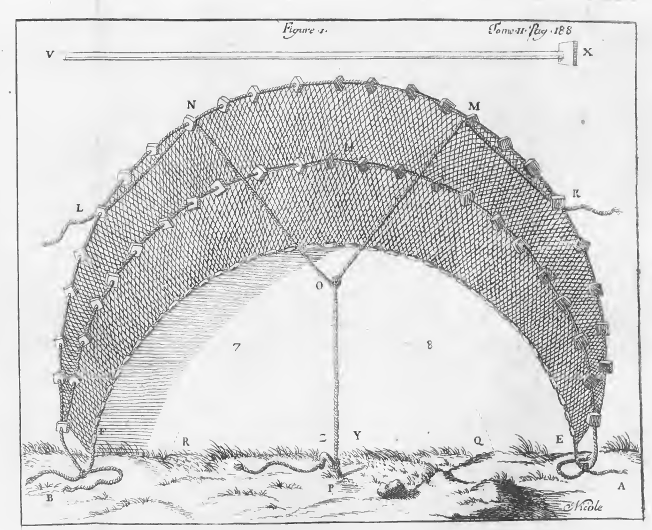
Moyen pour tendre & pêcher le poisson avec un filet appellé quinque-porte.

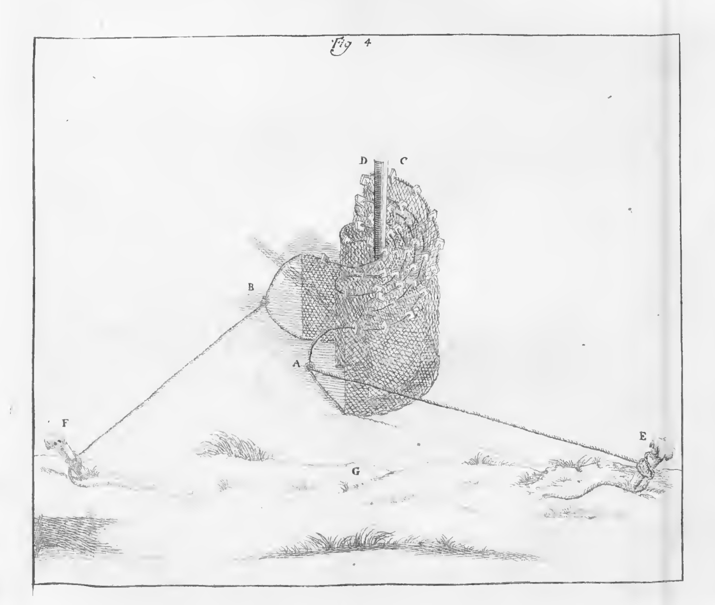
On trouvera dans l'article des filets la description de celui que je nomme quinque porte, parce qu'il a cinq entrées ou portes. J'explique maintenant comme on le doit tendre, soit dans un étang ou dans une riviere, ou bien dans une eau dormante ou rapide.

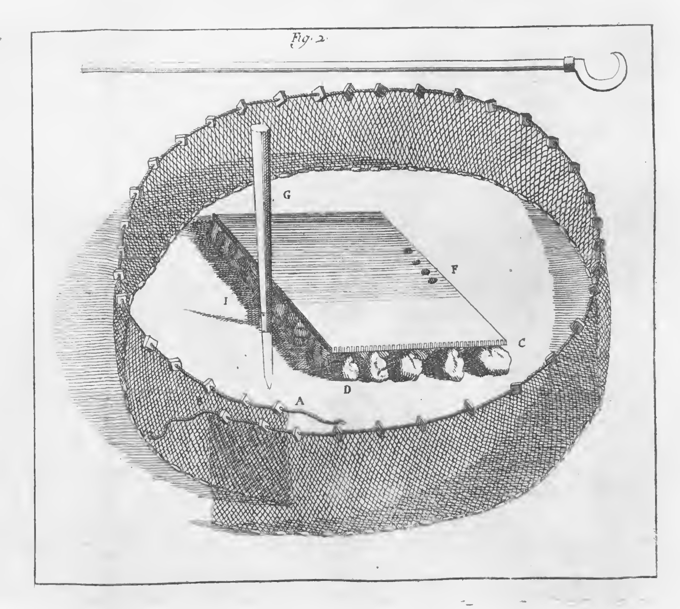
Faites provision de quatre perches bien fortes, droites & de longueur convenable, selon la profondeur de l'eau où le filet doit être tendu ; elles seront coupées en pointe par leur gros bout, ainsi qu'elles paroissent dans cette figure ; il faudra les cocher à un pied proche de la pointe, y attacher à chacune le coin du bas du filet E, F, G, H, & à quatre pieds plus loin, tirant vers le petit bout des perches, lier pareillement de quatre coins du haut A, B, C, D, le bas du filet & la piece quarrée, à laquelle il n'y a point de goulet ou d'entré. Le filet

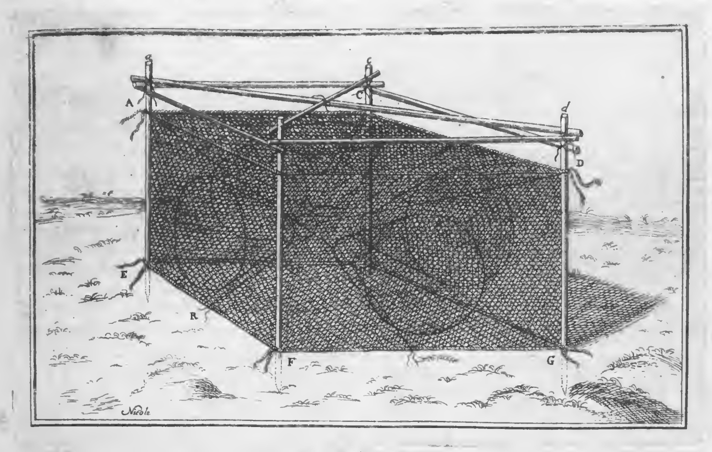
étant


Fig. 3.


Figure 1.
Tome II. Pag. 188
Nicole


Fig. 4


Fig. 2.



étant ainsi attaché aux perches, on le mettra dans un bateau pour le mener au milieu de l'eau & le poser en cette sorte.

Si c'est une eau courante faites arrêter le bateau au travers du courant, & prenant les quatre perches ensemble enfoncez-les toutes droites dans l'eau ; puis vous en piquerez une dans le fond la plus droite & le plus avant que vous pourrez. Supposez, par exemple, que cette perche soit celle qui est marquée des lettres D G, prenez l'autre perche B F, qui la suit, & tirez-la tout au rez & au long du bateau jusqu'à ce que le côté du filet soit tendu bien roide ; piquez-la pareillement bien fort & droite tout au rez du bateau, en droite ligne de l'autre. Cela fait retirez-vous, & tournez le bateau pour l'arrêter de son long au courant de l'eau, pour planter une perche A E, ainsi qu'on a fait les deux autres ; & de là tournant encore le bateau, l'on ajoûtera la quatriéme perche C H ; de sorte que les quatre perches étant piquées bien ferme dans le fond, ce filet soit tendu en forme quarrée de la façon que vous la représente la Figure.

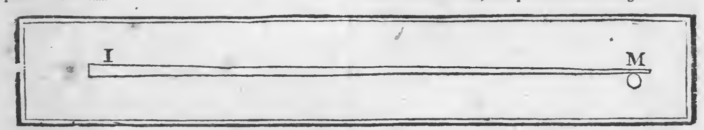
Si c'est dans l'eau courante, comme j'ai déja dit, que vous vouliez tendre le filet, elle fera remuer les perches sans cesse, & par conséquent tout le corps du filet, ce qui épouventeroit le poisson. Pour remédier à cet inconvénient, vous aurez six ou sept bâtons longs de neuf ou dix pieds chacun, que vous lierez bien ferme par le haut des perches pour les tenir en état.

Et pour mieux faire comprendre la façon d'attacher ces bâtons, supposez qu'ils soient représentez par les lignes marquées des petites lettres *a*, *d*, *c*, prenez, par exemple, les deux bouts *a*, & les liez en croix avec le haut de la perche A E, & reprenant un autre bâton, attachez-le avec le bout d'un de ces deux là à l'autre perche C H, à l'endroit cotté *c*, & reprenant un quatriéme bâton, liez-le pareillement d'un bout avec l'autre *d*, & l'autre à la lettre B, par ce moyen on tiendra le filet en état arrêté dans l'eau. Il sera encore plus assuré & mieux tendu, si on attache deux autres bâtons en croix & qu'on les mette de coins en coins ; savoir, un bout à la perche A *a*, l'autre à celle qui est marquée D *d*, & la seconde d'un bout à la perche C *c*, & l'autre à celle qui est marquée B.

Mais si vous tendez le filet dans une eau morte, comme un étang, un vivier, un fossé ou marais, il suffit de piquer les quatre principales perches du filet, pourvû qu'elles soient plantées bien droites & en quarré.

Moyen de prendre quelques autres poissons, comme Brochetons & des Perches, avec un colet de crin.

Les brochets & brochetons dorment au soleil dans les mois de Févtier, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet & Août, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord ; il est facile d'en prendre avec un colet de crin de cheval, ainsi que le fait voir cette Figure.



Ayez une petite gaule ou perche I, M, longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte & pourtant legere, pour la pouvoir manier d'une main, attachez au petit bout M, un colet de crin de cheval en six ou huit doubles, ouvert en rond le long de la perche & non en travers : & lorsque le soleil sera bien clair & haut, promenez-vous au long des eaux ; vous appercevrez les brochets & brochetons endormis qui ne remuent point, approchez-vous tout doucement du premier que vous découvrirez, jusqu'à ce que vous puissiez le toucher bien à l'aise de votre perche, passez-lui legerement le colet jusqu'au milieu du corps & enlevez-le tout d'un coup hors de l'eau.

Si par hazard le brochet que vous voulez prendre, avoit la tête ou la queuë tournée de votre côté, il faut bien doucement le faire tourner de travers, en lui touchant legerement le bout de la queuë avec la gaule, il le souffrira pourvû qu'il n'entende point de bruit & que vous ne branliez pas.

Les perches se prennent de même façon que les brochetons, dans les moi d'Avril & Mai ; mais vous prendrez encore plus facilement l'un & l'autre de la maniere qu'on l'a enseigné *au Tome I. A l'Article* CARPE, *page* 149.

POITRINE DE VEAU, *Voyez* VEAU.

POIVRADE. C'est un mets que l'on apprête avec du poivre. On mange des artichaux à la poivrade ; on mange aussi des pigeons grillez à la poivrade.

POIVRE. C'est un nom qu'on a donné à plusieurs especes de fruits ; il y en a trois principales : le poivre noir, le blanc & le poivre long.

Description du poivre noir. Ce fruit qui est le plus commun, nous est apporté des Indes, où il croit à une plante sarmenteuse & rampante comme le lierre : ceux qui la cultivent ont soin de piquer des branchages auprès pour la soutenir. Les grains de poivre sont attachez les uns aux autres en forme de grape ; ils sont de couleur verte dans le commencement ; mais ils deviennent noirs quand ils sont mûrs. Alors on les cueille & on les fait secher.

Lieu. Le poivre noir nous est apporté des Indes, & sur tout de Java, de Malaca & de Sumatra.

Proprietez. Il est apéritif, incisif & atténuant : il est propre pour chasser les vents, pour exciter la semence & procurer l'éternuement. On l'emploie dans les maux de la luette lorsqu'elle est relâchée par quelque humeur. Le poivre noir entre dans la composition des fines épices, qui ne sont qu'un mélange de poivre noir, de gérofle, de muscade, de gingembre, d'anis verd & de coriandre. On mêle toutes ces drogues dans une certaine composition.

Description du poivre blanc. Il est rond, uni, poli, de couleur cendrée ou blanchâtre, plus gros que le poivre noir ; mais il a le même goût, quoiqu'il soit moins piquant. Il est assez vrai-semblable que ce n'est que le poivre noir, dont on a ôté la premiere pellicule, & que l'on a fait tremper dans de l'eau salée, ce qui la fait gonfler & lui a enlevé une partie de son sel qui faisoit sentir un goût piquant.

Lieu. Il croit dans les mêmes endroits que le poivre noir.

Proprietez. Il a les mêmes usages que le poivre noir.

Description du poivre long. Il est long, gros comme le doigt d'un enfant, & rond. Il est relevé de plusieurs petits grains bien arrangez & fortement unis ensemble. Ces grains sont de couleur grisatre, tirant un peu sur le rouge en dehors & noirâtre en dedans. On trouve dans chaque grain une petite amande qui a un goût âcre & piquant

Lieu. Il croit une grande quantité de poivre long en Bengale dans les Indes.

Proprietez. Le poivre long est apéritif, il a le même goût que le poivre noir, quoiqu'un peu moins âcre; il résiste au venin & il excite la semence.

On peut dire en général qu'on n'emploie le poivre en Médecine que pour le mettre dans les antidotes ou thériaques, & c'est du poivre long dont on se sert ordinairement dans ces compositions, à cause qu'il est plus piquant & un peu amer. On emploie plus souvent le poivre pour assaisonner les viandes, parce qu'il excite l'appétit, qu'il est digestif, qu'il rafraichit modérément & qu'il provoque l'urine. Il est bon pour les vieillards & ceux dont la complexion est froide; il dissipe les ventositez & calme les tranchées. Il est encore propre contre l'esquinancie, contre le mal-caduc des petits enfans, & pour chasser les serpens, qui fuient l'odeur du poivre quand on en brûle. Enfin sa décoction bûë est utile contre les tremblemens des fiévres intermittentes. Cependant il faut observer que l'usage trop fréquent du poivre est contraire à ceux qui sont dans l'état du mariage.

P O L.

POLIPE. *Le polipe porte le nom d'un poisson que l'on appelle multipedes*, qui veut dire plusieurs pieds. C'est à cause qu'il lui ressemble, d'autant qu'il s'attache dans la partie interne du nez, & se glisse petit à petit jusqu'à ce qu'il soit parvenu au palais. Il est engendré d'une humeur âcre, brûlée & mélancolique qui est dure, seche, douloureuse & puante. Il commence d'abord par une petite pustule en maniere de pois chiche, puis peu à peu s'étend & grossit. Il différe des ulceres du nez en ce que ceux-ci sont molasses, pendans & qui approchent de la couleur du poûmon.

Comme il ne faut pas négliger les moindres ulceres de crainte qu'il n'en arrive de fâcheux accidens, il est aussi de la prudence de soigner au polipe d'abord, en commençant par les saignées & les remedes généraux, comme médecines composées avec sirop de roses pâles, confection hamec, pilules sine quibus, ou d'agaric, ou d'aloës & des lavemens de jour à autre: ensuite on recevra pendant quelques jours la fumée de tabac par le nez, appliquant en même-tems un peu de tabac en feuille.

Sinon l'on prendra une once de gomme d'assa-fœtida que l'on fera tremper dans du fort vinaigre pendant une nuit; ensuite on y mêlera une dragme de verd de gris en poudre & on l'appliquera dessus, l'ayant auparavant un peu entamé. On fera bouillir des feuilles de bistorte & l'on en tirera la décoction par le nez, ou l'on portera au col de la racine de polipode, ou l'on fera tirer le polipe par un habile Chirurgien.

POLIPODE, en Latin *Polypodium.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme le ceterach, quoique plus longues, plus vertes & plus découpées: elle les garde en Eté & en Hiver; mais elle en produit de nouvelles en Avril. Elle ne fleurit point & ne porte point de graine. Sa racine est veluë, remplie de certains cheveux qui ressemblent à ceux du poisson polipode, grosse comme le petit doigt de la main, verte au dedans & noire au dehors: elle est d'un goût doux & âpre.

Lieu. Cette plante croit dans les pierres chargées de mousse, & aux vieux troncs des arbres.

Proprietez. Le polipode qui vient sur les arbres est le meilleur, & particulierement sur les chênes: le plus naturel est celui qui n'est ni trop frais ni trop vieux, parce qu'il auroit ou trop, ou trop peu d'humidité: celui qui croit proche le chêne est à préférer aux autres. Sa racine un peu concassée & bouillie avec des mauves, ou de la poirée, ou du poisson, ou avec une poule, purge doucement; l'on en fait aussi de la tisanne, & souvent on la met en poudre dans des médicamens pour évacuer la bile & le flegme; prise en guise de tabac bien pulvérisée consume le polipe; portée au col, elle empêche toutes les maladies qui pourroient arriver au nez.

POLIR. Quand on voudra polir les vieux ouvrages d'argent, & les rendre comme neufs, il faut prendre les especes de monnoie, ou quelqu'autre œuvre antique quelle que ce soit, ou neuve, & les mettre sur des charbons allumez, les tournant toûjours jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur de cendre; puis nettoyez-les avec des verges faites de fil d'airain; & quand elles seront bien nettes il les faut mettre dans de l'eau qui est composée de cette maniere.

Prenez eau de mer ou commune tant qu'il suffit, de sel blanc, d'alun, de tartre, de chacun tant qu'il suffit; mêlez-les & cuisez-les en quelque vase veini.

Si l'ouvrage est d'étain blanchi par quelque artifice & moyen sophistique, prenez un denier d'argent, qui soit réduit en feuilles subtiles & lames; ou des feuilles d'argent même, du sel armoniac deux dragmes & demie, de salpêtre une dragme & demie; mêlez-les & les mettez entre des charbons alumez dans quelque vase couvert; mais que le couvercle ait un trou au milieu; laissez-les jusqu'à ce que les vapeurs en soient sorties; puis étant refroidies pilez-les & les réduisez en poudre; & quand vous en voudrez user, mettez en la susdite eau une once de cette poudre & la cuisez l'espace d'un demi-quart d'heure, puis jettez-y les especes de monnoie ou ouvrage quel qu'il soit: ce fait, versez l'eau & même les ouvrages dans de l'eau claire & tiede, & frottez-en bien l'ouvrage avec le tartre & autres reliques demeuré au fond du vase: enfin lavez-les en eau froide & les sechez.

POLIUM. C'est une plante dont on distingue deux especes.

Description de la premiere espece. Elle est petite, blanchâtre. Ses feuilles sont longuettes, dentelées sur les bords, environnant en touffe sa tige depuis la racine jusqu'à la cime, par égaux intervalles, en ayant de petites qui accompagnent les grandes. Ses tiges sont droites, rondes, dures comme du bois & blanchâtres: elles ont à la cime des fleurs jointes ensemble comme de petites têtes, à la façon du thim, qui sont fort odoriférantes, mais d'une odeur d'aiguë.

Lieu. Cette plante nait dans les montagnes & dans les lieux maigres. Elle fleurit en Mai & en Juin.

Proprietez. Le polium est amer au goût, incisif, apéritif & abstersif. Sa décoction guérit l'opilation des parties nobles & intérieures: elle provoque l'urine & les mois. Etant verd il sert à fermer les blessures, & particulierement les plus profondes; étant appliqué frais sur le front il est bon aux cataractes & à l'obscurcissement de la vûë, & il n'y a point de meilleur remède.

Description de la seconde espece de polium. Celle-ci rampe par terre & jette quantité de feuilles, qui sont un peu plus petites que celles du romarin commun, outre qu'elles sont plus dures, & blanches à l'envers. Ses tiges sont minces, rondes, blanchâtres & souples, & produisent à leur cime des têtes aussi blanchâtres, & presque semblables à celles du précédent polium de montagne.

Lieu. Cette plante croit sur les côteaux aux endroits secs. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Ce polium est moins efficace que l'autre. Sa décoction bûë, est bonne contre les morsures des serpens, aux hidropiques & à ceux qui ont la jaunisse; étant prise avec du vinaigre, elle est bonne à ceux qui souffrent de la rate, elle nuit à l'estomac & cause des maux de tête: elle lâche pourtant le ventre & provoque les mois.

POLUTION *involontaire* arrivée ordinairement la nuit, soit par l'abondance de la semence qui étant chaude & âcre y excite la nature, soit par la grande vigueur des parties spermatiques qui la provoquent sans désir. On reprime cette ardeur en se faisant saigner de tems en tems, & ne mangeant rien de trop chaud ni de trop venteux, comme pois, feves, oignons, ciboules, artichaux, asperges, celeri, persil, navets, carote, panais, poivre, gérofle, muscade & autres choses semblables & trempant beaucoup son vin, en gardant l'abstinence, en usant de la coriandre, du pulegium, de la graine d'agnus castus battuë après le repas, en usant de la conserve de nénufar, en mangeant des laituës en toutes façons, en buvant du suc de verveine, avec du suc de solanum, ou du sempervium majus: l'on ne se couchera point sur le dos; mais tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, comme aussi on ne dormira point sur des lits de plume.

POLYTRIC, en Latin *polytricum.*

Description. C'est une plante qui ressemble à la fougere; mais elle est beaucoup plus petite. Ses feuilles sont semblables à celles des lentilles, fort menuës & rangées par ordre, l'une à l'oposite de l'autre des deux côtez. Ses branches sont menuës, après reluisantes & de couleur obscure, sa racine est fort petite.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux humides. Elle demeure toûjours verte, comme le capillus veneris.

Proprietez. Le polytric desseche, resout & digere. Sa décoction est bonne contre la pierre, & pour nettoyer les poûmons, faisant vuider les humeurs grossieres; il arrête la diarrhée, & a le même effet que l'adiantum. Etant appliqué par dehors sur la tête, il fait revenir les cheveux qui sont tombez par maladie.

P O M.

POMMADE excellente pour les lévres. *Voyez* LEVRE.

POMME, fruit du pommier. *Voyez* POMMIER.

POMME D'ADAM, en Latin *pomum Adami.*

Description. Les pommes d'Adam ne sont gueres différentes des limons; car bien que l'arbre qui les porte ait les feuilles plus grandes que celles des limons & plus larges, ses branches sont toutefois fort semblables. Il jette une fleur semblable à celui du citronnier, & un fruit deux ou trois fois plus grand que celui de l'oranger; il est rond & il a l'écorce pâle, nerveuse & inégale.

Lieu. Il s'en trouve beaucoup en Italie.

Proprietez. Les pommes d'Adam rendent beaucoup de jus & elles ont la chair aigre, peu différente des limons: cependant elle n'est ni si friande ni de si bon goût: le jus des pommes a les mêmes proprietez que les limons; mais avec moins d'efficace. Etant coupée en deux, saupoudrée de poudre d'encens bien menuë, & échauffée sur les cendres chaudes, si on l'applique sur les rognes, & gratelles, elle les soulage beaucoup.

Pomme dorée. Cette plante est plus agréable à voir que bonne à sentir ou à manger; car son fruit excite une nausée & vômissement.

POMMERAIE. C'est un endroit où il y a beaucoup de pommiers plantez par ordre.

POMMIER, en Latin *malus.* C'est un arbre dont on distingue en général deux especes: savoir, le pommier sauvage & le pommier cultivé.

Description du pommier sauvage. Il est petit, branchu & tortu. Ses feuilles sont semblables à celles du pommier cultivé, quoique plus petites. Ses fleurs sont d'une belle couleur rougeâtre & donnent une ordeur agréable. Son fruit est amer & ne vaut rien à manger.

Lieu. Cet arbre vient dans les bois & dans les lieux montagneux: on en fait des avenuës, & on le plante sur le bord des fossez pour donner de l'ombrage aux bestiaux.

Proprietez. Les fleurs de pommier sauvage fournissent du miel aux abeilles. Ses pommes servent à faire du verjus dans le mois d'Octobre; & si on les garde jusqu'à la fin du mois de Décembre, on en fait un cidre excellent à boire dans l'arriere saison.

Description du pommier cultivé. Il n'a d'ordinaire qu'un tronc, qui s'étend également en hauteur & en largeur. Son écorce est épaisse, garnie de mousse, blanche ou cendrée au dehors, jaune au dedans. Ses feuilles sont de mediocre grandeur, dentelées légerement tout autour: ses fleurs sont blanches & quelques-unes incarnates. Elles sont à cinq feuilles disposées en rose: leur odeur est bonne à sentir. A la fleur succéde un fruit charnu auquel on a donné le nom de pomme, & dont il y a une fort grande quantité d'especes differentes; soit par leur goût, soit par leur grosseur, soit par leur figure.

Lieu. On plante les pommiers dans tous les bons terrois. Ils fleurissent en Avril & Mai.

Proprietez. Les pommes sont saines & laxatives quand elles sont bien mûres & hivernées; elles sont admirables pour la brûlure appliquées en emplâtres. Le sirop de pommes est fort cordial.

Les pommes cuites sont meilleures pour la santé que les cruës, & celles qu'on mange l'Hiver sont plus saines que les autres qui se mangent plûtôt. Plus elles sont dorées, plus elles sont salutaires.

Les pommes qui ne sont pas encore mûres engendrent un mauvais suc dans le corps, & produisent beaucoup d'humeur bilieuse, plusieurs maladies, & excitent les frissons : mais celles qui sont bien mûres sont de meilleure nourriture & engendrent un meilleur suc; car elles sortent plus aisément par le bas, à cause qu'elles ne sont pas si âpres ni si rudes. Les aigres engendrent de mauvaises humeurs, & sont plus astringentes; & pour dire en un mot, nous devons user des pommes sobrement, selon que nous pouvons connoître leur nature & faculté pour la diversité du goût.

On pourra user des pommes qui sont âpres, lorsque l'estomac est affoibli par une trop grande chaleur, ou par une trop grande abondance d'humidité : celles qui se sont gardées durant l'Hiver & jusqu'en Été, sont bien souvent fort profitables aux malades; mais il les faudra couvrir de farine pétrie avec de l'eau, & les faire cuire dans le four, ou les faire un peu cuire sous les cendres chaudes, ou les faire un peu mortifier à la vapeur de l'eau chaude : il est bon de les manger aussi-tôt après le repas; quelque fois aussi on les fait manger avec du pain pour renforcer l'estomac, & le ventre de ceux qui ont perdu l'appetit, & qui digerent difficilement la viande, ou qui sont sujets au vômissement, ou au flux de ventre, soit avec sang ou sans sang : & pour cela les âpres sont propres; car étant apprêtées comme j'ai dit, elles sont moiennement astringentes.

Pommes qui se mangent en différens tems de l'année.

Pomme de renette grise. Elle se mange presque toute l'année.

Pomme de renette blanche, tout de même.

Pomme de calville d'Été, blanche & rouge. Elle se mange aux mois d'Août & Septembre.

Pomme de calville d'Automne. On la mange depuis Octobre jusqu'en Février.

Pomme de fenouillet. C'est une bonne pomme, & qui ne sent point lorsqu'on la mange dans le mois de Décembre jusqu'en Mars.

Pomme de cappendu. L'eau en est fort relevée, & elle est bonne depuis Décembre jusqu'en Mars.

Pomme d'api. Pour l'avoir belle & bonne on doit la laisser sur l'arbre jusqu'à la Toussaints. Elle se mange cruë seulement depuis Décembre jusqu'en Avril.

Pomme violette. Elle est exquise & bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Fevrier.

Pomme de glace. Elle est passablement bonne.

Pomme de francatus. C'est un fruit de garde, & de peu de mérite outre cela.

Pomme sans fleurir, autrement appellée pomme-figue. Elle est plus curieuse que bonne; elle est de garde, c'est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme lazarelle, c'est une très-belle pomme, & d'une eau très-sucrée; elle est fort estimée.

Pomme de rambour, dit Nôtre-Dame. Elle est bonne à manger en Août.

Pomme coussinotte. C'est un excellent fruit, qui se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Février.

Pomme d'orgeran. Il y en a de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'étoile. Elle se mange en Février, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem. Elle a l'eau assez sucrée, & se garde long-tems.

Pomme de druë-permein d'Angleterre. C'est un très-bon fruit.

Pomme de haute-bonté. Son nom publie son mérite; elle se garde long-tems.

Pomme de touvezeau. Elle est passable.

Pomme de châtaignier. C'est une très-bonne pomme & fort estimée.

Pomme de petit bon. Elle est d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme rose. Elle est presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pommes de Paradis. Quelques Jardiniers mettent des pommiers de cette espece dans quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les pépinieres.

Greffes des Pommiers.

Ce que j'ai dit tant pour les sauvageons des poiriers que pour les coignassiers, à l'égard des greffes de poiriers qu'on y fait heureusement, se doit dire des sauvageons de pommiers venus, soit de souche, soit de pepin, ou des rejettons des racines de vieux pommiers, & pareillement ces petits pommiers de Paradis, à l'égard des pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence qui paroît surprenante entre les coignassiers & les Paradis; que les pommiers de Paradis pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement lorsqu'ils sont greffez en fente, & rarement lorsqu'ils le sont en écusson; au lieu que tout le contraire arrive par rapport aux coignassiers.

De plus, les sauvageons des pommiers quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands écussons échapez; mais ils ne le sont nullement pour faire des pommiers nains. Il en est tout autrement des pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter des pommiers pour demeurer nains & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffez sur Paradis. Ceux-ci font promptement du fruit & poussent peu de bois; les autres sont très-long-tems à ne faire qu'une très-grande quantité de gros bois, qui en fait des arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que très-difficilement à fructifier. Les pommiers qu'on hazarde de greffer sur poiriers, ou sur coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les poiriers qu'on hazarde de greffer sur pommiers, ou sur Paradis, quoique le Poëte paroisse d'un sentiment opposé; mais je crois plûtôt qu'il prend indifféremment pour tout ce qui regarde les fruits à pepins, les termes de *Pyrus*, *Pyrum*, *Pomus*, *Pomum*.

Le pommier de Paradis se peut accommoder de même; mais il vient plus vite de bouture fichée. Pour avoir de la bonne race, il faut prendre de ceux qui portent des pommes toutes blanches; les autres qu'on appellent communément des boutes de terre, sont des especes de francs qui jettent beaucoup de bois & donnent peu de fruits, à moins d'être traitez en francs. Les fruits greffez sur Paradis viennent gros & beaux à merveilles, & rapportent beaucoup. Ces sortes d'arbres jettent peu de bois; c'est pourquoi il faut leur en tailler le moins que l'on peut.

Gelée de Pommes.

Il faut prendre une douzaine de pommes de renette, les couper par petits morceaux dans une poële à confire, puis vous prendrez trois ou quatre pintes d'eau que vous mettrez dans vos pommes, & les ferez bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction; vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus : sur vos deux pintes de décoction vous y mettrez quatre livres de sucre, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée; si vous voulez pour donner goût à votre gelée vous y mettrez un jus de citron, & si vous l'aimez vous pouvez y mettre aussi la rapûre d'un demi citron, cela est fort agréable : de cette gelée de pomme ou de verjus vous pouvez en couvrir vos confitures liquides blanches, c'est ce qui les conserve.

II. Vous pourrez faire de la gelée de pomme à part, en tirant du jus des peaux & trognons, dont vous aurez ôté les pepins avant que de les mettre cuire : le tout étant bien cuit en l'eau, passez à l'étamine & bien pressez, vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra.

Il faut en mettre plûtôt plus que moins, & faire cuire cette gelée en bonne consistence, remuant incessamment, puis vous la passerez à travers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boëtes pour garder en forme de cotignac, ou sur des assiettes pour la servir sur la table : si vous voulez en prendre quelques unes, vous couperez ce cotignac en petites bandes pour orner les bords de vos plats de compôtes, ou pour tirer à l'épargne & ménage, en servir peu, les entrelaçant en treillis ou figure de serpenteaux sur des assiettes.

Les pommes de cappendu & de renette, se pelent & se confisent entieres ou par moitié, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux, comme j'ai dit ci-dessus.

Observation. Aux unes & aux autres, si vous y voulez ajoûter le vin, vous mettrez le rouge au calville, avec la canelle & le gérofle, & le blanc aux autres avec le fenouil, cela augmentera de beaucoup leur goût.

Pour contrefaire des Prunes.

Avec de la pomme on contrefait des prunes; il faut les couper par quartiers, & de chaque quartier en former un petit peloton, l'arrondissant en pointe par les deux bouts, de la même forme qu'une prune; puis on les fait parbouillir, & de leurs pelures on tire le jus pour épaissir la gelée, en les confisant comme ci devant : étant cuite on les dressera sur l'assiette en forme de pointe de clocher ou piramide; c'est un plat fort agréable à voir, & qui surprend d'abord ceux qui n'en ont point encore vû, ne pouvant dire ce que ce peut être.

Compôtes de Pommes en gelée.

Prenez des pommes de renette que vous couperez par quartiers, vous les pelerez, en ôterez le dedans, & les mettrez dans de l'eau fraiche; puis avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes que vous couperez par morceaux, vous les ferez bien cuire dans deux pintes d'eau, & les passerez au travers d'une étamine ou d'un linge; ensuite dans cette eau-là vous mettrez une demi livre ou trois quarterons de sucre, & la mettrez sur le feu, où vous jetterez vos quartiers de pommes pelées; vous prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade, lorsqu'elles seront cuites vous les retirerez de dessus le feu, & les ôterez l'une après l'autre, vous les presserez tout doucement entre deux cuilleres pour en faire sortir le jus, & les arrangerez sur une assiette. Cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, & les ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler : étant tirez & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuillere, & vous en couvrirez vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

Compôte de Pommes à la Portugaise.

Il faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié, & en ôterez le dedans, puis vous les mettrez dans une assiette d'argent ou dans une tourtiere, vous mettrez du sucre en poudre dessus & dessous; vous les mettrez ensuite sur le feu, & les couvrirez avec un couvercle de tourtiere, sur lequel vous mettrez du feu, & vous les ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit bien roux & en caramel; il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser brûler. Vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible. Si on les fait dans une tourtiere, on les levera & mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent ou d'étain; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

Pour faire des Compôtes de Pommes à la Bouillonne.

Prenez des pommes telle quantité qu'il vous plaira, coupez les par la moitié, & après en avoir ôtez le dedans, vous les arrangerez dans une poële ou poëlon, & dessus huit pommes ou environ vous mettrez une chopine d'eau, ou bien trois demi-septiers, avec un quarteron ou six onces de sucre, vous les couvrirez bien avec un plat ou une assiette, les mettrez sur le feu, vous les ferez bouillir, & les tirerez lorsqu'il n'y aura presque plus de jus; puis vous les dresserez & les servirez.

Les

Les compôtes de pommes de calville se font de la même maniere.

POMPE. C'est une machine qui sert à élever l'eau. Il y en a de deux sortes, sçavoir, des pompes aspirantes & des foulantes : ces deux jointes ensemble en composent une troisiéme espece, qu'on peut appeller *Mixte*. Celle-ci est d'une tres-grande utilité, non seulement pour tirer de l'eau d'un puis & la distribuer dans toute une maison ; mais aussi pour éteindre le feu qui arrive dans les Villes ou à la campagne. On fait agir ces pompes, ou à force de bras, ou par le secours d'un cheval, ou par le moien des moulins à eau & à vent. Les pompes à bras fournissent ordinairement peu d'eau, celles que l'on fait agir par le secours d'un cheval donnent beaucoup plus d'eau. Enfin celles où l'on se sert des moulins à eau & à vent, sont d'une utilité bien plus considérable, puisqu'elles fournissent, si l'on veut, continuellement de l'eau ; car les moulins à vent sont faits de telle sorte qu'ils se mettent d'eux-mêmes au vent.

La pompe que le sieur du Perier a inventée ou perfectionnée, est très commode dans les incendies. Deux hommes la peuvent aisément transporter avec tout son attirail, & la placer dans tel lieu que l'on voudra. Il n'est pas nécessaire qu'elle soit dans l'endroit où se trouve l'eau, il y a un canal de coutil ciré en dedans, qui sert à conduire l'eau jusqu'à la pompe. Ce canal peut être augmenté en y adaptant d'autres canaux faits de la même façon. La pompe étant placée dans le lieu le plus commode, on peut encore porter l'eau dans le plus fort de l'incendie par le moien d'un canal qui est fait de cuir, & qu'on augmente, autant qu'on veut, en y ajoûtant d'autres canaux par le moien de quelques vis. La matiere dont est composé ce canal, donne la facilité de passer d'un appartement dans l'autre pour appliquer l'eau dans l'endroit le plus nécessaire, les circonvolutions du canal n'empêchent point l'eau d'agir avec violence, & la force avec laquelle elle agit est d'autant plus grande, que les hommes qui font aller la pompe emploient eux-mêmes plus de force : la quantité d'eau dépend encore du nombre des pistons.

P O P.

POPULO. C'est un petit rossoli fort léger & délicat, doux & aisé à boire.

Pour faire du Populo. Il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, & lorsqu'elles seront réfroidies vous y mettrez une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi verre d'essence d'anis distillée, autant d'essence de canelle, & si peu que rien de musc & d'ambre en poudre préparé pour qu'il ne s'y connoisse presque pas ; c'est ainsi que se fait le véritable & meilleur populo, en observant encore comme pour les autres rossolis, de ne point trop faire cuire le sucre en se clarifiant, parce qu'il se candir dans le rossoli & y fait des nuages.

On remarquera encore à ce sujet, que le populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l'eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

II. Pour faire le populo, prenez une pinte de sirop cuit en consistence, une pinte de vin blanc du plus claire, & une pinte d'esprit de vin, faites-les chauffer tant soit peu pour les bien mêler, puis passez-les par la casse avec deux ou trois amandes pélées & battuës pour le chauffer, & un enlouet de senteur, si vous n'avez pas d'essence.

PORC. Pour bien saler le porc, le bœuf, & autre chair, comme il se pratique en Allemagne & en Flandre, il faut premiérement que le salloir soit composé du bois de quelque vieux tonneau, ce qui le rend beaucoup meilleur ; puis faire bouillir deux ou trois bonnes pognées de grains de geniévre plus ou moins, dans une chauderonnée d'eau pendant quelque tems, qu'ils puissent être imbibez de cette eau ; vous laisserez cette graine dans le salloir jusqu'à ce que tout le bois en ait pris l'odeur : ce qui étant fait, jettez-la, & passez-y de l'eau fraîche, que vous jetterez aussi après en avoir entiérement lavé le salloir, alors il sera propre à votre usage. Il faut pour bien saller la viande la tremper auparavant dans l'eau, puis la bien essuier avec un linge, mettre un lit de sel & un lit de viande dans le salloir, jusqu'à ce qu'il soit plein, donc le dernier lit doit être un lit de sel ; pour ne point se méprendre, vous mettrez une livre pour vingt-cinq livres pesant de viande, & y ajoûterez, si vous voulez, la quantité que bon vous semblera de girofle grossiérement concassé, & non pas du poivre, comme quelques-uns font ; car il fait noircir la viande : il faut que la viande demeure un mois dans le salloir pour être parfaitement bien salée, & prendre garde sur tout qu'aucune femme aiant ses fleurs n'en approche ; car elle y provoqueroit la corruption. Aiant tiré la viande hors du salloir, & désirant la faire sécher promptement, il faut tremper chaque piéce en eau bouillante promptement, & la pendre avec une ficelle d'osier dans un lieu aisé.

Excellente tête de Porc à la Piémontoise. Par M. Lemery.

Prenez une tête de porc fraîche avec les pieds, & faites-les cuire ensemble jusqu'à ce que le tout se désosse facilement ; tirez du feu, & l'aiant égoûtée de l'eau, coupez les oreilles à petits morceaux, de même que les pieds, & étendez sur un gros linge ladite tête, mettant par dessus lesdits morceaux d'oreilles & de pieds, saupoudrez le tout avec sel & épices composées de canelle, gérofle, poivre, gingembre & muscade, & un peu d'écorce d'orange rapée ; puis roulez le tout dans le linge, & mettez-le chaudement sous la presse, où vous le laisserez l'espace de cinq ou six heures, jusqu'à ce que le tout soit réfroidi. Cette composition se conserve trois mois en sa bonté. Il faut l'ôter du linge, & la mettre dans un pot de terre verni que vous couvrirez de son couvercle. Lorsque l'on s'en sert on la coupe en tranches sur une assiette, avec du vinaigre rosat, & du sucre par dessus si l'on veut.

P O R.

PORCELAINES *Secret pour raccommoder les Porcelaines & Fayances cassées.* Prenez un blanc d'œuf crud, mettez-y gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu, battez le tout ensemble, & frottez-en les morceaux des vaisseaux dans l'endroit où ils sont cassez : joignez-les ensemble, & s'il est possible, serrez-les avec une ficelle ou un fil pour les tenir collez. Laissez-les sécher pendant un jour, & ensuite vous pouvez vous servir du vaisseau comme s'il n'avoit point été cassé.

Si c'est quelque gros vaisseau de faiance ou de terre qu'on ait à raccommoder, il faut rendre la colle moins liquide, en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux vive ; & si un blanc d'œuf ne suffit pas, on en prendra autant qu'on jugera à propos.

PORCHAISON. C'est un sanglier qui est gras, & qui est bon à chasser & à manger.

PORREAU, en Latin *Porrum*. C'est une plante dont on fait deux especes ; sçavoir, le porreau sauvage & le porreau cultivé.

Description du porreau sauvage. Cette espece de porreau n'est point différente des porreaux ordinaires des jardins quant à la figure ; mais le goût est plus âcre & plus piquant.

Lieu. On en trouve quantité dans les vignes, d'où il a pris son nom, & dans les terres qui ne sont pas labourées. Il fleurit en Mai & Juin.

Propriétez. Le porreau sauvage est plus nuisible à l'estomac que le commun. Il est propre à dissiper les humeurs visqueuses, à provoquer l'urine & les mois. Il ulcere étant appliqué en cataplâme. Il est bon contre les morsures des serpens. Quelques paisans s'en servent pour la cuisine dans les Païs froids. En le cultivant il devient porreau domestique, dont il n'est différent qu'à cause qu'il n'est pas cultivé.

Description du porreau cultivé. C'est une plante potagere dont la racine est cilindrique, composée de plusieurs feuilles blanches collées les unes contre les autres, lesquelles étant sorties de terre se séparent & deviennent vertes. La tige qui s'éleve du milieu de ces feuilles porte en son sommet un bouquet de fleurs blanches tirant sur le purpurin, à six feuilles disposées en cloche. Après ces fleurs on trouve un fruit triangulaire, qui renferme dans trois loges des graines oblongues.

Lieu. On cultive cette plante dans tous les jardins.

Propriétez. Les porreaux ont les vertus de l'oignon. Ils échauffent le ventre & subtilisent les humeurs grossieres ; étant cuites deux ou trois fois en diverses eaux, ils perdent leurs ventositez, & ne laissent pas de subtiliser les humeurs, & d'être plus nourrissants. Quand on en mange d'ordinaire ils engendrent des ventositez & de méchantes humeurs, ils donnent de mauvais songe, ils provoquent l'urine & les mois, ils sont contraires à la vessie & aux reins, & nuisent à la vuë ; il les faut manger avant les autres viandes, de peur qu'ils ne donnent à la tête. Si on faisoit un usage trop fréquent des porreaux, soit en potage ou en ragoût, ils exciteroient la luxure, obscurciroient la vuë, & engendreroient de mauvais sang, rempliroient de vents, & donneroient des songes fâcheux. Mais quant aux femmes ils les rendent fécondes. Le porreau cuit sous les cendres, & mangé, est singulier contre le venin des potirons.

Si vous mangez du cumin avant que de manger des porteaux, votre haleine ne sentira pas l'odeur des porreaux.

Néron usoit tous les matins des feuilles de porreaux avec de l'huile pour avoir bonne voix, quoique le porreau soit nuisible à l'estomac, pour être fort venteux, s'il n'est cuit une seconde fois.

Les feuilles de porreaux cuites & appliquées sur les hémorroïdes enflées & douloureuses y profitent beaucoup : étant pilées avec du miel & appliquées en forme de cataplâme sur la piqueure des araignées, ou sur la morsure d'une bête vénimeuse, sont un souverain remede. La graine est plus astringente, elle incite à l'amour, elle nettoie le conduit du poûmon ; pilée & buë avec du vin blanc aide à accoucher les femmes qui sont en travail d'enfant. La semence de porreau pilée avec myrrhe & jus de plantain, est propre pour appaiser le crachement de sang & flux de sang par le nez. Si on en met dans un vaisseau de vin, elle empêche qu'il ne s'aigrisse, & s'il est aigre elle le fait retourner en sa bonté.

Le jus de porreau a cela de particulier, qu'il est très-propre pour le tintement d'oreilles, en le mêlant avec du lait de femme & avec du fiel de chévre, ou du vin mêlé par égale portion : il guérit la surdité, & tous les autres accidens qui arrivent à l'oreille ; il arrête aussi par ce moien les cruelles douleurs de tête. Si on le fait bouillir dans de l'huile, il calme la douleur d'oreilles & tuë les vers. Si on le mêle avec du vinaigre, & qu'on en frotte le front, elle arrête le saignement de nez. Si on en donne tout pur, ou mêlé avec du bouillon, il empêche le crachement de sang, soulage les hidropics & ceux qui ont la jaunisse. Le suc de porreaux verts bû en trop grande quantité est mortel.

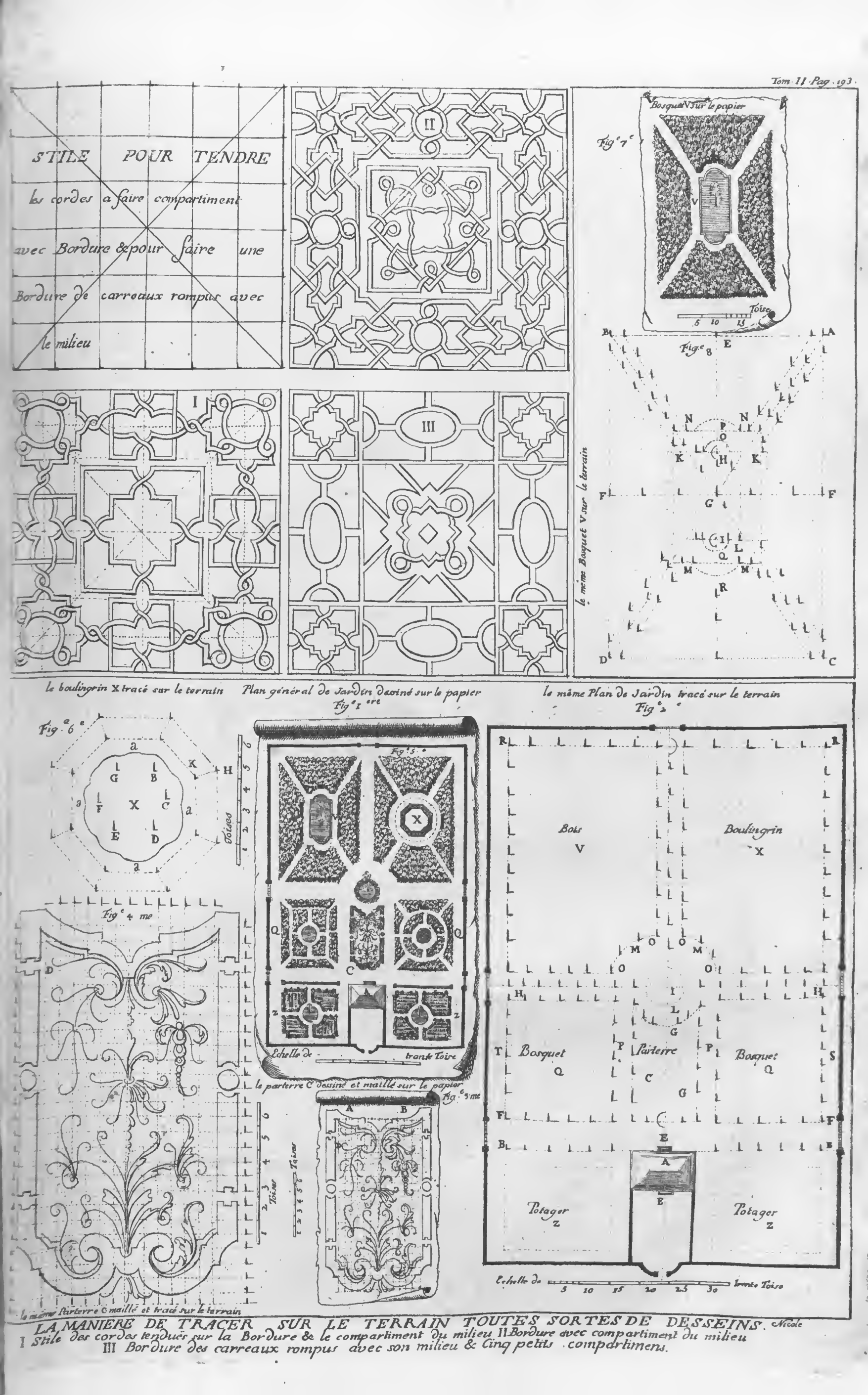
Culture des Porreaux.

On les seme à la fin de l'Hiver dans des planches bien préparées, assez clairs ; & ensuite pendant tout le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées. On fait avec un plantoir des trous profonds d'environ quatre pouces, & espacez de demi pied ; & après avoir un peu rogné tant leurs racines que leurs feuilles, on en fait simplement couler un pied dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes : on prend seulement soin de les serfouir de tems en tems, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse & blanchisse pendant l'Hiver.

Quand les gelées sont fortes il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre ; il est même à propos de les arracher de leurs planches, s'ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus près les uns des autres dans une autre planche de pépiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la grosse gelée on ne pourroit les arracher de terre sans les rompre. On peut en laisser en place après l'Hiver pour monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela. On en recueille la graine au mois d'Août. Il y en a une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & qui est la meilleure.

Secret pour avoir de gros Porreaux.

Si vous piquez la tête d'un porreau avec une châtaigne ou avec un poinçon



LA MANIERE DE TRACER SUR LE TERRAIN TOUTES SORTES DE DESSEINS. *Nicole*

I Stile des cordes tenduës sur la Bordure & le compartiment du milieu II Bordure avec compartiment du milieu

III Bordure des carreaux rompus avec son milieu & Cinq petits compartimens.



poinçon de bois; si vous cachez dans le trou la semence de raves ou de concombres, la tête du poireau s'enflera, & croitra si fort qu'il semblera monstrueux.

Maniere d'apprêter les Porreaux. Le porreau est une légume d'un grand secours dans une maison, & sur tout lorsqu'il y a bien des domestiques à nourrir : il s'en mange à l'étuvée avec des oignons, après qu'on a coupé ces porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rejetté le plus vert des feuilles : on en sert aussi en pâté.

PORRÉE *Rouge* ou *Blette.*

Description. La petite blette rouge a les feuilles comme le passe-velours, mais plus rouges : sa racine est aussi rouge, ensorte que venant à se rompre il semble qu'elle jette du sang : elle produit ses fleurs comme l'autre en façon d'épi.

Lieu. Elle croit d'elle-même dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Elle est particuliérement bonne pour provoquer les mois, pour faire vuider l'arriere-faix & les moles; mais il faut que la femme en reçoive la vapeur par le bas pendant qu'elle est debout.

PORRETE, ou Oignonnette.

Description. C'est une plante qui produit les feuilles, la tige, la fleur & la graine comme les autres oignons; mais tous plus petits & plus menus. Sa tige est longue & menuë, on la tond au Printems, il en renait d'autres feuilles. Ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons, d'où ils ont pris leurs noms : on l'appelle porrette en ces Païs.

Lieu. On seme cette plante dans les jardins.

Propriétez. La porrette mangée bouillie ou cuite sous la braise avec du sucre, est bonne à ceux qui ne peuvent avoir leur haleine, & même à la toux y mettant un peu de beurre. Le jus qu'on tire de son oignon, creusé & rempli de poudre de cumin, cuit dans les cendres chaudes & pressé, mis dans les oreilles avec du cotton, est singulier contre les surditez : il a les mêmes propriétez que tous les oignons.

PORTÉES. Terme de Chasse. C'est quand un cerf passe dans un bois qui est fort épais & pliant, dont il fait plier les branches, & tourner en avant comme les autres feuilles avec sa tête. Pour être de la tête d'un cerf, il faut qu'elles soient de six pieds de hauteur; car il en peut faire du corps comme toutes les autres bêtes.

P O S.

POSTILLON. Le devoir & la fonction d'un postillon est de savoir bien conduire les deux premiers chevaux de l'attelage, d'avoir l'oreille bonne à ce que lui dit son cocher, soit à la ville, soit aux champs; car souvent par la faute d'un postillon un cocher verse le Seigneur dans des précipices, & c'est à quoi il faut bien prendre garde, & pour cet effet fuir la débauche, sur tout l'excez du vin. Il faut qu'il sache aussi bien panser les chevaux, & qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nettoier son écurie, de faire la litiere le soir & de la relever le matin; de bien laver & frotter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la ville, prendre garde qu'ils soient toûjours bien ferrez, les faire boire & leur donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, & leur faire les crins dans les tems nécessaires. Il doit aussi tenir toûjours ses harnois bien propres & bien nettoiez, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, & s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois, en donner aussi-tôt avis à l'écuier, ou à ceux préposez par le Seigneur pour cela, & ne les point porter au sellier ou bourrelier sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire. C'est ainsi qu'un postillon se rend agréable à son écuïer, & que par ce moien il peut devenir cocher.

P O T.

POTAGE. C'est une sorte de mets dont la base est du pain coupé en petites tranches, & qu'on a mis tremper & mironner dans du bouillon. Il y a différentes sortes de potage, les uns sont gras, les autres sont maigres. On sait que pour faire du bouillon on met cuire la viande ou les herbes dans de l'eau, & qu'on les assaisonne de sel & de beurre s'il est nécessaire. *Voyez* le mot PAUVRE, vous y trouverez différentes manieres de faire le potage pour les pauvres.

Secret pour déssaller un potage. Il faut mettre dans le pot un cornet de farine de froment.

POTAGER. Terme de jardinage. C'est un endroit où l'on cultive les légumes & les autres herbes qui servent à la cuisine. La terre du potager doit être bonne, bien amandée, bien fumée, & à une bonne exposition de Soleil. Les différentes légumes & les herbes doivent avoir chacune leur place marquée. L'eau est très-nécessaire dans un potager pour arroser les plantes.

POTAGER. *Jardin à fleurs, Parterre, leur disposition.* Le potager doit être dressé à côté du parterre, séparé par une grande allée, & garni des choses potageres, selon le désir du maître. Le parterre sera entouré de berceaux faits & comme appropriez de jasmin, de romarin, & autres plantes, comme de buis, ciprez, tosiers, plantez & émondez selon la nature de ces arbrisseaux. Les chemins & allées seront couvertes & semées de sable délié, bien battu, ou de poudre de sieure de marbre, ou pavé de bon carreau & tuile bien cuite, le tour bien applani. Le potager peut être divisé par le moien d'un chemin large de six pieds, en deux parties égales. L'une contiendra les herbes potageres, & l'autre des fleurs propres à faire des bouquets, comme violettes de Mars, œillets d'Indes, menuës pensées, marguerites, giroflées jaunes, blanches, soucis, muguets, flames, ancolies, passe-fleurs, coqueloudes, armoises, lis, & autres semblables, & pour être dits jardins aux bouquets. L'autre aura toutes les herbes odorantes, ou qui ne portent point de fleurs, ou si elles en portent elles ne sont pas mises en bouquets seules, mais avec l'herbe entiére, comme espargoute, aluine, romarin, jasmin, marjolaine, baume, menthe, pouliot, hisope, lavande, basilic, sauge, sarriete, ruë, thim, camomille, herbe au chat, melisse, toutebonne, *Marrubium*, & autres semblables, & pourra être nommé le jardin aux herbes de bonne senteur.

Les herbes odorantes & fleurs à bouquets seront disposées par planches & carreaux, de semblable grandeur & largeur que celles du jardin potager : d'autres par compartiment faits des carreaux, entrelassez & rompus avec bordures, ou sans bordures. Quoique la plûpart de ces herbes odorantes ou à bouquets croissent naturellement sans aucun travail du jardinier, principalement les herbes à bouquets; cependant celles qui reçoivent culture seront semées, plantées & replantées, cueillies & gardées non autrement que les herbes potageres, où il faudroit avoir égard au naturel de chacune, comme il est marqué dans leur ordre.

Les fleurs plus précieuses & plus considerables seront mises à part, comme les anémones doubles & simples, *Totus Albus*, jonquilles doubles & simples, narcisses de Constantinople, tubéreuses.

La maniere de tracer sur le Terrein toutes sortes de desseins.

Il ne suffit pas d'avoir donné toutes les pratiques précédentes pour l'instruction des jardiniers, quoiqu'elles soient bonnes en elles-mêmes & très-faciles dans l'exécution; néanmoins comme ce ne sont que des choses détachées, on pourroit objecter que c'est encore une nouvelle difficulté de les savoir coudre ensemble pour composer un tout, c'est-à-dire, que ce seroit un nouvel embarras quand on auroit à tracer une disposition générale de jardin. C'est ce qui a déterminé a donner ici la maniere de tracer un plan général, où il se rencontre toutes les différentes parties qui composent un beau jardin. On espere par là donner la perfection à cet ouvrage, en rendant un homme capable de tracer & d'exécuter sur le terrein les desseins les plus difficiles.

On suppose que cet homme aura bien examiné & conçû toutes les pratiques, & les aura éprouvé & tracé sur le terrein l'une après l'autre, ce qu'on a déja nommé les élemens de la maniere de tracer. Donnons-lui maintenant les moiens d'appliquer en général toutes ces parties détachées, & les mettre en usage dans une disposition générale de jardin, comme il se voit dans la Planche suivante.

Le terrein étant dressé & tout préparé à tracer, suivant ce qui vient d'être enseigné, & le dessein de la disposition générale du jardin étant aussi arrêté, nous supposerons le bâtiment fini & achevé, aussi bien que les murs de l'enclos, n'étant point de notre sujet de traiter de l'Architecture.

On propose ici pour exemple une disposition générale de jardin, où il se rencontre des parterres, des bosquets, des boulingrins, des fontaines, &c. En un mot tout ce qui peut former un beau jardin, comme il se voit dans cette Planche, où ce plan est supposé dessiné sur un rouleau de papier, Fig. 1e.

La 2e. Figure à côté où sont marquez de simples traits, est pour représenter le terrein, & ce qu'on doit faire pour y tracer, & raporter fidélement toutes les parties du petit plan, c'est-à-dire, les placer & mettre en masse.

On observera que pour raporter fidélement sur le terrein toutes les parties & mesures de ce plan, il faut suivre exactement celles qu'on trouvera avec le compas sur l'échelle qui est au bas de ce rouleau de papier.

Quand on lira dans les Pratiques ci-après, *suivant la 4e. 5e. ou 6e. Pratique*; cela s'entend des Pratiques qui sont dans l'Article PARTERRE.

Pour en venir à la Pratique de tracer sur le terrein ce plan général, on commencera à prolonger la façade du bâtiment *A*, *Fig. 2e.* par des jalons qu'on posera de distance en distance des deux côtez d'allignement au bâtiment, comme est la ligne B B. *suivant la 3e Pratique*: mesurez avec le compas sur l'échelle du plan combien il y a de toises depuis le bâtiment *A* jusqu'au parterre C, vous trouverez que cette allée de traverse a cinq toises de large; portez cette mesure à la toise sur le terrein du pied du bâtiment, & mettez un piquet au bout comme en D. Prenez le milieu de la façade du bâtiment A, plantez y au-devant la perche E, & mésurant pareillement le milieu de l'autre façade dans la cour, plantez-y une autre perche comme E, en les allignant l'une sur l'autre à travers le vestibule; posez ensuite le demi cercle, suivant ce que l'on a dit ci-dessus, à la place du piquet D, de maniere que les pinules de sa base s'allignent sur les deux perches E E. Prolongez par des jalons la ligne milieu G G, & vous retournant d'équerre en mettant l'alhidade sur 90. dégrez, *suivant la 5e Pratique*, allignez plusieurs jalons d'un bout à l'autre qui vous donneront la ligne F F. Mesurez sur le plan la longueur que doit avoir le parterre C, qui est de 18 toises; prenez encore la moitié de la largeur de la grande allée de traverse H H, qui a cinq toises de large, ce sera deux toises & demi, qui jointes à 18 que le parterre C a de long, font en tout 20 toises & demi. Portez cette longueur à la toise sur la ligne milieu G G, en commençant à l'endroit D, où vous avez posé l'instrument, & aiant fixé un point à 20 toises & demi en delà comme en I, plantez-y un piquet; ce sera de ce point appellé centre que vous tracerez tous vos principaux allignemens, vos maitresses allées, & les cercles du bassin & de son pourtour. Reportez l'instrument qui est en D à ce centre I, sur lequel vous le poserez bien à plomb; mettez sa base d'allignement aux deux perches E E près du bâtiment, & aux piquets de la ligne milieu G G. Allignez dessus plusieurs jalons d'un bout du jardin à l'autre, environ jusqu'au point K, & mettant l'alhidade du demi cercle sur 90 dégrez, retournez-vous d'équerre pour l'allée de traverse H H, où vous allignerez pareillement des jalons d'un bout à l'autre. Ces allignemens vous donneront les lignes milieu de vos grandes allées, & portant par les deux bouts deux toises & demi de chaque côté de ces lignes milieu, fichez-y des jalons, & sur ceux-là allignez-en d'autres; de cette maniere vos allées auront cinq toises de large suivant le plan.

Otez ensuite l'instrument, & au centre I plantez un bout de perche, que vous enfoncerez un peu avant à la place du piquet : mesurez

au compas ſur le plan le diametre du baſſin de ſix toiſes; prenez un cordeau de trois toiſes de long, qui eſt le demi diamétre, paſſez-en la boucle dans cette perche I, & tracez ce cercle, *ſuivant la 17e Pratique.* Tracez enſuite du même centre I l'allée d'en bas L du tour du baſſin, qui eſt la portion circulaire du parterre C, & ralongeant le cordeau à la meſure requiſe, tracez l'allée du pourtour d'en-haut pour former la demi-lune M M. Terminez cette demi-lune M M aux rencontres des allées, par des jalons que vous mettrez d'allignement aux autres, & dans la trace de la demi lune, ce qui marquera les quatre encoignures O O O O. Prenez enſuite ſur le plan la largeur du parterre C de 10 toiſes; portez de chaque côté de la ligne milieu G G cinq toiſes, & tracez ces deux lignes *par la premiere Pratique*, qui avec celle d'en-bas F D F, & la portion circulaire L, vous enclaveront & borderont la place deſtinée pour le parterre C. Il faudra enſuite porter depuis cette trace, la largeur des allées P P, de trois toiſes & demi, & alligner les jalons de ces allées ſur ceux des encoignures O O de la demi-lune, & à la rencontre des deux allées de traverſe H H & F F, plantez des jalons aux encoignures, qui borderont de ce côté les boſquets Q Q.

Pour terminer vos grandes allées, meſurez ſur le plan combien de longueur l'allée en face du bâtiment doit avoir depuis la demi-lune M M, ſuppoſé de 30 toiſes de long : portez à la toiſe cette longueur, depuis les encoignures O O de la demi-lune, & terminez-la par le piquet K où vous poſerez le demi cercle, en allignant ſa baſe ſur la ligne milieu, & ſur les jalons & perches I G G E E, & vous retournant d'équerre vous allignerez des jalons des deux côtez ſur toute la largeur, qui vous donneront la ligne d'équerre R R : meſurez enſuite proche du bâtiment A la longueur de l'allée de traverſe F F, depuis la ligne milieu tirée ſur le plan; cette longueur ſera trouvée de 26 toiſes pour chaque côté : portez ſur le terrein, depuis la ligne milieu ou perche E, 26 toiſes de chaque côté. Allez-vous-en à l'autre bout, & du piquet K portez pareillement ſur la ligne R R 26 toiſes de chaque côté : terminez ces longueurs par des jalons, & allignez-en pluſieurs autres deſſus ſur toute la longueur de ces deux côtez; ce qui vous donnera les lignes S S & T T, & vous terminera & enclavera les places deſtinées aux boſquets Q Q, au bois V & au boulingrin X, dont vous arrêterez les encoignures par des jalons. Les allées du pourtour des murs ſe traceront aprés cela fort aiſément, en portant à la toiſe dans les deux bouts depuis les allignemens R R, S S & T T, la largeur dont elles ſeront trouvées ſur le plan, étant paralleles aux lignes tracées. A l'égard des deux quarrez de potagers Z Z qui ſont aux côtez de la cour, il eſt inutile de dire que pour les tracer on n'a qu'à prolonger les allignemens S S & T T, &c. pour la longueur & pour la largeur, porter depuis la trace de la ligne de la traverſe B B, la quantité de toiſes dont ces potagers ſeront trouvez ſur le plan; on en aura par ce moien les quarrez ſans difficulté.

PREMIERE REMARQUE.

Quoique l'on donne ici pour exemple un plan d'une forme bien quarrée, néanmoins ſi l'on avoit un jardin à tracer où il ſe trouvât des biais, l'on n'y auroit aucune nouvelle difficulté, ſinon d'ouvrir le demi cercle, & le mettre ſur le même dégré que le Raporteur auroit fait connoitre, en prenant ſur le papier les ouvertures d'angles.

SECONDE REMARQUE.

Après avoir tracé entiérement un jardin, il faut ôter tous les jalons & piquets inutiles, comme ne faiſant qu'embrouiller, ne laiſſer que ceux qui ſont néceſſaires; par exemple, dans les boſquets Q Q, Fig. 2. il n'en faut laiſſer que quatre aux encoignures.

Voilà la meilleure maniere & la plus expéditive de tracer un grand jardin, en trouvant d'abord les principaux allignemens, toutes les lignes milieu, & mettant en maſſe toutes les parties différentes marquées ſur le plan. Il ne reſte plus qu'à donner la maniere de tracer le dedans de ces piéces, ce que l'on va voir dans les trois Pratiques ſuivantes; la premiere pour tracer un parterre, la ſeconde un boſquet, & la troiſiéme un boulingrin, qui ſont les trois principales parties d'un jardin & les plus difficiles à tracer. On a pris pour deſſeins ceux qui ſont marquez dans le plan général deſſiné ſur le papier, Fig. 1, comme le parterre O, le grand boſquet V & le boulingrin X, & on les a raporté en grand dans cette planche, qui les repréſente toûjours deſſinez ſur des rouleaux de papier, avec la pratique de les tracer ſur le terrein qui y eſt jointe.

PREMIERE PRATIQUE.

Tracer un Parterre ſur le Terrein.

La place étant bien unie & bien préparée, comme nous avons dit ci-deſſus dans l'Article PARTERRE, il faut mailler ſur le papier le deſſein du parterre C, Fig. 1, en le ſéparant par des lignes tirées au craion, qui formeront en ſe croiſant de petits quarreaux d'environ trois pieds ſur tous ſens, ſelon l'échelle du plan. Ne vous embarraſſez pas s'il reſte au bout de la diviſion une demi maille ou quart de maille, parce qu'il en reſtera autant ſur le terrein. Pour bien faire il faudroit que le parterre fût deſſiné, ainſi que dans la Fig. 1, c'eſt-à dire, que les feuilles & rinceaux fuſſent marquez d'un ſimple trait d'un côté comme en A, & de l'autre côté fuſſent doublez comme en B, ce qui facilite à mieux connoitre le contour & la naiſſance d'une feuille, parce que n'étant pas doublée, ſon principal trait eſt plus diſtingué, ou la trace même plus juſte ſur le terrein. Tranſportez-vous enſuite ſur le lieu Fig. 2, prenez une meſure de trois pieds de long, diviſez les lignes du pourtour de la place deſtinée au parterre C, en parties égales de trois pieds chacune, tant ſur la longueur que ſur la largeur, en obſervant de faire autant de diviſions qu'il en eſt marqué ſur le plan, Fig. 1. Mettez des piquets à chaque maille comme on le voit dans la Fig. 2, & tendant un cordeau de piquet en piquet ſur toute la longueur & largeur, tracez des lignes par tout qui ſéparent votre place en quarreaux, & vous donneront ſur le terrein des mailles en même quantité ſur le papier. Prenez après cela le deſſein du parterre C, Fig. 1, qu'il faut toûjours avoir près de ſoi pour compter les mailles, & regarder le contour & la grace des feuilles. Commencez par un des bouts, il n'importe, ſuppoſons par le bout A, comptez en quel quarré ou maille eſt un tel trait, une telle feuille; par exemple, la feuille D, eſt dans la troiſiéme maille ſur la longueur & la premiere de la rangée : comptez ſur le terrein en commençant en A, Fig. 2, la troiſiéme maille ſur la longueur, & la premiere ſur la largeur, ainſi qu'il ſe voit en D. Tracez d'abord cette feuille avec le traçoir au ſimple trait, & placez-la ainſi à vuë, en prenant garde où elle prend naiſſance & où elle ſe termine, ſi c'eſt dans le milieu ou aux deux tiers de la maille; vous ferez la même choſe pour les autres feuilles & rinceaux de tout le parterre. On peut effacer avec le rateau les fautes que l'on fait d'abord en plaçant mal une feuille, c'eſt-à-dire, hors de ſa maille, ou en ne lui donnant pas la grace & le contour qu'elle demande ſuivant le deſſein. Après avoir ainſi tracé les deux côtez du parterre au ſimple trait, & avoir mis toutes les feuilles & ornemens dans leur place, il faut les doubler & refendre, comme on le voit dans l'autre moitié B du parterre, qui eſt deſſiné entiérement, Fig. 3e. L'on comptera de même en quelle maille ſont ces doubles traits, & l'on prendra ces petites meſures à la toiſe & au pied, afin qu'elles ſe trouvent plus juſte que ſi on les faiſoit à vuë. L'on enfoncera un peu la trace de crainte qu'elle ne s'efface, & l'on arrêtera par des trous faits avec la pointe du traçoir, le bout & la naiſſance des feuilles & des rinceaux pour la facilité des Planteurs.

PREMIERE REMARQUE.

Plus les mailles ſont petites, plus le deſſein ſe conſerve dans ſa beauté & ſe rapporte juſte ſur le terrein. On régle ordinairement ces mailles à trois pieds en quarré dans les petits parterres, dans les grands on leur en donne quatre. L'on ne doit renfermer dans ces mailles que les volutes & les plattes-bandes tournantes des bouts; car pour celles des côtez on les alligne, on les meſure à la toiſe, & on les trace au cordeau.

SECONDE REMARQUE.

Comme il y a de la difficulté dans un parterre d'un ſeul tableau à répeter juſte le deſſein de l'autre côté, & que cela demande beaucoup de tems pour égaler les fleurons, tant dans la forme que dans la grandeur, on ſe ſervira de cette nouvelle pratique, qui fera tracer cette moitié fort vîte, ſans mailler la place, par le moien des triangles ſemblables & égaux, bien entendu que l'autre moitié a été quarlée & tracée entiérement. Si l'on veut par exemple doubler le fleuron O O Fig. 2. l'on enfoncera bien avant deux piquets ſur la ligne milieu aux deux extrémitez, & un entre deux ſi le fleuron eſt bien grand, Fig. 6. L'on prendra deux cordeaux faits d'écorce de tillot, ou deux fils de fer bien mince, auſquels on fera des boucles par un des bouts pour les paſſer dans deux de ces piquets, & en les tirant tous deux vers l'extrémité ou le contour de quelque feuille, comme en A, & les croiſant juſte en cet endroit, on les portera de l'autre côté, ſans en remuer les bouts, qu'on tiendra fermes avec la main; alors ces cordeaux obéïront, les boucles tourneront, & les tirant également comme l'on avoit fait la premiere fois, ſans rien démarer, ils formeront dans l'endroit où vous ſerez arrêté, comme en B, un triangle en tout égal à celui de l'autre côté, & donneront un point où ſe terminera le bout de la palmette B pareille à celle A. L'on fera autant de C en D, d'E en F, de G en H, d'I en K, y mettant de petits piquets : de cette maniere on prendra telle meſure, & en auſſi grande quantité qu'il ſera néceſſaire pour trouver exactement le contour de chaque feuille. Il y a moins d'embarras que de repaſſer cent fois d'un côté à l'autre pour prendre avec la toiſe ou le pied, malgré les quarreaux, quantité de meſures néceſſaires, & même l'on ne rapporte jamais ſi exactement cette moitié de deſſein. Il eſt ſûr que ces cordeaux ne peuvent point vous tromper dans la poſition d'une figure, pourvû que les piquets du milieu ſoient bien enfoncez, & qu'on ne démare point les bouts croiſez qu'on tient avec la main; cela eſt très-eſſentiel pour l'égalité des triangles.

SECONDE PRATIQUE.

Tracer un Boſquet ſur le Terrein.

Les lignes du pourtour du boſquet V, Fig. 7, étant tracées ſur le terrein, & les encoignures A B C D terminées par des piquets. Pour tracer les deux allées appellées diagonales A D & C B, des jalons des angles A B C D, Fig. 7, allignez-en d'autres ſur toute la longueur, ce qui vous donnera les lignes milieu de vos allées; & à l'endroit où elles ſe croiſeront comme en G, plantez-y une perche qui ſera le point milieu : méſurez enſuite la largeur de ces allées ſur le plan ſuppoſé de deux toiſes; portez aux deux bouts une toiſe de chaque côté de la ligne milieu, & mettez y des jalons ſur leſquels vous allignerez le bord de vos allées. Aprés cela meſurez à la toiſe les deux largeurs du bois A B & C D, & les deux longueurs A C & B D, en commençant des piquets des angles, & marquez-en juſte les milieux haut & bas, par les jalons E E & F F; prolongez ces allignemens par d'autres jalons ſur toute la longueur & la largeur. A l'égard de la ſalle du milieu, qui eſt un quarré long ou parallelograme, meſurez ſur le plan, Fig. 7, combien il y a de toiſes depuis le point milieu de la piéce d'eau juſqu'au centre des portions circulaires, cette longueur ſera trouvée de cinq toiſes ſuivant l'échelle : portez ſur le terrein, Fig. 7. ſur l'allignement E E, & depuis le point milieu G, cinq toiſes de chaque côté, & fichez-y des piquets comme H & I, ce ſeront les deux centres d'où vous tracerez toutes vos portions circulaires; poſez le demi cercle ſur ces piquets, comme en H, en mettant ſa baſe ſur l'allignement du milieu E G E, & ſon alhidade ſur 90 dégrez, pour vous retourner d'équerre, & pour tracer la ligne K K, au deſſus de cette ligne vous porterez de chaque côté la largeur des allées du pourtour de la piéce d'eau,

trouvée

trouvée de deux toises & demie sur le plan, pour tracer la ligne NN. Otez l'instrument, prenez un cordeau, passez-en la boucle dans le piquet H, & tracez la portion circulaire O suivant le diametre trouvé sur le plan, en arrêtant votre trace a la rencontre de la ligne KK, par des piquets qui formeront les oreillons de la piece d'eau; portez ensuite sur la ligne du milieu EGE, depuis la trace de la portion circulaire O, la largeur des allées du pourtour, de deux toises & demie, mettez-y un piquet, & ralongeant le cordeau à cette longueur, tracez du même centre H la portion circulaire P de la salle, jusqu'à ce que vous rencontriez la trace de la ligne NN, où vous mettrez des piquets qui détermineront les oreillons de la salle. Vous poserez ensuite le demi-cercle a l'autre bout, comme au centre I, en faisant la même opération pour tracer les lignes d'équerre LL, & MM, & reportant le cordeau dans le piquet I vous tracerez les portions circulaires Q & R des mêmes longueurs qu'a l'autre extrémité. Cela fait vous porterez sur les lignes KK & LL, depuis les piquets H & I de chaque côté, la moitié de la largeur de la piéce d'eau qui est de deux toises & demie, où vous mettrez des piquets, d'où vous porterez encore la largeur des allées du pourtour. Jalonez toutes ces lignes d'un bout à l'autre, tracez-les en tendant le cordeau de piquet en piquet & les terminant par des jalons d'alignement aux bords des deux allées diagonales AD & CB, cela achevera de former la piece d'eau & la salle du tour. A l'égard des renforcemens & des niches pour les blancs & les figures, on se servira de l'équerre de bois pour en tracer les retours & l'on suivra les mesures marquées sur le plan Fig. 3.

REMARQUE.

On doit en traçant une piéce d'eau ou de gazon cintrée par les bouts, remonter un peu le cendre de quelque pouce, cela fait toûjours mieux en ouvrage, aussi-bien que de faire les oreillons de ces piéces forts petits, étant très-désagréables à la vûë quand ils sont trop grands.

TROISIÉME PRATIQUE.

Tracer un boulingrin sur le terrein.

On suppose le boulingrin marqué sur le plan, Fig. 5, tracé en octogone sur la superficie de la terre, ainsi l'on n'a plus besoin que de la maniere de le renfoncer. Plantez des piquets aux huit angles de l'octogone, fig. 6, ensorte qu'ils excedent tous également la superficie de la terre, comme d'un pied de haut, en suposant que cette superficie sera bien dressée de niveau. Remarquez sur l'échelle combien les talus doivent avoir de largeur d'angle en angle, par éxemple de six pieds, mettez plusieurs piquets à l'avanture a huit a neuf pieds en dedans de ceux des angles, ils serviront a faire creuser la terre tout autour sans en enlever vers les bords, que l'on doit conserver pour couper les talus en terre ferme; c'est ce qui est exprimé par le serpentement a a a a. La plus grande partie de votre terre étant enlevée, & aïant dégrossi le talus tout autour, c'est-à-dire, l'aïant coupé à peu près depuis les piquets d'en haut, jusqu'au serpentement a a a a; pour unir & égaler parfaitement le fond du boulingrin, enfoncez des jalons vis-à-vis de chaque angle, & à huit a dix pied de distance, qui s'alignent sur les piquets de ces angles, & qui se trouvent d'égale hauteur. Vous mesurerez sur ces jalons en contre-bas, un pied qu'ont de hauteur les piquets des angles, & vous y ferez une marque avec du charbon. Joignez-y ce que vous voulez donner de renforcement au boulingrin, suposé de deux pides. Vous ferez butter ou décharger du pied ces jalons suivant le besoin, de maniére qu'ils aient en tout trois pieds de haut. Ensuite vous attacherez un cordeau au pied d'un des piquets des angles, comme en H, & sur la marque noire faite sur le jalon K vis-à-vis, vous y attacherez l'autre bout du cordeau: Vous mesurerez dessus ce cordeau bien tendu, six pieds qu'a la largeur du talus d'angles en angles, au bout desquels six pieds vous ferez tomber à plomb jusques dans le fond, en faisant arrazer & dresser les terres pour y planter un piquet à tête perduë. Faites la même opération aux sept autres angles du boulingrin; aïant ainsi trouvé & arrêté par des piquets, les huit angles d'en bas, tendez le cordeau d'angles en angles, & tracez le second octogone du fond. Cela fait vous alignerez des jalons par tout, dont les têtes s'ajustent à la hauteur des jalons & des piquets des angles d'en-haut, comme on le voit par les jalons BCDEFG, que vous mettrez tous à la hauteur de trois pieds. Vous tendrez un cordeau de l'un à l'autre jusqu'aux jalons d'en-bas, & par des rigoles vous unirez tout le fond de ce boulingrin. A l'égard de la maniére de couper & de dresser le talus, on aura recours *à la 4. Pratique.*

Quand on entendra bien ces trois pratiques, & qu'on aura tracé sur le terrein ce parterre, ce bosquet & ce boulingrin, on en tracera après fort aisément une grande quantité; car quoique les desseins soient differens, cela se rapporte toûjours à la même méthode. Ainsi un Jardinier qui aura un parterre ou un bosquet à tracer, n'a qu'a consulter la pratique de tracer un parterre, un bosquet, &c. en suivant exactement ce qui y est enseigné, il en viendra facilement à bout.

On ne parle point ici de tracer un bosquet en quinconce, un parterre à l'Angloise, &c. ces sortes de desseins seront fort aisez à tracer, quand on aura bien pratiqué ce que l'on vient de dire au sujet de desseins plus composez, & par conséquent beaucoup plus difficiles a rapporter sur le terrein.

Il faut remarquer que dans les grandes mesures & alignemens, on doit mesurer par les deux bouts, & jamais dans le milieu, cela est plus exact.

Quand vous rencontrerez sur le terrein, de l'erreur avec le plan du papier, ce qui arrive assez souvent, il faut vérifier & examiner toutes les mesures l'une après l'autre, pour savoir où l'on aura manqué, & si l'on ne peut le trouver & que l'erreur soit peu considérable, on la partagera en deux; on ne s'aperçoit jamais de cela sur le terrein, quelque circonspect qu'on puisse être il est presque impossible d'éviter ces petites fautes.

S'il nait quelque difficulté dans la pratique touchant le demi-cercle, la toise, le cordeau, ou sur quelque terme qu'on n'entende point, on aura recours à ces articles.

Il ne sera pas hors de propos, avant que de finir, de dire de quelle maniere on peut retrouver le centre d'un cercle, d'un octogone, ceux d'un ovale, &c. dont les mesures ont été ôtées en plantant. On a souvent besoin de ces pratiques, quoique l'on ait un Jardin neuf, soit pour changer de tems en tems le gazon des piéces rondes, des bordures de bassins, des boulingrins & des grands tapis cintrez par les bouts, soit pour faire d'autres changemens dans de vieux Jardins.

On se sert d'une même pratique pour un boulingrin rond, & pour une piéce circulaire & plate; elle consiste à prendre le milieu des allées qui y aboutissent: y mettre des jalons, & dans l'endroit ou les deux alignemens se croiseront, planter un piquet qui sera le centre cherché. S'il n'y avoit que deux allées sur le même alignement, on prendra exactement le milieu du diametre de la piéce, c'en sera le centre.

Pour regazoner le pourtour d'un bassin rond, on passe le cordeau sur l'ajoutoir du jet, & on le plie en deux, cela sert a tracer cette circonference qui est parallele à celle du bassin: il se rencontre quelquefois des figures au milieu d'un bassin, ce qui cause un peu d'embarras quand l'ajoutoir est enclavé dans la figure, mais on n'a qu'à ficher un bâton dans cet ajoutoir & y passer le cordeau.

L'octogone & l'ovale se retracent facilement par les méthodes ci-dessus enseignées, en observant de les faire passer par les mêmes points où ils passoient auparavant, afin qu'ils se rapportent aux piéces voisines. A l'égard des grands tapis de gazon cintrez par les bouts; des piéces à l'angloise coupées en compartiment, on les retracera en suivant les piquets qu'on aura eu la précaution d'enfoncer tout autour avant que d'ôter le gazon, & si ces piéces sont trop ouvragées, on peut les redessiner sur le papier, & les mailler sur la terre, comme on fait les parterres.

Il n'y a de diffiultez dans toutes ces piéces, que lorsqu'il se rencontre un piedestal qui en occupe le centre, cela ne fait rien dans l'octogone, car au lieu de le tracer de l'angle du centre, on le tracera de l'angle du polygone. L'ovale ne donneroit aussi aucun embarras, les deux centres étant dehors un piedestal placé au milieu, on le tracera presque tout autour, & l'on achevera le reste à l'œil; mais dans les pieces où il se trouve des cercles, au centre desquelles sont des figures, on ne laisseroit pas d'etre fort embarrassé, sans les deux moiens suivans. Le premier en se servant d'un cerceau de bois assez fort pour plier difficilement, que l'on liera autour du piedestal, de maniére qui affleure ses quatre carnes: vous y attacherez un cordeau convenable a la grandeur du cercle, & vous ferez soutenir le cerceau par un homme, en telle sorte qu'il tourne facilement autour du piedestal, & qu'il soit à peu près parallele, de même quelque cordeau, a la ligne de terre; vous passerez le traçoir à l'extrémité du cordeau, & vous tracerez ainsi votre cercle dans une justesse suffisante dans la pratique, car on ne prétend pas que cela soit dans toute la rigueur Géometrique. Dans un boulingrin on tracera les deux cercles paralleles l'un après l'autre. On suppose que le piedestal soit circulaire ou un quarré parfait qui sont les figures les plus ordinaires; si c'étoit un rectangle, cette pratique seroit inutile. Le second moïen ne peut servir qu'en cas qu'il y ait des arbres où une palissade autour d'un rond de gazon, alors on portera de chaque arbre ou du pourtour de la palissade, la même distance de pied en pied, en s'alignant toujours à peu près au milieu du piedestal, comme le centre, l'on fichera de petits piquets par où doit passer le cercle, l'on tracera le plus précisément qu'il se pourra à l'œil; cette méthode n'est jamais si bonne que l'autre, étant sujette à des jarets, mais imperceptibles sur le terrein.

La forme de disposer les herbes par compartimens de diverses façons.

Les herbes le plus propres pour faire les compartimens sont le pouliot, la lavande, l'hyssope, le serpolet, le romarin, le thim, la sauge, la marjolaine, la camomille, les violettes, les marguerites, le basilic, & autres telles herbes, tant odorantes qu'a bouquets; savoir, la lavande & le romarin. On peut faire des bordures de buis: mais parce que le buis est d'odeur désagréable, l'on s'en doit passer. Toutes les autres herbes comme le pouliot, l'hissope, le serpolet, le thim, la sauge, la marjolaine, &c. sont propres pour être emploïées pour les carreaux, ou autres telles menuës façons que l'on met au milieu des bordures, dont sont faits les compartimens des carreaux sans bordures tant entiers que rompus.

Les herbes dont les bordures sont faites, doivent être plus hautes & plus touffuës que celles dont sont faits les compartimens des carreaux, tant entiers que rompus, & autres qui sont au milieu des bordures, afin que la beauté du parterre se puisse voir & paroitre plus aisément.

Or j'appelle ici bordure tout ce qui environne le compartiment, & les allées du jardin: j'appelle carreaux rompus plusieurs morceaux separez l'un de l'autre.

Les compartimens tant sans bordures qu'avec bordures sont, ou quarrez de largeur & longueur égale, ou quarrez inégalement; savoir, plus larges que longs, ou plus longs que larges, ou de forme ovale, ou de figure mélée de rond, & de quarré, ou de telle autre forme qu'il plaira au Jardinier; savoir, en forme de fleurs de lis, de lacs d'amours, de lion rampant, & autres semblables portraits.

Ce qui sera au milieu des compartimens avec bordures, ou sans bordures, sera de figure quarrée, ovale, ronde ou entremélée de quarré & de rond ou de telle forme.

Si au milieu des carreaux rompus vous voulez planter quelque herbe, il ne faut pas qu'elle soit plus haute, mais moindre & plus courte que celle des compartimens, afin qu'elle n'empéche pas la vûë du parterre. Il est vrai qu'en ce milieu vous y pourrez planter quelque herbe de hauteur moienne, comme aussi quelque arbrisseau non touffu, ni de longue étenduë qui soit de droite tige comme le ciprez, & le laurier.

Mais pour la beauté du compartiment vous n'y devez rien planter, ou

ou si vous y plantez quelque herbe, il faut qu'elle soit plus basse de tige que l'herbe qui environne le compartiment qui est avec bordure ne doit être fait que de deux sortes d'herbes; savoir, de lavande, ou de romarin, ou de buis pour les bordures, ou du polior, ou d'hissope pour le dedans. Il est vrai qu'au milieu, & aux quatre coins on pourra planter quelque ciprès, ou romarin, ou telle autre herbe, ou arbrisseau qui ne soit point touffu ni de longue étenduë, mais de droite tige.

Mais le compartiment des carreaux rompus se peut faire d'herbes diverses & differentes, qui toutefois ne puissent croitre grandes & hautes, d'autant qu'elles empêcheroient la vûë du parterre: mais qui soient courtes & non touffuës, telles sont la sauge, le pouliot, la marjolaine, la camomille, les marguerites, les violettes, le basilic, la rhuë, & autres; ces herbes seront plantées en divers carreaux pour diversifier le compartiment, & donner couleur aux petits carreaux rompus, vous y pourrez mettre quelque petits oiseaux, hommes, ou autres portraits faits de romarin, selon votre plaisir & l'invention de votre Jardinier.

Les herbes dont les compartimens sont dressez, se doivent planter par racines, ou par boutures: le tems de les planter est en Janvier, Février, Mars & Avril.

Il est vrai que si vous plantez les herbes, principalement le pouliot, & la lavande par bouture, la bonne plante se fera a la fin de Janvier, & dans le mois de Février, & non plus tard: parce que cette bouture ne gelera point quelque gelée qui puisse survenir: & cependant elle n'aura pas besoin d'arrosement, d'autant qu'elle aura pris racine avant que les chaleurs soient venuës.

Aussi si vous plantez les herbes par racines, vous devez attendre en Mars ou Avril, & bien observer que vos herbes aïent des racines vives, bonnes & suffisantes, autrement elles ne pourront prendre terre, mais la plûpart mourront; il faut aussi qu'étant plantées, vous les arrosiez souvent, & à raison des chaleurs qui croitront de jour en jour, autrement elles flétriront ou croitront chetivement, ou mourront à vûë d'œil.

C'est pourquoi pour plus grande sûreté, je vous conseille de planter vos herbes plûtôt de bouture que de racines; car il vous sera plus facile, & de moindre frais d'avoir des boutures que des herbes aïant racines, vous n'aurez pas de peine a les entretenir & faire paroitre: d'autant qu'elles viendront en assurance sans être arrosées, & sans aucun danger de gelée; elles paroîtront belles & touffuës lorsque l'Eté commencera, pour planter dans terre, soit racines, soit bouture, il faut faire les fosses avec une serfouette emmanchée de court plûtôt qu'avec une fiche: ce que vous expérimenterez être beaucoup plus aisé.

Voilà la plûpart des choses que vous devez observer exactement avant que de mettre la main a l'œuvre pour bâtir vos compartimens. Or d'autant que leur beauté dépend d'une forme bien proportionnée, & disposition bien ordonnée, qui puisse faire plaisir à l'œil pour donner cette louable & agréable proportion a vos compartimens, vous devez en premier lieu voir quel est l'espace du lieu de votre parterre, auquel vous voulez disposer vos compartimens, afin que selon l'espace vous leur donniez telle forme que le lieu pourra contenir. Puis il faut avoir plusieurs toises de cordages menuës, & néanmoins assez fortes, plusieurs fiches & autres utenciles pour dresser les proportions que vous voudrez donner à vos compartimens.

Voici la méthode que vous observerez pour dresser un compartiment avec bordure. Avant que vous tendiez les cordes pour donner les alignemens, prenez premiérement la largeur & la longeur de la bordure, telles que l'espace de la terre pourra permettre, selon laquelle vous ferez la bordure plus large & longue, plus petite & étroite.

Il est vrai que si vous avez assez de terrein, comme environ de soixante pieds en quarté, qui contiennent chacun douze pouces, vous pourrez faire la bordure assez ample; si vous en avez moins, vous pourrez faire les entrelas au large. Vous compasserez si bien votre bordure, que vous reserverez de l'espace pour faire un petit compartiment au milieu. Quand vous aurez fait votre projet de la terre, vous commencerez à tendre les cordes avec des fiches bonnes & fermes, pour prendre premiérement la largeur & longueur de la bordure tout à l'entour: puis vous tendrez les cordes à la croisée, dont comme aussi du contour de la bordure; vous ne devez ôter les fiches, ni cordeaux, jusqu'à ce que vous aiez planté toute la bordure, pour le moins un côté ou une moitié; parce que c'est toute la conduite du compartiment & de la bordure: car c'est où vous devez prendre les largeurs pour faire des quarrez & des ronds. De plus vous tendrez au milieu de la bordure un cordeau pour prendre les milieux & pour vous conduire. Vous aurez deux cordeaux qui seront de la longueur de la bordure ou du compartiment, ils peuvent avoir deux pieds de plus, ils se nomment volans ou courans, parce qu'on les porte d'un lieu à un autre pour planter les herbes dans la bordure. Enfin vous tendrez un cordeau de coin en coin sans lequel vous ne pourriez dresser vos coins. Voila la forme qu'il faut tenir pour faire les bordures.

Quant aux compartimens enclos dans les bordures, pour prendre la mesure des quarrez, aiez deux petites perches de saule ou d'autre bois droit, grosses comme le pouce, l'une de huit pieds, & l'autre de trois à quatre, la grande pour les grandes largeurs, & la petite pour les petites; sur ces perches vous marquerez vos proportions pour y faire des quarrez & autre chose qu'il vous plaira.

Pour les ronds, il faut un instrument dont vous verrez ici la figure. Il est appellé vulgairement des Jardiniers belliboquet ou dædalus, donnez lui tel nom qu'il vous plaira: il se fait en cette sorte. Vous prendrez une fiche un peu plus grosse que le pouce, vous y mettrez une corde de la même grosseur que celle du jardin, de trois ou quatre pieds de longueur, selon la longueur & grandeur que vous voudrez donner à vos ronds, vous y ferez des nœuds selon la grandeur, & puis un autre nœud pour la seconde pour la largeur de la bordure qui sera de huit à neuf pouces, ou moins si vous voulez: mais je veux bien vous avertir que si vous les faites plus petits, la bordure sera offusquée, & qu'elle ne sera pas de longue durée: cependant je remets cela a votre discrétion. A chaque nœud de ce cordeau pour faire les ronds, vous mettrez derriere le nœud tout contre, un petit bâton de quatre doigts de longueur plus ou moins, comme il vous plaira, gros comme le doigt. Par le moïen de ces nœuds plus courts, ou plus longs, vous ferez vos ronds tant & si grands ou petits qu'il vous sembleta, si vous n'aimez mieux faire deux belliboquets.

CETTE FIGURE DEMONTRE la forme du belliboquet, qui est l'instruction pour prendre la mesure des ronds ainsi que nous avons declaré ci dessus
DÆDALUS

Nicolo

Cette figure montre la forme qu'il faut suivre pour dresser les cordes pour faire un compartiment avec sa bordure. Les lignes serviront aussi pour faire une bordure de carreaux rompus avec un petit compartiment au milieu, ainsi comme vous voïez le quarré au milieu, & vous en verrez dans les figures ci-devant représentées. *Voyez* PARTERRE. Pour bien assurer votre fait, vous laisserez toutes les cordes tenduës & les fiches fichées dans la terre jusqu'à ce que vous aïez entiérement achevé la bordure; savoir, les cordes de la croisée du milieu, celles qui vont de coin en coin, & celles qui font les côtez de la bordure.

POTAGER. Terme de cuisine. C'est un fourneau où l'on dresse les potages & où l'on fait cuire les ragoûts. Il est fait de maçonnerie & garni de réchauds par dessus & d'un cendrier par dessous.

POTIRON. C'est le nom qu'on donne à deux especes de plantes bien differentes. L'une est une sorte de champignon qu'on nomme en latin *Fungus*, & l'autre est une espece de citrouille appellée en Latin *Melopepo*.

Description du potiron champignon. Il n'a ni feuilles, ni fleurs, ni semences apparentes. Son pédicule soutient un chapiteau spongieux qui est ou arrondi, ou aplati, ou pointu.

Lieu. Cette plante vient sur la terre, & sur les arbres en lieux froids.

Propriétez. Ils sont propres à fermer les passages des esprits vitaux, c'est pourquoi s'ils ne sont bien cuits, & assaisonnez de poivre, de sel, &c. ils sont difficiles à digerer, & ils étouffent souvent les personnes: ils produisent dans le corps une humeur flegmatique, & visqueuse, & le meilleur est de n'en point user.

Remédes contre les Potirons.

Après avoir mangé des potirons, beuvez de la fiente de poule broiée & mélée dans de l'oximel, vous serez garanti sur l'heure de votre pésanteur & suffocation d'estomac, ou bien beuvez de la lessive de sarment avec un peu de sel. *Voyez* CHAMPIGNON.

Description du potiron citrouille. Cette plante differe de la citrouille, en ce qu'elle produit un fruit rond & parsemé dans sa superficie de petits tubercules qui ressemblent à des verruës.

Lieu. On cultive le potiron dans les Jardins potagers.

Propriétez. Le fruit à qui on donne aussi le nom de potiron, est pectoral, humectant & rafraîchissant. Sa graine est une des quatre semences froides, qui n'est point differente de celle de la citrouille. *Voyez* CITROUILLE.

POU.

POUDRE. [petite partie d'un corps qui a été broié, concassé & réduit en atomes presque imperceptibles, soit naturellement, soit par les opérations de la Chimie ou de la Mécanique.]

Vous tiendrez pour l'usage des Pauvres une poudre purgative, dont la prise est de six ou sept grains d'orge pesant, pour les enfans depuis quatre ans jusqu'à sept; pour ceux depuis sept jusqu'à quinze, elle est de dix à douze grains, & pour tous les autres depuis quinze jusqu'a vingt-cinq ans, elle se donne depuis vingt grains jusqu'à trente. Elle sert a la guérison les maladies des nerfs, & particulierement de l'enflure pour laquelle elle est specifique; vous la donnerez avec un peu de vin blanc, ou avec la moële de pomme cuite.

Vous vous abstiendrez de l'usage de cette poudre, dans toutes les affections de poitrine, comme toux, pleurésie & fluxions chaudes; & dans

dans toutes les maladies où il y a inflammation. Les femmes grosses n'en useront qu'avec une grande précaution. Vous vous garderez d'en donner durant le cours de ventre & toute dissenterie.

Préparation de la poudre purgative.

Cette poudre sera préparée avec une once de jalap, & une demi once de gomme gutte; vous mettrez le tout en poudre, le mélerez & garderez pour l'usage.

Si vous voulez vous servir de cette poudre plus commodément & avec plus d'assurance, vous ferez une infusion de deux gros de sené dans un verre d'eau, & y dissoudrez huit ou dix grains de cette poudre. Vous employerez aussi utilement la poudre somnifere dans le cours de ventre immoderé, la dissenterie, les veilles & la toux; car elle suspend les rhumes, appaise la douleur, & excite doucement le sommeil.

Vous préparerez la poudre somnifere avec trois grains de poudre de racines de souchet, & un grain d'opium ou laudanum; vous pourrez donner deux ou trois grains de laudanum, si un grain ne suffit.

La poudre d'angelique se fait de la racine de cette plante desséchée & pulverisée: elle corrige l'intemperie froide du cerveau & de l'estomac, dissipe les vents & fortifie les parties débilitées. Chaque prise est depuis huit grains jusqu'à dix dans une cuillerée de vin. Vous la pourrez donner à la fin de l'accès des fiévres intermittentes pour exciter la sueur, comme aussi au commencement de l'accès, pour moderer le frisson.

Poudre qui ôte les taches d'encre tombées sur le Papier.

Prenez de la ceruse très-bien broiée, & faites-en de la pâte avec du lait de figuier, puis laissez-la sécher, après vous la broyerez derechef, & la secherez comme devant, & cela jusqu'à sept fois: puis vous la garderez ainsi en poudre, & quand vous en voudrez user pour ôter les taches ou lettres du papier, prenez un petit linge mouillé, pressez l'eau dehors, puis étendez le sur le lieu que vous voudrez, & l'y laissez un peu de tems jusqu'à ce que le papier, & l'encre soient bien humectez, puis ôtez le linge mouillé, & sur la tache ou lettre que vous voudrez ôter, mettez un peu de cette poudre de ceruse, laissez-la pendant une nuit, le lendemain prenez un linge net & sec, avec lequel vous ôterez subtilement cette poudre, & le papier demeurera très-blanc, pour y pouvoir écrire comme auparavant, & mieux aussi si tout n'est bien ôté la prémiére fois, vous le pourrez faire encore une fois, vous y réussirez. Si le papier étoit si fin qu'il fût devenu trop foible, prenez un peu de colle de Menusier, défaites-la au feu avec un peu d'eau claire, il faut qu'elle soit seulement un peu visqueuse, autrement elle deviendroit noire ou rousse, ajoûtez-y un peu de céruse en poudre, la farine encore n'y est pas mauvaise, & l'accommodez de telle sorte qu'elle n'ait ni corps ni couleur, mais qu'elle soit blanche, frottez-en le papier, & vous verrez que vous pourrez écrire.

POUDRE à poudrer. *Pour faire de la poudre blanche.* Prenez une livre d'iris, & douze os desséchez, huit livres d'amidon, une poignée d'os de bœuf, ou de mouton, & brûlez les jusqu'à blancheur, pilez le tout ensemble dans un mortier, puis le passez par un sac de crin assez delié.

Pour la poudre grise.

Prenez le marc qui reste de ladite poudre que vous rebattrez, & mélerez avec un peu d'amidon, un peu d'ocre jaune pour le mettre en couleur, & du charbon de bois blanc, ou à faute de cela de la braise du feu de Boulanger, & mélez bien toutes ces choses ensemble dans le mortier, vous pouvez lui donner telle couleur qu'il vous plaira, puis la passer encore par le tamis de crin, rebattre le marc, & la repasser jusqu'à ce que tout soit passé.

Autre corps de poudre.

Prenez du bois vert-moulu, ou pourri, pilez-le, & passez-le par un tamis, puis le mélez avec ladite poudre.

Parfum des poudres communes.

Prenez iris de Florence une livre, de roses seches une livre, de benjoin deux onces, de storax une once, de santal citrin ou citrin une once & demie, de clous de gérofle deux dragmes, un peu d'écorce de citron: mettez tout en poudre dans un mortier, ajourez-y vingt livres d'amidon, ou de la poudre ci-dessus, que vous incorporerez bien ensemble, & colorez comme il vous plaira, puis vous passerez tout par un tamis.

Autre maniere pour faire la poudre plus belle.

Prenez de la mousse de chêne, que vous laverez plusieurs fois en eau claire, puis vous la relaverez jusqu'à ce qu'elle n'ait plus d'odeur; après vous la mettrez secher sur une claie de bois qui soit suspenduë en l'air: alors arrosez-la avec eau rose très-bonne, & eau de fleurs d'orange, & laissez-la secher; si elle a une odeur trop forte, vous la relaverés en eau commune jusqu'à ce que l'odeur en soit très bonne, & très-douce; après que le tout sera fait, votre mousse étant encore sur la claie, vous mettrez par dessous une cassolette avec du feu dans laquelle vous mettrez du storax, & du benjoin jusqu'à ce que votre mousse soit assez parfumée: ensuite vous mettrez pour une livre de corps ainsi préparé, deux dragmes de bon musc, une dragme & demie de civette si elle est très-bonne, sinon autant que de musc.

POUDRE à vers. C'est une poudre qui est seche, & qu'on apporte de Perse. Elle est bonne pour faire mourir les vers du corps. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

POUDRER. Terme de chasse. C'est quand on chasse un liévre dans les tems de la secheresse, & qu'il passe dans les chemins poudreux & les terres nouvellement labourées, où il fait voler la poudre, qui recouvre ses voies, ce qui en diminuë beaucoup le sentiment. Ainsi on dit, le liévre *poudre trop*, les chiens en perdent les voies à tout moment.

POUDRETTE. C'est de la matiére fécale fort seche, & réduite en poudre: on a trouvé ce terme honnête pour envelopper le dégoûts qui traite d'une matiére si sale: certains Jardiniers s'en servent pour encaisser leurs oranges, d'autres la condamnent entiérement.

POULAILLER. C'est le lieu où couchent les poules, & où elles pondent ordinairement dans de petits paniers d'osiers remplis de paille & de foin. Il semble que le lieu destiné pour les poules ne sera pas mal bati auprès des toits à porc. Vous le ferez faire en quarré plus long que large; on garnira le fond de perches mises de travers, afin que les poules & autres especes de volaille, qui ont coûtume de se percher, aillent se jucher dessus. Sur tout, qu'on prennent garde que cet endroit ne soit point trop exposé aux grandes froidures, ainsi qu'aux chaleurs excessives; car ces deux extrémitez incommodent beaucoup tous ces animaux. Il faut que le poulailler soit fermé de bonnes murailles, bien massonnées & blanchies dehors & dedans, que le plancher soit ferme & épais, s'il n'est point vouté, afin que les animaux qui leur nuisent, comme les beletes & les fouines n'y puissent entrer. Il est vrai qu'on devroit constrire ce poulailler proche la maison, à cause que les poules aiment naturellement la chaleur, qui leur aide à pondre, & ne haïssent pas la fumée, qui leur sert comme d'un préservatif contre les maladies ausquelles elles sont sujettes. Mais voici pourquoi cela ne se pratique gueres dans les maisons un peu bien reglées; c'est que ces sortes d'animaux rompent trop la tête par leur chant, & sont trop sales.

Pour le jour nécessaire à un poulailler, il suffit d'une petite fenêtre par laquelle la volaille ait son entrée & sa sortie soir & matin, qu'on n'oubliera pas de tenir fermée de nuit, de crainte que les animaux qui leur font la guerre, ne s'y glissent pour leur donner la mort. A côté de cette petite fenêtre en dehors, sera dressée une petite échelle pour aider aux poules à monter au poulailler, soit pour s'y aller coucher, soit pour y aller pondre dans des paniers faits exprès, qui seront attachez à la muraille, & dans lesquels il y aura un peu de foin, pour les échauffer davantage que s'il n'y en avoit point, ce qui leur aide à mettre plûtôt leurs œufs dehors.

La porte sera toujours fermée à clef, de crainte que quelqu'un de s'avise de prendre les œufs, ou quelque chien n'aille les manger; & si on dit de mettre des perches dans le poulailler, c'est pour éviter un inconvenient qui arriveroit sans cela, & qui seroit que l'ordure dans laquelle marcheroient ces volailles, s'attacheroit à leurs pieds, & leur causeroit la goute: il seroit bon encore que non loin du poulailler il y eût quelque arbre, qui par son ombrage garantit les poules des trop grandes chaleurs de l'Eté.

POULARDE. Les poulardes se mangent de plusieurs maniéres; elles se rôtissent après avoir été piquées de lard menu, & se mangent ainsi avec un jus de citron, & du verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc.

Poulardes en ragoût.

Pour réussir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrousse d'abord pour les faire bouillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur casse les os. Cela fait, on les passe dans une casserole avec du lard; étant passées, on accommode des bardes au fond de cette casserole, ausquelles on joint un peu de persil, de sel, de poivre de de clous de gérofle, & de ciboules: après cela on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainsi assaisonné, on pose la casserole sur de la braise, & on en met aussi dessus, observant que cette braise soit médiocrement ardente: & lorsqu'on jugera que la cuisson sera parfaite, on les tirera pour les servir.

POULE ou GELINE, en Latin *Gallina*, est la femelle du coq, ou un oiseau apprivoisé & connu de tout le monde; il y en a de plusieurs especes qui sont différentes par leur grosseur, par la beauté de leur plumage, par leur couleur; elles se nourrissent de grains, de vers, de miettes de pain, elles mangent encore à la campagne de petits serpens, des aspics & d'autres insectes qu'elles trouvent, le pain d'amande amere ou l'amande amere pilée est un poison pour elles quand elles en mangent. La poule hupée est appellée en Latin *Gallina Gallerita*, & la petite poule ou poulette *Gallinula.*

Maniere de nourrir & d'élever des Poules.

Pour réussir à élever des poules, il faut d'abord en savoir faire le choix.

Du choix des poules. Les poules de moienne grandeur, & de couleur noire sont à préferer aux plus grandes, & à celle de couleur blanche, tant pour la délicatesse de la chair, que pour l'abondance des œufs. Il est à remarquer aussi que les blanches, à cause de leur plumage qui frappe davantage les yeux, sont plus en danger d'être prises des oiseaux de proie, que les autres. Outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fécondité: car si l'on veut choisir une poule qui produise beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la créte pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainsi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé; au lieu que celle qui a les ergots hauts montez, pond ordinairement beaucoup moins, & est sujette à casser ses œufs lorsqu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Il y a encore des poules, qu'on appelle poules de la grande espece, qui quoique beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mélées néanmoins parmi: & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

On distingue encore quelques sortes de poules, comme les poules reines, & les poules frisées, qu'on jette aussi dans la cour, toutefois beaucoup moins que des autres pour diversifier seulement cette volaille.

Du nombre des Poules.

Pour le nombre cela n'est point fixé ; mais on peut prendre pour avertissement là-dessus, de n'en point nourrir plus qu'on n'a de quoi leur donner à manger : on ne doit pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules & ne point avoir de quoi les nourrir : ils se trompent, car on doit avoir pour maxime, qu'un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeûner ou qui ne vivent que de ce qu'elles trouvent dans la cour.

Ponte des Poules.

Les poules commencent à pondre en Février & Mars, & quelques-unes la premiere année. La ponte d'un an & demi, & de deux ans est la meilleure, & alors il leur faut donner nourriture abondante, quelquefois de l'avoine & du fenugrec pour les échauffer ; & si vous voulez qu'elles fassent de gros œufs : car communément les trop grasses n'en font que de petits ; mêlez & détrempez de la craie parmi leur mangeaille, ou mettez de la brique broiée dans du son, délayez-la avec un peu de vin & d'eau & faites-en leur ordinaire ; ou donnez-leur tout leur saoul d'orge demi-cuit, avec vesse & miller.

Pour faire pondre les Poules en Hiver.

Il semble que ce ne soit pas ici un point d'œconomie, tant à cause de la dépense, que de la peine a cause de la rigueur de la saison. Cependant l'expérience a appris que ce soin apporte beaucoup de profit ; puis qu'on a gardé des poulets qui naissoient pendant cette saison, & qu'on les vendoit fort chérement. Voici comment il faudra s'y prendre.

Dans le nombre des poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures, après cela deux choses sont à observer, le lieu où mettre ces poules, & la mangeaille qu'on doit leur fournir.

Le lieu sera une chambre séparée, dans laquelle on les enfermera, de crainte que les autres poules ne viennent leur dérober leur nourriture, ne souhaitant avoir que cette petite quantité pour avoir des œufs en Hiver, ce qui couteroit trop d'en agir ainsi avec toutes les poules de la basse-cour, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, quelque bon grain qu'on puisse leur donner pour les nourrir.

A l'égard de la nourriture, on fera bouillir de l'orge qu'on donnera chaud : l'avoine leur est très-bonne, ainsi que toutes sortes de cribleures de blé. Mais si on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie mise en poudre, & l'on verra quel effet cela produira ; je dis de tems en tems, car si on vouloit en faire leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient a avoir plus qu'ils ne vaudroient quand ils seroient pondus : ce seroit ainsi aller contre l'ordre de l'œconomie, & ce n'est point ici notre dessein.

Il sera nécessaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera soit nette & claire.

Les tenir proprement est encore un point essentiel a cette sorte de manœuvre, ainsi que de remuer & de changer souvent le foin dont on remplit leurs nids.

On placera le nid dans le lieu le plus chaud de la maison, qui est ordinairement derriere le four ; & comme ce four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hiver cette chambre ne laisse pas d'être froide, il faut pour lors avoir soin d'en bien fermer les fenêtres, & d'y faire du feu pour en chasser l'air le plus froid.

Cependant quelques précautions qu'on puisse avoir pris dans le choix de ces poules, il arrive bien souvent qu'il y en a beaucoup qui ne repondent pas a notre attente. On demande ce qu'il faut faire alors : car cette sorte de nourriture ouvre les unes & resserre les autres ; c'est pourquoi, quelques jours après que ces poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser : au lieu qu'il en faudra séparer celles qui mangeront inutilement ces grains.

Pour faire que les Poules fassent de gros œufs.

Si vous voulez que les poules fassent de gros œufs, mêlez de la craie rouge détrempée dans leur mangeaille, & elles feront de plus gros œufs que de coûtume ; pareillement vous feront-elles de gros œufs si vous broyez une coque laconique parmi leur huche ; mêlez-la avec du vin, pétrissez-la bien & puis donnez-la leur à manger.

Pour empêcher que les Poules ne mangent leurs œufs.

I. Il faut vuider le blanc d'un œuf, mettre du plâtre liquifié autour du moieu, & le laisser endurcir, comme une coquille, car étant sollicitées par gourmandise, & ne trouvant plus rien elle s'abstiendront bien-tôt de gatter leurs œufs. *Florent.*

II. Il faut verser du plâtre clair sur le jaune d'un œuf tant qu'il durcisse, & que cela lui serve comme d'écaille, & le lui mettre au lieu d'un œuf, ou bien former un œuf de platre ou de craie, & le mettre au nid, & ne lui laissez qu'un œuf seul après qu'elle aura pondu.

La poule ergotée casse ses œufs, ne les couve pas ordinairement & quelquefois les mange.

Il faut dégrailler l'ergotée, & celle qui chante & gratte, & appelle comme le coq, en lui arrachant premiérement les grosses plumes des ailes, & lui donnant à manger beaucoup de millet, d'orge, & de pâte coupée par morceaux, des glands pilez, du son avec du potage, écosses de ris, de panicle & d'avoine, ou de mie de pain de froment détrempé en eau de farine d'orge, & la tenir en lieu clos, & en repos, & lui plumer la tête, les cuisses & le croupion.

Poules trop grasse. Telles poules ainsi engraissées à main d'homme, se peuvent recouvrer en tout tems de l'année, mais la chair n'est pas d'un si bon goût, que quand elles engraissent étant en liberté, ce qui arrive plus en un tems de l'année qu'en l'autre ; savoir, dans le mois de Janvier, Février : car en ces mois là les poules ne cedent pas aux chapons.

La trop grasse sera amaigrie en mêlant de la craie dans son eau, & de la poudre de brique détrempée parmi son manger, & s'il lui vient un cours de ventre, il lui faut présenter pour premiére mangeaille un blanc d'œuf rôti, & pilé avec le double de raisins bouillis.

Poule jeune. A la trop jeune quand elle gloussera, il lui faut traverser les nazeaux d'une de ses petites plumes : car il n'est que jeune poules à pondre, & vieille à couver.

Poule affriandée. La poule qui est affriandée à manger des grappes de raisins, ce qui l'empêche de pondre, s'abstiendra d'en manger si on lui donne a manger des grains de vignes sauvages : car cela lui apporte une âpreté semblable a celle que sentent ceux qui ont mangé des fruits austeres [quoique ce grain d'ailleurs ne laisse pas de la bien entretenir, c'est pourquoi on doit attendre à les en nourrir, lorsqu'elle a pondu tous ses œufs.]

La trop gralle ou celle qui a le flux de ventre, fait l'œuf hardré.

En quel tems il vaut mieux conserver les œufs.

Les œufs les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter, bien avant dans l'Hiver : car de s'aviser en Eté de les vouloir serrer, c'est abus : il n'y en a toujours que trop dans cette saison.

De la maniere de conserver les œufs.

Pour donc réussir dans la garde des œufs, les uns prennent en Eté du son, du sel, ou des scieures de bois de chêne, les autres des cendres, ou du miller, dans quoi ils mettent ces œufs. J'ai vû des personnes qui se servoient, pour y parvenir, en Hiver de paille ou de foin. D'autres sans tant misteres, prennent ces œufs, puis ils ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en Eté, & chaud en Hiver, prenant garde sur tout que l'humidité n'y regne point : & ils ont vû par expérience que ces œufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre, il y en a qui après les avoir lavez d'eau, les couvrent de sel pilé & les gardent en cette façon : quelques-uns les mettent dans la saumure tiede trois ou quatre heures, & les aiant tirez les mettent dans de la paille ou du son.]

Remarques sur les œufs.

On peut dire à l'avantage des œufs, que c'est une des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un ménage, soit pour ceux qui sont malades, comme les œufs frais : soit pour ceux qui jouissent d'une santé parfaite, pour s'en servir au repas en diverses maniéres de ragoûts ; joint à ces commoditez que c'est par le moien des œufs mis sous les poules, que nous viennent les poulets. Comme la maniére de les faire éclore a quelques particularitez qu'on ignore, j'en vais donner des leçons, qui ne seront point inutiles a ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

Maniére de faire couver les poules.

On perdroit bien-tôt la race des poules, si l'on n'avoit soin de les renouveller tous les ans, l'on ne réussit en cela qu'en leur faisant couver leurs œufs ; car une poule est vieille a quatre ans, & ne vaut plus rien qu'à bouillir, les coqs peuvent aller jusqu'a six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient sans doutes éclore leurs propres œufs, si les chiens, les renards, ou les personnes même ne leur déroboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glosser, on songe a leur préparer un nid pour les y mettre. Ce nid sera dans un lieu retiré, afin que personne n'effarouche les poules qui couveront. Il sera mis hors de la porté de la gueule des chiens, & des fouines, pour la même raison. Au fond de ces nids, pour suivre en cela la scrupuleuse observation de nos bonnes femmes, on y mettra un morceau de fer pour empêcher, en cas qu'il vienne à tonner, que les œufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien. Sur ce fer sera arrangé du foin plûtôt que de la paille à cause qu'il est plus chaud : & sur ce foin seront posez les œufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la poule qu'on connoitra être en chaleur lorsqu'elle glossera, comme j'ai dit ci-dessus, & qu'on l'aura vû garder deux ou trois jours le nid. Il ne sera pas inutile de parfumer ce nid de tems en tems.

Quoique toutes les poules généralement après leur ponte, glossent & gardent quelque tems le nid, qui est une marque qu'elles veulent couver ; néanmoins pour ne point perdre son tems ni sa peine, on saura faire choix de ces poules, en rejettant malgré ce glossement & cette grande chaleur, toutes celles qui n'auront pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, les unes étant sujettes d'abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvez, ou les aiant couvez jusqu'à en donner des poulets, elles les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu : les autres cassent leurs œufs en marchant trop rudement dessus, ou tuënt leurs poulets, pour la même cause. Ainsi pour savoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je dirai que ce sont les poules qu'on appelle fanches, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever du nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On les choisira aussi d'une complexion qui marquera avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette volaille nourrie, comme j'ai dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure ; & comme le plûtôt est toujours le meilleur pour avoir des premiers poulets, on aura soin, sitôt qu'on entendra glosser ces poules, de leur préparer des nids

n'ds de la maniere que je viens de le dire, afin que les poulets devenus grands avant l'Été, puissent avant la Saint Jean être chaponnez; ce qui est le véritable moien d'en avoir de beaux, ainsi que des jeunes poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voions cependant arriver tous les jours que des femmes pour mettre couver fort tard leurs poules, les poulets qui en viennent ne laissent pas de profiter beaucoup; c'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille; mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons, étant de remarque ancienne qu'ils ne deviennent jamais beaux; mais ils demeurent toûjours fort petits.

Les uns ont coûtume, lorsque les poules couvent, de mettre près d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de sortir de dessus leurs œufs, de crainte qu'ils ne se réfroidissent; mais je n'en voudrois agir ainsi qu'avec celles qu'on connoit les moins attachées à leur ouvrage, encore après cela faut-il toûjours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une chose qui leur est fort salutaire; c'est ce qui fait qu'autant qu'on pourra on les levera toûjours pour leur donner à manger, puisque même il y a de certaines poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

L'on ne touchera aux œufs qu'une fois ou deux après qu'ils auront été mis sous la poule, & ce sera pour les tourner afin qu'ils se puissent échauffer également; car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ses poussins éclos, c'est tout perdre bien souvent.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la poule, afin de ne se point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ses petits; cette couvée dure vingt-un jours.

On observera à chaque poule qui veut couver, si sa nature la pousse de le faire avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs, en Mars quinze, & en Avril & autre tems chaud autant qu'elle en pourra embrasser, sans se faire un scrupule, comme des esprits foibles, de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni préjudicier à la naissance des poulets, ni leur aider.

Voici encore d'autres erreurs dont les bonnes femmes se laissent préoccuper l'esprit, qui sont que lorsqu'on met les œufs au nid il ne faut pas les toucher, ni les comparer les uns après les autres en les y posant; mais les mettre dans quelque chose pour les y faire rouler tous à la fois, si l'on peut: abus, superstition. Pour le tems de mettre couver les poules, elles veulent aussi pour le mieux que ce soit deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les poulets, disent-elles, croissent avec plus de vitesse, aiant commencé à éclore dans la nouvelle, qui se fortifiant de plus en plus, contribuë aussi de la même maniere à leur accroissement: folie encore d'ajoûter foi à cela, puisqu'il y fait bien en toute quadrature.

Choix qu'on doit faire des œufs.

Ce n'est pas le tout de dire: il faut mettre des œufs sous une poule pour les y faire couver, & observer ce que l'on vient de marquer; il y a encore un choix qu'on doit savoir faire de ceux qu'on y veut destiner, autrement on perd son tems.

On saura donc pour l'ordinaire que ces œufs doivent toûjours être les plus frais pondus pour en produire plus sûrement des poulets, c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui seront les plus pésans à la main; & pour les éprouver d'une autre maniere à la pésanteur, on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fonds seront ceux-là dont on se servira, au lieu que pour cet usage on rebutera ceux qu'on verra flotter.

Tous ceux qui se sont jusqu'ici mêlez de mettre couver des poules, ont toûjours observé que les œufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles, & voici la raison qu'on en donne. Il est de la nature du chaud de se porter toûjours du centre à la circonférence du froid; ainsi il arrive de là que les œufs étant longs, c'est un signe qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par conséquent ils deviennent la matiere du mâle, le mâle étant généralement parmi tous les animaux toûjours plus chaud que la femelle; au lieu que si les œufs paroissent ronds, la chaleur qui est en eux étant dispersée, & par conséquent médiocre, ils ne produisent jamais que des femelles: ainsi quiconque voudra mettre couver des poules, doit choisir lequel des deux lui plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle, cette observation d'œufs se fera généralement pour toute la volaille qu'on voudra mettre couver.

Poussins de diverses couleurs.

La poule aura des poussins de diverses couleurs si elle couve des œufs remplis de diverses peintures; comme aussi elle engendrera des poulets de couleur fort plaisante à voir si vous la faites parier avec des pigeons mâles, ou perdrix, ou faisans.

Soin qu'on doit prendre lorsque les Poussins éclosent.

Celle à qui le soin de la volaille sera commis, ou même la maîtresse du logis, étant obligée de visiter les poules pour leur donner de la nourriture, après dix-neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui est le tems que les poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende piolet quelqu'un, elle verra aussi tôt si ce petit animal n'a pas besoin de secours pour lui aider à sortir de sa coque; & en cas que cela soit, elle prendra l'œuf qu'elle rompra fort doucement de crainte de blesser le poussin, après cela elle le remettra sous la poule, sous laquelle il achevera d'éclore: ce soin se prendra jusqu'au vingt-uniéme jour qu'il faudra tout à fait lever la poule pour voir combien il y aura de poussins éclos, & jetter les œufs qui n'auront rien produit; car après ce tems il n'y a plus rien à esperer, & cela ne fait qu'amuser la poule.

Après que les poussins sont éclos, il faut les laisser sous la poule un jour & davantage, sans leur rien donner; ils n'en valent pas pis, la nécessité de manger leur permettant bien d'attendre jusqu'à ce que les autres poussins soient hors de la coque.

La maniere d'élever les Poussins.

Tous les poussins ne seront pas plûtôt éclos qu'on les fait sortir du nid pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre chose semblable pendant un jour seulement; encore cette futaille sera-t'elle placée dans un lieu qui sera chaud, & qu'on aura soin de couvrir à cause du froid, dont ils sont pour lors susceptibles, en leur donnant de tems en tems un peu d'air, afin de les y accoûtumer petit à petit.

Il y en a qui les mettent sur un crible, & les parfument dans cet endroit avec du romarin, ou d'autres herbes de senteur qu'ils brûlent, afin, disent-ils, de détourner certaines maladies ausquelles ils sont sujets en naissant, telle qu'est la pépie: j'approuve cette maniere de prévenir pareils maux, & je conseille de l'observer.

Ce premier jour ainsi passé, on les ôtera de cette futaille pour les porter dans une chambre qui sera un peu claire; là sera une grande cage ou muë sous laquelle on les mettra avec leur mere, & dans ce commencement on les visitera de tems à autre pour leur donner à manger.

Maladies des Poules.

Les poules tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les met dans une langueur très-grande, & épuisent toutes leurs forces; d'autres au contraire languissent pour être trop attachées à couver, le mal de celles ci leur vient de trop d'affection pour leur travail: d'autres enfin avortent, c'est-à-dire, donnent des œufs imparfaits & avant le tems prescrit par la nature; de maniere que ces trois sortes de maladies mettent ces poules en état de ne rendre aucun profit. Mais voici le remede qu'on y apporte. On prend un blanc d'œuf qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit comme brûlé, on y mêle autant pesant de raisins secs qu'on fait brûler, & on leur donne à manger de cette recette avant toute autre nourriture: l'expérience qu'on a fait de ce remede a eu souvent l'effet qu'on en pouvoit attendre.

De la pépie des Poules.

La pépie à laquelle les poules communément sont sujettes entre les autres maladies, tiendra ici le premier rang. Cette maladie se connoit lorsque la poule ne veut ni boire ni manger; ce que voiant, on la prend & on lui ouvre le bec, & l'on s'apperçoit d'un certain cartilage blanchatre qui leur croit à la langue, il ne faut plus douter que ce ne soit la pépie. La cause de ce mal ne procéde d'aucune autre cause que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de quelqu'une qui renfermoit en soi quelque malignité.

Ce n'est pas une opération bien difficile à faire que de guérir les poules de la pépie; car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrir le bec, comme j'ai dit, puis avec une aiguille arracher tout doucement ce cartilage: cela fait, on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre un peu chaud, ou avec sa salive seule.

Après cette opération, qu'on se donne bien de garde de la mettre avec les autres poules; car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la source. Pour parvenir à éteindre ce feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette poule sous une muë pendant deux ou trois jours, où on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon. Après ce tems, que cet animal ne manquera pas de se mieux porter, on lui changera d'eau, dans laquelle on jettera un peu de sucre candi pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau que de l'orge & quelquefois du son détrempé. Après ce traitement la poule se portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

De la goutte des Poules.

Le froid est souvent cause que les poules amassent la goutte: le moien de les en préserver est de faire ensorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler soit assez chaud, nettoié bien souvent, & parfumé de même pour les en garantir pendant l'Hiver; mais si cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour lors leur graisser les pattes & les jambes de beurre frais ou de graisse de poule, ce qui est encore meilleur.

Cette incommodité leur est très-fâcheuse, & on connoît qu'elles en sont atteintes, lorsque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides & qu'elles ne peuvent s'y tenir dessus, à cause de la grande douleur qu'elles endurent.

Du flux de ventre des Poules.

Souvent les poules ont une grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui le leur lâchent, comme aussi si elles mangent trop d'herbes sans manger de grain. [Alors il faut prendre plein la main de farine d'orge, pareille quantité de cire, mêler le tout dans du vin & en faire une masse, dont vous leur donnerez à manger avant toute autre chose: ou bien] on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même, & pour nourriture, jusqu'à ce qu'on remarque que ce flux soit passé: avec de ce fruit ci-dessus on leur fera bouillir de l'orge qu'on leur présentera pour manger sous une muë, où elles seront renfermées; car j'entends que lorsqu'on voudra traiter quelque poule malade, qu'on l'enferme toûjours seule, autrement ce remede, ou la nourriture qu'on lui donneroit pour la guérir, seroit aussi tôt pris par les autres poules que par elle-même; ce qui rendroit pour cet effet tous vos soins inutiles.

On s'oppose encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachez & mêlez parmi du chenevis bien pilé; après cela on pourra les lâcher pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

De la paresse de ventre de la Poule.

Voici une maladie contraire à la précédente, & qui arrive principalement aux poulets quand ils sont encore jeunes. Pour y remédier,

on prendra des bettes, ou des laitues qu'on hâchera bien menuës, & qu'on mêlera avec du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel. Cette nourriture aiant la vertu de rafraîchir beaucoup, & ce breuvage détrempant facilement la matiere qui séjourne dans le ventre, les guériront sans doute de cette paresse de ventre, & le leur rendront libre comme il faut.

D'autres pour guérir les petits poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent aussi avec une plume frottée d'huile, & incontinent leur ventre est lâché.

De la galle de la Poule.

On reconnoît que les poulets ont la galle lorsque les plumes de la partie sur laquelle elle s'est jettée, tombent.

Voici la maniere d'y apporter du reméde: il faut d'abord rafraîchir ces animaux, & s'y comporter ainsi. Il faudra prendre des bettes & des choux qu'on hâchera bien menu, & qu'on mêlera avec du son, le tout détrempé dans un peu d'eau: voilà leur nourriture; puis on prend du vin dans sa bouche dont on les arrose: on a soin de les faire sécher aussi-tôt, ou au Soleil, ou au feu, & ce soin doit durer jusqu'à ce que ces animaux soient guéris.

Des maladies des yeux de la Poule.

Outre une infinité d'autres incommoditez, la volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle si l'on n'y remédie promptement: ce mal se connoît à leurs yeux chassieux, & à certaines petites plumes frisées qui les environnent; lorsqu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la crête pâle.

I. Pour guérir la volaille de cette fluxion, on prendra des feuilles de bettes, en aiant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

II. On prendra du jus de poirée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire ou de lait de femme, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abreuvoir; ou bien on leur en oindra les yeux par dehors, ou avec de l'ammoniac, du cumin mis en poudre, & du miel par égales portions; cependant il les faut tenir à l'ombre. *Paxame.*

On n'oubliera point pour lors, dans la muë sous laquelle cette volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figuier de travers, contre lesquels elle puisse de tems en tems se frotter les yeux; ce qui lui sera fort excellent, d'autant que le figuier a cela de particulier, qui est non seulement de guérir les démangeaisons que cette fluxion cause aux yeux, mais encore de nettoier ce qui y survient de mauvais.

Des poux & vermines qui rongent la Poule.

Les poux incommodent aussi les poules quand elles couvent, & n'ont dequoi se veautrer & nettoier, & que l'ordure croupit long-tems au poulailler, & à la morsure de bétes vénimeuses qui hantent les fumiers & les vieilles murailles, comme de scorpion, de serpent, d'araignée, de muscaraigne, des cloportes & écrevisses de fumier: le reméde est de les oindre de beurre ou d'huile, & d'avoir soin de les tenir proprement.

II. Il faut laver les poules dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin, dont l'amertume est si forte qu'elle fait mourir, dit-on, cette vilaine vermine, qui emmaigrit extrémement cette volaille; ou avec du cumin brûlé & de staphisagre broiez en pareille portion, vous en frotterez la poule avec du vin, ou bien vous la laverez de la décoction de lupin sauvage.

Pour garder les Poules des puces.

Quand les poules ont fait leurs œufs, il faut ôter la paille vieille & en mettre de fraiche, de peur qu'il ne s'y engendre des puces & autres bêtes qui troublent le repos des poules. *Varro.*

De l'abscès qui survient à la Poule.

Il est fort difficile de connoître lorsque ce mal attaque les poules, sinon quand elles paroissent tristes & mélancoliques: pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, qui est l'endroit où se forme ordinairement cet abscès, qui par le séjour qu'y fait le pus s'y engendre & leur cause de la douleur: cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une paresse de ventre qui corrompant la masse du sang, oblige la nature de se décharger sur cette partie de ce qu'elle a de mauvais.

Le seul reméde qu'on y peut apporter, est de fendre l'abscès avec le cizeau, & de le presser ensuite avec le doigt; & puis rétablir les poules en leur donnant des laituës, ou des bettes bien hâchées mêlées avec du son détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel: voila tout le secret.

Du Mal-Caduc des Poules.

J'ai vû des poules être attaquées du mal-caduc, sans savoir d'abord quelle étoit cette maladie. Les bonnes femmes la traitent d'un sort que quelque sorcier, disent-elles, a jetté sur leur volaille: car pour lors ces pauvres animaux sont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles sans manger; & quelquefois si la nature les excite à quelque mouvement, c'est d'une maniere à surprendre. Toute volaille guérit difficilement de ce mal, qui n'étant causé que par des vapeurs auxquelles leur tête ne peut pas résister, les fait souvent mourir. Et à cela je ne trouve autre reméde, si ces poules en réchapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroser souvent avec du vin.

Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge bouilli pendant cinq ou six jours, puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme j'ai dit ci-dessus: ensuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis; après quoi on les jettera dans la basse-court.

De la Phtisie de la Poule.

Avoir le corps & le poûmon desséchez, c'est ce qui arrive souvent à la volaille, principalement à celle qui est d'une complexion chaude, ces esprits vitaux étant plus sujets que les autres à s'épuiser; ce qui est cause bien souvent qu'elle meurt hétique.

Quand la phtisie est formée, il n'y a plus de reméde, ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui le fait languir; c'est pourquoi si avant que ce mal soit inveteré on veut s'y opposer, on donnera à cette volaille de très-bonne nourriture. Cette maladie se connoît assez par la langueur que ces animaux nous font voir.

De la mélancolie des Poulets.

Toutes personnes qui auront été exacts observateurs des accidens qui ont accoûtumé d'arriver à la volaille, avouëront qu'on voit des poules quelquefois tomber en langueur; ce qui se reconnoît quand elles se hérissent, & qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume, qu'il y paroît des veines rouges qui proviennent de la maigreur de leur estomac, qu'elles jettent leur nourriture en la béquetant: cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées; c'est pourquoi on les frustera d'abord d'avoine & de chenevis, & on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours alternativement des laituës & de la poirée bien hâchée, avec du son détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de sucre.

Ou bien, si c'est dans le tems des melons, ou qu'on ait été soigneux d'enterrer de sa graine, on en prendra qu'on battra bien, & qu'on mêlera avec un peu de millet pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture réussira très-bien pour les guérir.

De la muë des Poulets.

La muë est une maladie qui est commune à tous les animaux qui volent. Les poulets lorsqu'ils sont petits y sont tous sujets; il y en a qui en meurent, & elle arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard, & par conséquent que cette maladie attaquent dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre; au lieu qu'au contraire ceux qui muënt à la fin de Juillet le font avec succès, parce que la chaleur contribuë à la chûte & à la génération de leurs plumes: ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid, ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes; & celles qui ne tombent pas dans une année tombent l'année suivante.

Pendant que ces petits poulets muënt ils mangent peu, ils sont fort tristes & mélancoliques, hérissant leurs plumes, secouant souvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirant avec leur bec en se grattant la peau.

Le reméde qu'on y doit ordinairement aporter, est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard: pendant le jour on les exposera le plus qu'on pourra au Soleil, puis on prendra du vin, qu'on laissera tiédir dans sa bouche, & qu'on jettera après sur leurs plumes, en leur donnant après un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevis pour leur nourriture: étant ainsi bien entretenus, ces petits poulets ont le tems de réparer les plumes qu'ils ont perduës, par d'autres nouvelles qui savent les garantir du froid qui surviendra dans la suite.

Jambe rompuë des Poulets.

Il y a de certaines poules dont quelquefois une bonne femme voudroit avoir donné bien de l'argent pour lui remettre une jambe qu'elle auroit rompuë, plûtôt que de la tuer, à cause qu'elle lui produiroit beaucoup d'œufs. Pour satisfaire celles qui désireront apprendre ce secret de les guérir, j'ai bien voulu en donner ici l'instruction.

Lorsque cet accident est arrivé à quelque volaille, il faut la mettre sous la muë, sans y laisser aucun bâton sur lequel elle puisse se percher, de crainte qu'elle ne se blesse davantage.

J'entends que la nourriture ne lui manque pas, ainsi que de l'eau pour la faire boire.

On la laissera ainsi sous cette muë, jusqu'à ce qu'on voie que cette jambe se soit fortifiée & refaite entiérement; ce qui arrivera sans doute par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la poule, étant ainsi renfermée & mise dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croiant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation, ou quelque apostume dans la ligature; ce qui reculeroit la guérison de ce mal plûtôt que de l'avancer.

Manieres d'apprêter les Poulets pour la table.

Poulets de grain. On les plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis on les vuide. Cela fait on les larde, ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rôtir, & on connoit qu'ils le sont suffisamment lorsque le lard a pris couleur; aussi-tôt on ne manque point de les tirer, de crainte que les laissant trop sécher ils ne viennent à perdre tout leur goût: la sauce avec laquelle on les mange est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée. Lorsque les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voici comment. On prend des poulets qu'on coupe par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on le met cuire avec du bon beurre dans du bouillon, ou dans de l'eau & un verre de vin blanc; le tout assaisonné de sel, de poivre & de cerfeuil hâché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire; & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs délaiez avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la créme; cette liaison n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec des jaunes d'œufs.

Poulets à la Ciboulette. Aiez des poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine, avec du vin, du sel, du poivre, & du cloud de gérofle, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes, & sitôt qu'ils sont cuits servez-les tous chauds.

Poulets à l'Ail. Voici une maniere d'accommoder les poulets qui convient a ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je vais le dire. On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, aiant auparavant observé de les avoir piquez d'ail. Quand ils seront cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail. Ce goût est excellent.

Poulets farcis. Prenez des poulets que vous ferez rôtir, après que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voici la composition; savoir, du lard crud, de la moële de bœuf, du ris de veau hâché, du persil, de la ciboule, & quelques fines herbes; le tout mêlé de champignons hâché ensemble, & assaisonné de sel, de poivre & de clous de gérofle, observant de bien ficeler les poulets, de crainte que la farce ne tombe, & de les bien enveloper chacun d'une feuille de papier; & lorsque ces poulets sont cuits on les sert, avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits. Prenez des poulets minces, coupez-les par gros morceaux, faites-les cuire dans de l'eau, du sel & du poivre, tirez-les, faites-les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettez-les frire dans du sain-doux ou du beurre; lorsqu'ils sont assez frits tirez-les, & les servez avec un jus de citron.

Les poulardes se mangent aussi de plusieurs manieres; elles se rôtissent, après avoir été piquées de lard menu, & se mangent aussi avec jus de citron & du verjus, assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poules boullies ou rôties. On ne mange gueres de poules que boullies au pot, à moins qu'elles ne soient encore jeunes, & qu'elles puissent pourlors être apêtées, ou comme des poulardes, ou comme des chapons.

Pour faire éclorre des Poussins sans être couvez de la Poule.

Remplissez deux coussins de fiente de poule mise en poudre, fort menuë, ajoûtez-y des plumes de poules-molles, & les plus épaisses que faire se poutra, mettez les œufs sur ces coussins, tournant le plus petit bout de l'œuf en haut, & mettez l'autre par dessus en un lieu chaud, & les laissez ainsi deux jours sans y toucher; puis jusqu'au vingtiéme jour tournez-les tellement qu'ils soient tous couverts. Enfin le vingt-uniéme jour ôtez doucement hors de l'œuf les poussins que vous aurez pipé. Ce n'est pas une chose merveilleuse, vû qu'Aristote dit qu'à Siracuse ils couvent sous terre, & en Egypte sans aucune aide: on a expérimenté de notre tems qu'avec un petit feu, ou avec la chaleur du fient, on fait venir des poussins, mais que toutefois il s'en perd beaucoup; on y met le feu afin que le fient ne se réfroidisse pas.

De la nourriture des Poussins.

La nourriture des poussins pendant les premiers jours, sera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment bouilli; quelquefois on leur fera tremper de la mie de pain, du fromage mol, & un peu de cresson dans du vin & de l'eau, dans du lait, ou bien dans du caillé. Cette nourriture les excite beaucoup a manger, & les engraisse de même.

A mesure qu'ils croîtront, & que par conséquent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des pourreaux bien hâchez: car outre que les poussins aiment beaucoup cet aliment, c'est qu'il leur sert encore de reméde contre les catarres & la pépie, & avec cette nouriture l'eau ne leur sera point épargnée: comme ces animaux ne peuvent pas toûjours vivre renfermez, & qu'il est bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce soit à proportion: car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se proméner avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir; c'est pourquoi dans les commencemens lorsque le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures; ce soin exact continuëra jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros on leur permettra de sortir de la chambre pour aller avec plus de liberté battre la campagne.

Observations pour le ménage.

Puisqu'une seule poule peut conduire autant de poussins que deux en pourront faire éclore, il est de l'œconomie de séparer l'une de ces poules de ses propres poussins, & de la jetter dans la cour avec les autres pour se mettre a pondre, ce qu'elle fait facilement, oubliant bientôt qu'elle avoit des petits à conduire; & une seule poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente. Il ne faut de deux jours donner a manger aux poussins; mais les mettre sous quelque poule qui n'en a gueres, & qu'elle ne soit ni grièsche ni revêche pour les tenir chaudement pendant que les autres écloront. Il faut prendre garde qu'elle ne les blesse en grattant, & qu'elle ne les échauffe en volant ou grimpant souvent, & n'aille en lieux où les petits ne la puissent suivre; c'est pourquoi il vaut mieux les tenir quarante jours au couvoir.

Il faudra aussi prendre garde que les serpens ne les puissent enlever & siffler sur eux; car cette odeur leur est si contraire qu'elle les tuë généralement tous.

I. Le reméde est de brûler souvent près de leur nid de la corne de cerf, ou galbanum, ou des cheveux de femme; car la fumée de tout cela les chasse.

II. Voici encore un second secret qui ne plaira pas moins que le premier; c'est par le moien des chapons, qui conduiront ces poussins pour en décharger entiérement toutes les poules, en telle sorte que trois jours après qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres poules de la basse-cour, a dessein de leur faire produire des œufs. On me va demander comment les chapons peuvent être réduits à conduire ces poussins; la chose n'est pas difficile, & voici comment.

On fait choix d'un chapon qui soit gros, sain & fort éveillé: on lui plume le ventre. Cela fait, on le lui frotte avec des orties qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne a manger tout son sou, on le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend néanmoins l'air par quelques trous qu'il y a, de crainte qu'il n'étouffe; de là on le porte sous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangent avec lui de compagnie, excitent cet animal a les caresser, jusqu'à les couvrir de ses ailes. Ces poulets ainsi sous le ventre de ce chapon plumé, adoucissent la cuisson que ces orties y ont causée, & ce chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord, & avec le tems il les prend tellement en amitié qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne; c'est pourquoi d'abord qu'on s'en apperçoit, il faudra petit à petit, tous les soirs, lui augmenter le nombre de ces poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir; & pour s'accoûtumer avec ces poussins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage; après quoi on lui permet de se proméner par tout avec ces poulets, & il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur mere; car le naturel de cet animal le rend tellement attaché à ces poussins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à-dire, les coqs prêts d'être chaponnez, & les femelles toutes prêtes à pondre. On peut donc juger de là que les poules, produisant des œufs dans le tems qu'elles ne devroient s'amuser qu'à conduire des poussins, que ce petit soin qu'on prend ne sauroit tendre qu'au ménage; c'est pourquoi la maîtresse de la maison ne négligera pas ce secret. *Voyez* DINDES.

Après que les petits poulets sont parvenus à un certain âge, qu'on connoît qu'ils sont bons a chaponner, & qu'ils ne se soucient plus par conséquent de celui ou de celle qui les conduit, on en ramasse tous les petits coqs dont on fait des chapons. Bien qu'on puisse travailler à faire des chapons pendant tout l'Été, toutefois on saura pour maxime, que le mois de Juin est le meilleur tems qu'on puisse choisir pour cet effet. C'est pourquoi qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois. Pour la maniere de le faire il n'est gueres de femmes de campagne qui ne sache cette opération, c'est ce qui fait que je n'en dis rien. *Voyez* CHAPON.

Ménage des Poules.

Le grand ménage ne consiste pas seulement dans une grande abondance de volaille, son effet principal est de ne rien nourrir qui ne nous apporte du profit: la servante qui aura soin des poules remarquera celles qui seront trop vieilles, ne pouvant plus pondre, ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoûtumer à couver; ou enfin les poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront, ou qui les casseront, faisant comme les coqs & chantant de même: & lorsqu'elle les aura connuës, elle les prendra pour les mettre en état, ou d'être venduës, ou d'être mangées a la maison; & si elles ne sont pas assez en chair pour servir à cet usage, & qu'on veuille les engraisser, voici la façon de s'y prendre.

De la maniere d'engraisser les Poules.

On prendra indifféremment, ou les chapons, ou les poules qu'on veut engraisser, puis on les enfermera dans une chambre, où le grain ne leur manquera point, non plus que l'eau. Le meilleur de tous les grains sont, suivant l'estime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme aiant la vertu la plus efficace, avec un peu de son bouilli qu'on leur donne de tems en tems: quelques-uns y mettent de la semence de lin, d'autres des griottes; d'autres y versent du vin: il y en a qui leur donnent de bon pain de froment trempé dans de l'eau; plusieurs les nourrissent avec du millet.

Autre maniere d'engraisser les Poules.

Voici encore une autre maniere d'engraisser la volaille, qui demande à la vérité un peu plus de soin; mais qui rend aussi beaucoup plus de profit. Et voici quelle elle est.

Indifféremment on prendra la volaille de la basse-cour, soit chapons, soit poules; & avant que de les mettre dans des épinettes, qui est une maniere de cage faite exprès, où cette volaille est à l'étroit, & séparément l'une de l'autre: avant, dis-je, que de les placer là-dedans, on leur plume la tête & les entrecuisses, à cause qu'on prétend que ces plumes attire à elle trop de substance, & que par conséquent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur destinera seront posées dans un lieu chaud & obscur, à cause que le grand air qui pénétre au dedans de nous par l'organe des yeux, subtilise trop la substance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de se convertir toute en embonpoint, cette substance venant une partie à se dissiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit. C'est ce qui fait aussi qu'on leur creve les yeux; & si on les tient à l'étroit, c'est que plus ils seroient dans le mouvement, plus la substance de la viande qu'ils prendroient se convertiroit en excrémens plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales causes de la digestion.

Enfin pour toutes ces raisons dont je viens de donner des éclaircissemens, cette espece de cage, ou ces épinettes étant ainsi en place, on y renfermera les chapons ou les poulets qu'on souhaitera engraisser.

Secret pour faire sauter un Poulet rôti dans le plat. Prenez du vif-argent & de la poudre de calamenthe, mettez-la dans une fiole de verre bien close, puis enfermez-la dans le poulet tout chaud. Quand le vif-argent viendra à s'échauffer, il se mettra en mouvement & fera sauter le poulet. *Albert le Grand.*

Animaux nuisibles aux Poules & Poulets.

Chat putois. C'est un chat sauvage qui a le poil brun, ainsi nommé à cause de sa puanteur : il fait la guerre aux volailles, il mange leurs œufs, il habite dans les greniers, les étables, & autres endroits où il y a des poules. Il s'en trouve même dans les bois ; ils rodent tout le jour & vont à la chasse aux oiseaux ; ils se mettent en embûches sur le bord des rivieres pour prendre du poisson : ils vivent de grenouilles. On les prend comme les fouines, & on se sert des mêmes appas pour les attirer au piége qu'on leur a tendu : la belette est aussi fort nuisible aux poules & poulets.

Reméde. Comme les belettes sont dangereuses pour la volaille, on leur dresse les mêmes embûches qu'aux fouines, excepté qu'on leur met pour appas des œufs. On les chasse de l'endroit où elles sont, en y mettant de la rhuë ; d'autres prennent pour cela un chat rôti, qu'ils exposent dans les lieux qu'elles fréquentent, l'odeur qui en exhale les fait fuir ; d'autres enfin ont une belette en vie, ils lui coupent la queuë & les testicules, & les laissent ainsi aller, & on prétend que cela oblige les autres à quitter cette demeure.

Il y en a qui se servent d'une machine pour prendre les belettes : voici comment. On prend trois petites planches A. & celle de dessous F. longue chacune de deux ou trois pieds, larges de neuf pouces, & épaisses de neuf lignes : on les clouë ensemble comme une biere, & on ferme un des bouts avec un autre petit morceau de planche C. de même largeur & de pareille épaisseur, & dessus cette planche vous en clouerez une autre D. aussi large que les précédentes & moins longues de deux tiers : pour le reste de l'ouverture, il faut avoir un autre ais M. E. qui achevera de le couvrir.

Ensuite avec un vilebrequin percez-en le bord de deux côtez, & cognez-y des cloux qui entreront aux deux côtez de l'ais de dessus, ensorte qu'ils servent de tourillons, ou de manieres de pivots, sur lesquels la planche se puisse hausser ou baisser aisément ; & par l'autre bout M. vous clouerez un morceau de bois F. semblable à celui de C. qui ne tiend a qu'à cette planche & non aux autres, de maniere qu'étant baissé le tout ressemble à une boëte fermée.

Quand cette machine est faite, on a deux morceaux de bois G. longs de deux pieds, larges d'un pouce, épais d'un demi pouce, & percez un peu au dessus de G. d'un trou à passer le petit doigt.

Après cela clouez-les au milieu des planches des deux côtez, vis-à-vis l'un de l'autre, aiez un morceau de bois d'un pouce en quarré, taillé par les deux bouts comme un essieu, & faites-la entrer à l'aise dans les deux trous dont on vient de parler. Dans le milieu H. de cet essieu il y aura un trou & une mortaise pour y ficher un bâton I. qui tombera à plomb sur l'ais qui sera mobile quand il sera baissé, afin que l'animal qui sera pris dans la machine ne puisse le lever pour en sortir.

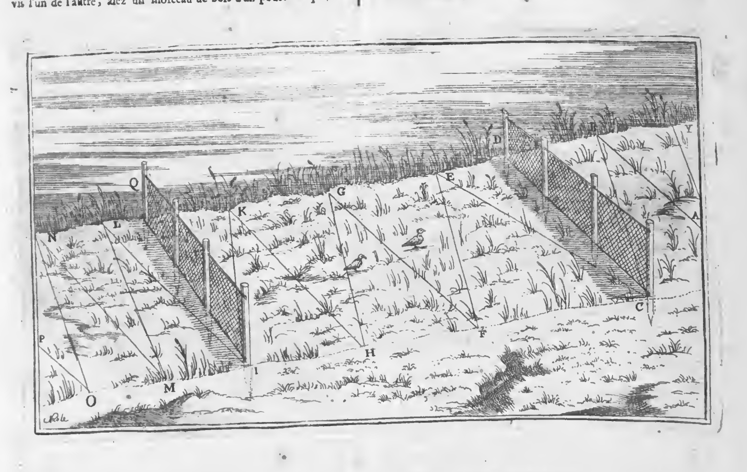
Avant que de clouer les planches ensemble, il est bon de faire un trou au bas de celle qui est marquée A. à l'endroit L. haut de deux pouces & large d'un demi : & à l'autre planche opposée il faut faire un petit trou avec un vilebrequin, vis-à-vis du premier, & presque au bout de la planche B. pour y passer une petite corde, & y attacher une marchette K. faite d'un bâton gros comme le petit doigt, & qui se hausse & baisse librement.

A cette marchette sera une petite coche vers le bout, & au milieu on attachera l'appas en dedans le traquenard ; cet appas doit toûjours être conforme au goût de l'animal qu'on veut surprendre. Aiez une ficelle qui soit forte, attachez-la à l'extrémité de la planche mouvante au milieu de la largeur, & liez à l'autre bout un bâton long d'un pouce & demi, gros comme la moitié du doigt, fait par les deux bouts ainsi qu'un coin à fendre du bois. De maniere que sa petite planche qui est mouvante étant levée à un demi pied de haut, la ficelle soit passée par dessus l'essieu H. & que le petit bâton soit d'un bout dans la coche, & de l'autre au bord du trou, & par ce moien la machine sera tenduë.

Autre moien pour garentir les Poules du Renard. Faites cuire un renard, coupez-le par petits morceaux, & qu'on le donne aux poules avec leur mangeaille, elles sont assûrées contre les renards pour l'espace de deux mois ; ce secret a le même effet à l'égard des canards & des oies. Il a été expérimenté en la vallée d'Anguisce, appellée Gemores qui est en Ecosse, où il y a grande abondance de renards. *Cardan.*

Vous conserverez les Poules du chat, si vous pendez de la rhuë sauvage au dessous de la cage ; certainement ni le renard ni autres bêtes ne les endommageront, & beaucoup moins encore si vous leur donnez dans leur mangeaille du fiel de renard ou de chat. *Africain & Démocrite.*

Comment on prendra les Poules & Ralles-d'eau avec des halliers. Dans les prairies, au long des petites rivieres & autour des étangs, il y a des herbiers fort épais, qu'on appelle rouches & joncs, dans lesquels les poules & ralles-d'eau se retient & y cherchent leur pâture ; il est fort facile de les prendre si vous avez des halliers tels qu'ils sont représentez dans cette Figure.



Supposez que la ligne ponctuée marquée des lettres BDEGKL, soit le bord de l'eau, & l'espace qui est entre cette ligne & l'autre côté des lettres ACFHIMO, les rouches. Piquez l'un de vos halliers d'un bout Q au bord de l'eau, & continuez au travers des herbiers jusqu'à la rive I ; mettez un autre filet à quarante pas plus loin, piquez-le d'un bout au bord de l'eau à la lettre D, & le reste tout au travers des herbiers jusqu'à C, puis allez au loin de côté & d'autre, marchant & traversant les herbiers ; par exemple, commencez à la lettre P, & marchez comme le montre la ligne vers O, de là à la lettre N, de N à la lettre M, & après à L, & quand vous serez au premier hallier, ôtez-en ce qui sera pris, & continuez de marcher de la même façon jusqu'à l'autre filet, après quoi faites le tour bien loin vers Y, & marchez au travers des rouches, comme vous avez fait de l'autre côté ; s'il y a quelques oiseaux dans les joncs, il ne les quittera point, & ne fera que courir devant vous, desorte qu'en fuiant tout ce qui est dans les herbiers se prend aux halliers. Cette chasse est infaillible, quand on est assûré qu'il y a des poules ou ralles d'eau, & même de ralles de genet, qui se retirent dans ces sortes d'herbiers les mois de Mai, Juin & Juillet, & pour y faire leurs petits quand il y en a ; on les entend assez chanter jour & nuit.

POULE DE NUMIDIE. *Voyez* FAISANT.

POULET-DINDE. *Voyez* DINDE.

POULIE. C'est une machine qui sert à élever des fardeaux : elle est composée d'une rouë, d'un goujon & d'une chape. La rouë a quelque épaisseur ; on pratique dans sa circonférence un canal qui reçoit la corde. Le goujon est une piéce qui traverse la rouë dans le centre sur lequel elle tourne ; la chape est une autre piéce qui embrasse la rouë, qui est aussi traversée par le goujon, & qui sert à suspendre la poulie.

POULIOT, en Latin *Pulegium.*

Description. C'est une plante qui ne s'éleve pas fort haut au dessus de la terre. Ses tiges sont minces & frêles, de la hauteur d'un pan. Ses feuilles sont presque rondes comme celles de la marjolaine, quoi qu'un peu plus grandes, & d'un verd brun. Les fleurs de celui des jardins sont rouges, celles du champêtre sont blanches : elles sortent le long de la tige avec les feuilles. Sa racine est mince, cheveluë & répanduë sur terre.

Lieu. Il aime les lieux humides. Il fleurit en Juin & Août.

Propriétez. Le pouliot est odoriférant, d'un goût âcre & amer : il attenuë, échauffe & mûrit. Sa décoction avec du miel & de l'aloës, purge l'humeur mélancolique & les flegmes des poûmons, appaise les douleurs du ventre, des intestins & de la matrice ; elle chasse les

les venins des serpens, & guérir les ulceres en s'en lavant la bouche. L'eau distillée & le suc éclaircissent la vûë & guérissent la démangeaison; elles dissipent les humeurs grossieres de la poitrine, provoquent les mois, l'arriere faix, les vents, l'urine & l'enfant.

POULS. C'est un mouvement des artéres causé par le ressort de leurs tuniques, qui se rétablissent dans leur état naturel lorsqu'elles ont été dilatées par le sang, qui y entre a chaque battement du cœur.

Le mouvement des artéres, aussi bien que celui du cœur est double, l'un est appellé diastole & l'autre sistole. Diastole signifie dilatation & sistole signifie contraction.

Le pouls est un des simptômes qui servent à faire connoître la fiévre.

POUMON. Les poûmons sont destinez a recevoir l'air, qui se joignant au sang, lui communique une couleur rouge & le rend plus propre à la circulation.

Leur respiration est double, l'une attire l'air qui est frais, & l'autre renvoie celui qui est échauffé; ils servent encore d'instrument à la voix

Ils sont situez au milieu de la poitrine & sont composez de cinq lobes, trois au côté droit & deux au gauche, séparez par une double membrane qui vient de la pleure appellée médiastin; ils sont d'une figure semblable à celle d'un pied de bœuf, de couleur entre rouge & blanc & d'une substance charnuë, baveuse, molle & spongieuse.

On remarque aux poûmons deux vaisseaux considérables; savoir l'artére du poûmon, que les Anciens ont nommée vaine artérielle, qui apporte le sang du ventricule droit du cœur; & la veine des poûmons à qui les Anciens ont donné le nom d'artére veneuse, qui sert de canal au sang pour entrer dans le ventricule gauche du cœur. L'âpre artére ou la trachée artére est le conduit de l'air, qui est attaché a la racine de la langue & qui se termine a la substance des poûmons.

Les poûmons sont sujets naturellement & par accident, à la pthisie ou à l'asthme, ou a l'inflammation, ou au crachement de sang, ou à la pleurésie, ou à l'empiéme.

POUPELAIN. C'est une sorte de pâtisserie délicate.

Maniere de faire le Poupelain.

Prenez gros comme le poing ou environ, de fromage à petits choux, ce sont de ces fromages non écrémez qui sont faits du jour même; mettez ce fromage dans une écuelle & délayez-le bien, y ajoûtant quelques pincées de fleur de farine, un peu de sel écrasé: puis il faudra délayer toutes ces choses ensemble avec la gache de bois.

Lorsque cet appareil sera prêt, vous le remettrez sur du papier graissé de beurre: étendez-le en forme de gâteau, & lui donnez environ l'épaisseur d'un travers de doigt, puis vous le mettrez au four; il faut que l'âtre du four soit chaud. Cette piece de four sera cuite dans une demi-heure, il faudra la retirer, l'ouvrir en deux pour séparer les deux croutes entieres l'une d'avec l'autre, puis vous les mettrez separément l'une après l'autre dans un bassin ou autre vaisseau commode, dans lequel il y a une quantité suffisante de bon beurre fondu & non salé: ce beurre doit être rafiné. Il faut plonger la croute de dessous la premiere, un peu après la retirer & la laisser égoutter; puis il faudra plonger dans le même beurre la croute du dessus du poupelain.

Lorsque ces deux croutes seront égouttées, il faudra les bien poudrer de sucre dessus & dessous, & les arroser par dedans avec un peu d'eau rose. Vous pouvez aussi garnir le dedans de la croute de dessus qu'il faudra bien sucrer, puis vous remettrez le poupelain jusqu'à ce que vous désiriez le manger.

POURCEAUX *gras.* Les pourceaux s'engraissent avec le son de froment, avec la balaieure des granges & avec le froment. Quant a l'orge non-seulement elle les engraisse, mais aussi elle les rend fort fertiles en génération.

Les pourceaux ne sont point frappez de contagion pestilente, ou bien si par cas fortuit ils en étoient frappez, ils en seront guéris en jettant des racines de l'herbe appellée asphodelus ou afrodilis dans l'endroit où ils boivent, ou bien où ils ont coûtume de se veautrer souvent.

Si vous donnez à manger aux pourceaux neuf écrevisses de riviere, ils ne prendront aucune maladie.

S'ils ont la fiévre il leur faudra tirer du sang de la queuë; s'ils ont les orles ou autrement glandes, il leur en faudra tirer des épaules. Que s'ils ont quelque maladie inconnuë, il les faudra enfermer un jour & une nuit sans boire ni manger. Cependant on doit mettre des racines de concombre sauvage pilées dans de l'eau l'espace d'un jour & d'une nuit, & la leur donner à boire le lendemain: & en ayant bû assez abondamment, ils vômiront bien-tôt après la cause de leur maladie, & considérant que c'est un animal fort gourmand, & communément sujet à la maladie de ratelle, il faudra mettre dans sa boisson des charbons de tamaris allumez: & même le vin versé sur la braise de bruiere. Démocrite promet médecine à la ratelle de l'homme si vous éteignez en l'eau un fer enflammé, puis mêlez de l'eau avec du vinaigre, & la donnez à boire à celui qui se sent malade de ce mal; & quand les pourceaux seront mordus par les reptils, ils seront guéris par les mêmes remédes qu'il vous a enseignez pour les grandes bêtes, *Didymus.*

Pour guérir la ladrerie des Pourceaux.

Prenez un peu d'antimoine minéral en poudre que vous envelopperez dans un linge, & mettrez infuser dans une lessive faite de vigne blanche pendant vingt-quatre heures, y ajoûtant une pincée de sel de Saturne, puis il en faut faire boire à l'animal malade un verre plein mêlé dans du son pendant huit ou neuf jours, il guérira.

De toutes bêtes de nourriture, la plus gourmande, la plus sale & la plus dommageable, c'est le pourceau, qui cependant nous est en singuliere recommandation pour la délicatesse de sa chair quand elle est de lait & encore jeune. Consultez les Articles de COCHON & de PORC.

POURPIER, en Latin *Portulaca.* C'est une plante dont on fait deux especes, l'une est le sauvage & l'autre est le cultivé.

Description du pourpier sauvage. Il est semblable au cultivé, si ce n'est qu'il rampe par terre, & qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

Lieu. Il croit de lui-même dans les jardins & dans les champs. Il fleurit en Juin jusqu'en Septembre.

Description du pourpier cultivé. Il pousse une tige ronde, grosse, rougeâtre & qui se divise en quelques rameaux. Ses feuilles sont charnuës, presque rondes, & rangées alternativement sur la tige; à la fleur qui est à cinq feuilles disposées en rose, succéde un fruit qui se divise en deux loges, lesquelles contiennent de petites graines rondes & applaties. Sa racine est simple & accompagnée de fibres.

Lieu. On le seme & on le cultive dans tous les jardins. Il fleurit en Juin jusqu'en Septembre.

Proprietez. Il est bon contre toutes les intempéries chaudes, comme aux inflammations de l'estomac, du foie, des reins, de l'urine; aux pertes de sang, a la toux seche, aux gonorrhées, aux chaleurs vénériennes & aux fiévres chaudes; le suc & la graine sont bons aux enfans pour les guérir des vers & de la fiévre; l'eau distillée produit les mêmes effets.

Le pourpier surpasse en qualité la laituë, il posséde non-seulement toutes celles qu'elle a; mais il est encore propre aux érésipeles, aux douleurs de la vessie, aux chaleurs des reins, réprime les appétits de l'uxure, tempére l'ardeur des fiévres; & appliquée sur les plaies qui engendrent la gangréne, il l'empêche si on le mâche; il guérit les ulceres de la bouche, l'enflure des gencives, la douleur des dents & les desagasse, raffermir la voix & désaltére. Sa graine donnée avec du miel, soulage ceux qui ont la courte haleine. Le pourpier donné en décoction de lavement est bon à la dissenterie. Un demi-verre de son jus avec un peu de sucre, arrête le crachement de sang & le flux excessif des femmes.

Le pourpier mangé empéche le crachement de sang, & encore que cette herbe soit difficile à digérer & de peu de nourriture, appliqué sur le front il appaise les douleurs de tête, mis sur le nombril il fait mourir les vers des enfans; la décoction de ses feuilles ou de sa semence, ou l'eau qui en est distillée, est un souverain reméde contre la dissenterie & les vers des enfans. Le cataplâme fait de pourpier & de farine d'orge, appliqué sur le foie & le flanc, est très bon contre les fiévres.

Outre toutes ces proprietez, le pourpier appliqué avec de la farine d'orge aux temples, sert à la douleur de tête, à la frenésie & aux inflammations des yeux: ce reméde est aussi bon aux ardeurs de l'estomac, au feu de S. Antoine & aux douleurs de la vessie. Le pourpier est aussi bon aux érésipeles; quand on l'applique avec de l'huile rosat aux temples & au pouls, il fait dormir. L'eau bûë a le même effet. Les feuilles mâchées guérissent les ulceres de la bouche & affermissent les dents ébranlées; étant tenuës sous la langue elles ôtent la soif. Quoique le pourpier fasse dormir ceux qui ont l'estomac chaud, il n'est pas sain à ceux qui l'ont froid ou foible, s'ils en mangent beaucoup.

Culture du pourpier. C'est une des plus jolies plantes du potager, dont le principal usage est pour les salades & pour les potages: on en distingue deux espéces, le verd & le doré; celui-ci est plus agréable à la vûë & plus délicat à élever; ensorte que dans les tems froids on a peine à le faire venir, même sur couche & sous cloche; car pour la pleine terre il ne réussit guéres que vers la mi-Mai, & encore faut-il que la terre soit bonne, douce & fort meuble, & que le tems soit assez beau. Ainsi pour les premiers pourpiers qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la mi-Mai, il ne faut user que du verd, attendu que le jeune fond dès qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le soleil un peu chaud; c'est-à-dire vers la fin d'Avril: on le seme d'ordinaire fort dru, parce que sa graine est si menuë qu'on ne sauroit le semer clair. Quand on en seme sur couche, soit quand il fait froid, & que par conséquent les cloches ou les chassis sont nécessaires, soit quand le tems commence à être doux, on se contente de battre le terreau avec la main ou avec le dos de la pelle. Mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer pour faire entrer la graine dans la terre.

Tant le verd que le doré il ne se multiplie que de graine qui est noire, extraordinairement menuë & d'un rond a demi plat. Pour élever de cette graine il faut replanter des pieds de pourpier à la fin de Mai; & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, peu de tems après il est monté & fleuri; & dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au soleil pour achever de faire mûrir toute la graine; ensuite on la bat & on la vanne. Il faut être soigneux de replanter les espéces à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer. Les gros cotons de ce pourpier montez en graine, servent a faire confire dans du sel & du vinaigre, afin d'être employez en salade d'Hiver.

Maniere d'aprêter le Pourpier.

Outre les salades qu'on fait du pourpier on en mange encore de fricassé; & pour y réussir on en prend qu'on mince, puis qu'on passe à la poële avec de bon beurre après qu'il a rendu son eau. Cela fait on l'assaisonne de sel & de poivre; ensuite on y met du lait ou de la crême qui est meilleure; & sitôt qu'il est cuit on lie la sauce avec des jaunes d'œufs ou avec de la farine, pour le servir chaudement.

Pour confire le Pourpier.

Choisissez le plus petit sur l'arriere saison, coupez-le en plusieurs petits morceaux, que vous saupoudrerez avec bien du sel & des clous de gérofle grossierement concassez. Mettez-les ensuite dans un pot de terre plombé, faisant une couche de sel, puis une couche de pourpier; le premier & dernier lit doit être de sel. Remplissez enfin le pot de bon vinaigre & tenez-le bien bouché. Quand vous voudrez en tirer pour

pour manger, servez-vous d'une cueillere de bois & prenez garde de tremper les doigts dans le vinaigre.

POURPRE. C'est une maladie causée par une matiere cruë, qui n'ayant pû être digérée, s'est fomentée dans les veines, aidée d'un air contagieux, qui ayant excité un bouillonnement général, en a chassé dehors ces taches, qui étant d'une couleur pourprée, leur en fait porter le nom.

Plusieurs Médecins le prennent pour symptôme & pour crise de quelque fiévre maligne ou pestilentielle, d'autant qu'il ne paroit ordinairement que le quatriéme ou le cinquiéme jour. D'autres sont persuadez qu'il est symptôme d'une maladie primitive. On renvoie cette dispute pour être décidée aux écoles.

Le pourpre peut aussi arriver aux petits enfans par un sang extrémement agité, & aux femmes, & aux filles qui ne sont pas réglées, sans qu'un air ni aucune malignité considérable y contribuent. Le pourpre, de même que la petite vérole, rougeole & autres maladies contagieuses, ou épidémiques, se peuvent communiquer plûtôt aux personnes qui ont quelque rapport à l'âge, au sang & au tempérament, qu'à d'autres.

Les signes qui précédent le pourpre & les fiévres pourprées sont peu différens de ceux de la petite vérole & de la rougeole : l'on observe seulement que le pouls est plus caché & plus rare, que les urines sont quelquefois naturelles, quelquefois épaisses ou troubles, que le sang sort par le nez, & que l'haleine est fort mauvaise.

Si le pourpre paroit aux jours de crise, plus les taches seront en grand nombre, moins il y a à craindre; mais si au contraire les marques sortent en petit nombre, d'une couleur noire ou livide, & hors de la crise, il est mortel. Les urines & les sueurs sont des pronostics très-certains dans le pourpre: cependant celles qui sont bien digérées, & au milieu desquelles paroit un flegme blanc qui semble s'augmenter & descendre au fond du verre de jour à autre, sont d'un très-bon présage.

Quant aux sueurs, pourvû qu'elles soient fréquentes, qu'elles durent depuis le commencement jusqu'à la fin de la maladie, & que l'on ne s'en trouve pas plus affoibli, elles seront de meilleure augure que celles qui excéderont, qui ne feront point cesser les plus fâcheux simptômes.

Il sera encore bon que le ventre ne soit ni trop lâche, ni trop serré; l'un marqueroit la foiblesse, & l'autre la longueur de la maladie, ce qui pourroit causer l'onziéme ou le quatorziéme la létargie, ou la phrenésie, ou d'autres fâcheux accidens. C'est un très-bon signe que d'éternuër dans le pourpre. Le dormir appaise le transport du cerveau; mais il est mauvais lorsqu'il arrive de fréquens hoquets, que l'on tressaille, que les mains tremblent, que la langue béguaye, que l'on devient sourd & que l'appétit se perd; pour traiter le pourpre l'on aura recours aux remédes de la petite vérole & de la rougeole. *Voyez* PESTE.

POUSSE *d'un arbre*. C'est le jet de l'arbre : un tel arbre fait une belle pousse, ou fait une vilaine pousse, une chétive pousse : c'est-à-dire, un beau jet, un vilain jet, un chétif jet.

POUSSER. On dit que les arbres poussent, c'est-à-dire, que dans le Printems les arbres commencent à produire de nouveaux jets à la tête, & de nouvelles racines en terre; d'où vient qu'on dit que les arbres sur franc poussent en pivot, c'est-à-dire, qu'ils pivotent, & que les arbres sur coignassier poussent leurs racines entre deux terres.

POUX. Les poux ne s'engendrent pas seulement à la tête, mais encore à la barbe, aux aisselles, au cuir à la chair & aux habits; si bien que l'on en distingue de quatre sortes, qui sont engendrez par une humidité fort corrompuë que la nature renvoie au cuir.

La maniere de vivre y contribuë beaucoup, qui est de manger des choses gluantes & visqueuses, particulierement des figues, des raisins, des jujubes & des pommes, de ne pas changer de linge & d'habit, de coucher dans des lits mal propres, & de hanter des gens qui en sont remplis.

Les poux qui sont entre cuir & chair causent une démangeaison extréme, qui excite à se grater en telle sorte qu'on en devient galeux & souvent lépreux.

Cette maladie arrive aussi bien aux riches qu'aux pauvres, par leur intempérance & leur vie déréglée, lesquels pour s'en délivrer changeront de conduite, se feront saigner deux à trois fois, se purgeront autant qu'il en sera besoin, ensuite se frotteront d'une telle pomade.

Pomade contre les poux.

Prenez du suc de scabieuse demi once, de la poudre d'ellebore blanc une dragme & demie, une once de térebenthine avec autant de graisse de porc.

S'ils ne veulent point s'en servir, ils se bassineront sept ou huit jours de suite tout le corps avec du vinaigre, d'oignons d'esquille un peu dégourdis.

Ceux qui seront sujets aux autres vermines, prendront de la décoction de tamarins & s'en laveront la tête, ou la frotteront avec de l'ail broyé dans du vinaigre, ou la bassineront avec de la décoction d'ellebore blanc, ou y mettront de la poudre de staphisagre, des feuilles d'hysope broyées avec de l'huile, ou la laveront avec de l'eau dans laquelle on aura fait tremper de l'alun, ou avec de la décoction de poirée ou de bette; il y en a qui se servent d'argent vif mélé avec de la térebenthine & de la graisse de porc; mais il est à craindre à moins que ce ne soit aux habits. *De la Haie.*

Reméde contre les poux.

I. Prenez du savon de Venise tant qu'il y en ait assez, avec lequel mélez de l'argent vif mortifié, broyez-les ensemble tant qu'ils ayent pris en forme d'onguent, duquel vous oindrez les parties où sont les poux, & incontinent ils mourront tous.

II. Il faut prendre des fleurs de passe-velours & les faire cuire en lessive, de laquelle vous lavez la tête de celui qui a des poux; elle les fera mourir, & ôtera les fursures & paux mortes qui y viennent.

III. Pour faire mourir les poux, frottez le lieu de jus de genet, mélé avec huile de rave ou de genievre, ou avec décoction de staphisagre, ou bien faites bouillir dans un pot de terre plombé, partie égale d'oliban & de lard; réduisez-les en consistance d'onguent, passez le tout par un tamis; réservez ce mélange pour en frotter la tête ou les lieux où sont les poux.

PRE.

PRÉCEPTEUR. Les parens doivent choisir pour Précepteurs de leurs enfans des personnes aussi recommandables par la sagesse & par la vertu que par le savoir. Il est même toûjours plus à propos de préférer un homme vertueux a un plus savant qui ne sera point honnête homme.

Devoirs d'un Précepteur à l'égard de son Ecolier.

I. Il doit lui faire dire son sentiment sur toutes les choses qui se présentent, & réveiller ainsi son esprit par des questions fréquentes. Par ce moyen non-seulement il lui donnera la liberté de s'éclaircir de tout ce qu'il voudra, mais aussi il lui en inspirera le désir. Si on ne fait point parler l'écolier, ou qu'on ne lui demande point son sentiment, il ne fait que prêter l'oreille à ce qu'on lui dit, & il ne se pique point de le comprendre, parce qu'il ne croit pas être obligé d'en rendre compte. Ce n'est pas assez de lui faire dire son sentiment, il faut encore lui en demander la raison, afin qu'il soit appliqué à ce qu'il doit dire. Il faut même pour l'encourager à bien faire, approuver son jugement, ou du moins louer l'essai qu'il a fait de bien juger.

Par exemple, ce n'est point assez qu'un enfant récite comme une histoire, la mort de Caton, qui s'est tué à Utique pour ne point tomber entre les mains de César : il faut encore qu'il fasse le procez à ce Romain, & qu'il examine s'il a bien ou mal fait en se tuant.

II. Il doit l'exciter à une honnête curiosité de savoir toutes choses, afin qu'il puisse profiter de tout; mais il doit particulierement prendre garde de ne le pas laisser seul à rever : car comme un enfant n'est pas capable de penser quelque chose de grand, il s'occuperoit infailliblement de quelque bagatelle.

III. Il doit tâcher de lui rendre l'esprit aussi universel qu'il est possible, en lui faisant concevoir les diverses opinions qui ont partagé & qui partagent encore les esprits sur toutes les matieres dont on parle, parce qu'il apprendra ainsi à ne s'étonner de rien, & quoiqu'il arrive il trouvera qu'il n'y a rien de nouveau, & que la condition des hommes est capable de choses plus extraordinaires que celles qu'il voit.

IV. Il doit lui apprendre à ne rien croire par authorité; mais à examiner toutes choses par la raison, j'entens parler de celles qui sont sujettes à la lumiere naturelle, & non pas de celles qui dépendent de la révélation divine.

V. Il doit lui défendre de mentir, de se mettre en colere & d'être opiniâtre; pour cet effet il doit faire ensorte que l'enfant ne gagne rien par la colere, par les larmes ou par le dépit; afin qu'il apprenne par là que les artifices ne servent de rien pour obtenir ce qu'il désire.

VI. Il doit lui apprendre les principes généraux de la morale naturelle, civile & chrétienne, à lui faire connoitre le fond de tous ses devoirs, afin qu'il puisse les remplir, non par la crainte des peines, mais par le seul motif de l'honnêteté.

VII. Enfin il doit l'instruire à craindre & à réverer Dieu, & à ne parler jamais qu'avec respect & soumission de sa puissance, de son éternité, de sa sagesse, de sa providence, de sa volonté & de ses autres attributs : sur tout à ne disputer jamais des mysteres de la Religion; mais à croire simplement, & à observer ce que l'Eglise ordonne de croire ou de faire sur chaque sujet que Dieu a révelé. *Voyez* GOUVERNEUR.

PRÉCIPITER. C'est séparer une matiere qu'on fait dissoudre afin qu'elle tombe au fond.

PRÉDICATEURS. *Pour s'acquiter de leurs devoirs.* I. Ils feront attention s'ils ont pour unique motif la gloire de Dieu & le salut des ames, ou au contraire s'ils ne profanent point la parole de Dieu, en la faisant servir à leur passion, s'ils ne prêchent point dans l'espérance d'une rétribution pécuniaire, pour se faire estimer, pour se procurer quelque Bénéfice, quelque Abbaye ou quelque Evêché; ou enfin parce qu'ils y prennent plaisir & qu'ils se satisfont en discourant.

II. S'ils ont la capacité, la doctrine & les vertus nécessaires pour un si saint emploi.

III. S'ils ne se sont pas trop hâtez de prêcher, en s'y portant d'eux-mêmes, non-seulement avant que d'avoir au moins l'ordre de Diâcre, mais avant que d'avoir eû encore assez de soin de se remplir de la science des Saints, & de s'appliquer à eux-mêmes les véritez qu'ils prêchent aux autres.

IV. S'ils n'avancent rien qui ne soit fondé sur l'authorité de l'Ecriture & sur le témoignage des Saints Peres.

V. S'ils s'appliquent à la connoissance de la tradition Apostolique.

VI. S'ils ont quelque connoissance des anciens Canons de l'Eglise, & des Décrets des souverains Pontifes.

VII. S'ils se sont occupez à l'étude de la Théologie.

VIII. S'ils savent les préceptes & les exercices de la Théologie Mistique, qui traite des régles de la vie spirituelle, & s'ils s'appliquent à purifier leurs affections & à réformer leur intérieur.

IX. S'ils s'adonnent aux saintes méditations & à l'exercice de l'oraison.

X. S'ils sont instruits dans la pure morale de l'Evangile & des vertus de chaque état, & s'ils ne craignent point de prêcher autrement contre les vices publics & scandaleux.

XI. S'ils s'examinent diligemment & s'ils veillent soigneusement sur eux-mêmes, de peur qu'ils ne s'élevent dans le fond de leur cœur

de ce qu'ils prêchent la vérité, & si leurs actions s'accordent avec leurs paroles.

XII. S'ils ont de la jalousie contre d'autres Prédicateurs, de ce qu'ils sont plus estimez & suivis qu'eux.

XIII. S'ils tâchent directement ou indirectement d'ôter ou diminuer la réputation des autres Prédicateurs.

XIV. S'ils étudient à dire plûtôt de belles paroles, à feindre des histoires, & à faire des contes profanes & ridicules, qu'à prêcher ce qui est utile au salut des ames, & a persuader les véritez chrétiennes.

XV. S'ils citent les Auteurs profanes, les Poëtes & les loix des Païens sans nécessité.

XVI. S'ils flatent & tâchent de plaire à leurs Auditeurs en leur déguisant ou cachant les véritez qu'ils sont obligez de leur enseigner, & qui condamnent leurs vices.

XVII. S'ils ont apris a leurs Auditeurs combien grand est l'abus d'employer sans aucune nécessité dans le discours ordinaire & les entretiens familiers, le signe de la croix, le saint nom de Jesus, celui de la Vierge ou de quelque Saint, ce qui est très-commun aux personnes de piété, qui mettent même une partie de leur dévotion à se servir si inutilement de ce signe, & de ces noms qu'on ne devroit prononcer qu'avec tremblement & les genoux en terre, ce qui, par conséquent, est une grande irrévérence & un grand manque de respect.

XIII. S'ils prêchent des erreurs, ou soutiennent des héréfies.

XIX. S'ils se servent de la chaire pour parler avec esprit de contention, de vengeance ou d'invective contre des personnes.

XX. S'ils prêchent sans la permission des Evêques des lieux qui ont droit de la donner: ce qui est expressément deffendu par les Conciles, & particulierement par celui de Trente, qui défend même aux Regu liers de l'entreprendre dans les Eglises de leur Ordre.

XXI. S'ils ont refusé de montrer aux Curez des Paroisses où ils prêchent, la permission qu'ils ont reçû de l'Evêque d'exercer le ministere, & s'ils ont voulu prêcher à la place des Curez, qui prétendent instruire leur peuple par eux-mêmes, ce qui est défendu, puisque les Prédicateurs ne sont envoyez par les Evêques que pour aider les Curez, non pas pour les empêcher de faire eux-mêmes leurs devoirs.

PRENDRE *le vent*. Terme de chasse. C'est mener les chiens courans quand vous prenez les devans d'une bête.

C'est aussi faire une course à bon vent, pour y mettre les levriers; ensorte que le vent vienne du côté du bois où sera détournée la bête.

C'est encore quand un limier ou un chien courant a le vent d'une bête & qu'il la va lancer au vent.

PRENDRE *les devans*. Terme de chasse. C'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour pour en rencontrer d'autres.

C'est aussi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devans avec son limier pour la détourner & être assuré qu'elle demeure.

PRENDRE, ou plûtôt reprendre. C'est un terme qui se dit d'un arbre nouveau planté: un arbre est repris, c'est à dire, qu'il commence a faire de bonnes racines.

PRENDRE *chair*. C'est quand le fruit commence à grossir: on dit qu'il prend chair.

PRÉPARER les terres; c'est-à-dire, les disposer pour les rendre propres à être plantées & ensemencées.

PRÉ. Terre humide & non labourée, & où l'herbe croît naturellement.

Des différentes sortes de prez, & de la maniere de les faire.

On peut dire qu'une maison de campagne sans prez est un corps sans ame; puisqu'on sait que c'est des prairies que vient le plus grand profit, soit par rapport aux foins, soit par rapport au bétail qu'elles nourrissent outre cela pendant toute l'année.

On distingue quatre sortes de prez; savoir, les prez secs, les prez humides, le sain-foin & la luzerne.

Des Prez secs.

Les prez secs sont ceux qui sont situez dans un fond gras & rempli de beaucoup de substance, & où naturellement le foin vient en abondance, & beaucoup meilleur que dans ceux où il ne croît qu'à force d'être arrosé.

Des Prez humides.

Pour les humides, ce sont ces sortes de prez qu'on voit dans des fonds & le long des ruisseaux, qui les arrosent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & sans le secours desquels ils produiroient très peu de foin, leur terre étant d'une nature fort légere, fort seche & fort peu chargée de substance.

De la maniere de faire un Pré.

Je suppose que dans une maison de campagne il n'y eût point de prez & qu'on voulût en dresser, il faudroit d'abord considérer la terre qu'on voudroit employer à cet usage.

Pour faire un pré qui fut humide, il seroit nécessaire de choisir une terre d'un tempérament gras & beaucoup succulent, & dont le fonds seroit naturellement humide; ce qui se connoit lors qu'après avoir approfondi fort médiocrement, on y trouve de l'eau: il ne faudroit pas aussi que sa situation fut éloignée de quelque riviere ou bien de quelque ruisseau; car ce n'est pour l'ordinaire que dans ces sortes de lieux où l'on rencontre une humidité convenable au pré.

Si au contraire on veut en faire un qui soit sec, il suffira de prendre une terre qui soit forte, ou bien qui soit légere, pourvû qu'il y ait un ruisseau qui le puisse rendre fécond par ses eaux.

Ces deux especes de prez seront toûjours dans un lieu situé en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvez ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems; ce qui les refroiditoit trop, & ne leur feroit pousser du foin de très-peu de valeur & en très-petite quantité.

Comment il faut préparer la terre pour faire un Pré.

Après le choix du fonds, s'ensuit la maniere de le préparer, & telle que je la vai dire; elle doit se pratiquer par ceux qui souhaiteront avoir des prez qui répondent a leur attente, sur tout point d'impatience; car si l'on y veut réussir, il faut pendant quinze ou seize mois, ne faire autre chose que de labourer la terre où on le veut semer, & prendre garde de n'y mettre la charruë que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croisse si heureusement, que pendant bien des années on ne soit point obligé d'y toucher.

Lorsque le mois de Février est arrivé, & qu'on juge que la terre est assez bien préparée pour être mise en pré, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier, qu'on répand pour être incessamment couvert de terre avec la charruë.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, sert pour deux différentes choses; la premiere pour mettre la terre toute unie; il n'est point de Laboureur qui ne doive savoir la maniere de le faire: & la seconde c'est pour enterrer le fumier répandu.

Du fumier propre pour les Prez.

Mais revenons au fumier, avant que de passer à la semence; & disons quel est celui qui convient le mieux a la nature des prez.

Le fumier le plus nouveau est toûjours le meilleur, à cause que nouvellement mis en terre il produit beaucoup d'herbes: ce qui ne contribuë pas peu à la fertilité d'un pré. Ce fumier le rend bon pendant plusieurs années, & le pré qui en est engraissé n'a pas besoin d'être amélioré de long-tems.

De la semence.

La terre bien applanie & le fumier répandu comme il faut, on y seme la graine de foin, qui doit être choisie fort fine & la plus mûre qu'il se puisse trouver, parmi laquelle on mêle moitié avoine. Si le mois de Février est trop mou, & qu'on ne puisse semer les prez, à cause qu'il y a des Pays où la terre n'est point maniable en ce tems-la, on attend même jusqu'à la fin du mois de Mars; ainsi la nature de la terre fera connoitre par tout quand il sera nécessaire de faire ce travail. Si on méle de l'avoine, c'est pour ne pas perdre tout-à-fait sa peine cette premiere année: car elle ne laisse pas que d'y croitre fort bien parmi cet autre grain; ce qui paye une bonne partie de la dépense qu'on a faite à mettre cette terre en nature de pré.

Comment il faut semer les Prez.

Pour faire que le pré soit également semé, après que par un dernier labour on a mis la terre toute unie, on se campe de la même maniere qu'on fait lorsqu'on seme le blé, & à pas de semeur, la main mouvante en même-tems que le pied droit; on jette la semence de la largeur d'un bon sillon & fort épaisse.

Mais comme il n'y a point de sillon & qu'on se pourroit tromper, soit en ne semant pas ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui auroit déja été semé, on porte un bâton avec lequel on marque lorsqu'on est au bout du champ, à peu près l'endroit où l'on aura répandu la graine de foin, observant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui est déja semé que dans ce qui ne l'est pas; & c'est ainsi qu'on continuë, jusqu'à ce qu'on ait garni la terre de cette semence.

Cela fait on prend une herse bien pésante avec laquelle on enterre le fumier & la semence, & qu'on passe sur le gueret semé deux fois en croisant, ce qui le rend si bien applani, que rien n'empêche que la faux ne passe lorsqu'il est question de faucher le foin.

Des soins qu'il faut donner aux Prez quand ils sont nouvellement semez.

Il ne faut pas attendre d'un pré nouvellement semé toutes les commoditez qu'on tire d'un pré qui est en cette nature depuis long-tems: car qui y souffriroit la premiere année paitre le bétail, pourroit bien compter sa peine & sa semence perduë, n'y ayant rien de pis pour un pré nouveau que la morsure des animaux: c'est pourquoi dans ce commencement on donnera tous ses soins à faire ensorte qu'aucune bête n'en approche.

Pour l'année suivante on ne manquera point de faucher le foin qu'il aura produit, on ne se mettra plus si en peine de le garantir d'être pâturé, le bétail pour lors ne pouvant plus lui apporter aucun dommage, non plus qu'aux prez qui sont tels depuis bien des années.

De la maniere de fumer les Prez lorsqu'ils sont vieux.

Tout terroir se décharge de sa substance à mesure qu'il nourrit les plantes, les légumes ou les herbes qu'il contient: & si par le secours du fumier on ne rétablit de tems en tems son tempérament, il est dangereux que ce qui y est n'y croisse fort languissamment: ainsi pour obliger les prez qui sont déja vieux à reprendre des vertus récentes, on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans, & toûjours dans le mois de Décembre ou de Janvier, afin que les sels du fumier étant détrempez par les pluies de l'Hiver & du Printems, pénétrent la terre plus avant, fasse revivre les racines des herbes, & les fassent pousser après avec bien de la vigueur.

Remarques.

A la différence du pré nouvellement fait, celui qui est en cette nature depuis long-tems, doit être amendé avec du fumier bien pourri, car s'il sortoit récemment de dessous le bétail, n'étant point couvert de terre il n'auroit pas le tems de se consumer, & les faucheurs mêmes seroient en danger de le retrouver sous leur faux & de le méler par conséquent avec le foin, ce qui ne pourroit produire au grenier qu'un très-mauvais effet.

Observantions pour les Prez.

Tout bétail sera empêché d'approcher des prez dans le tems que la pointe des herbes commence à pousser; car c'est leur perte lorsqu'ils sont

font broutez. De crainte que les eaux d'Hiver qui descendent des montagnes, ne viennent à noyer les racines d'un pré tout nouvellement mis en nature, on a soin de l'environner de fossez, ce qui empêche aussi qu'il ne soit inondé dans le tems que l'herbe est haute, lorsqu'il survient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'Hiver au contraire ne seront point détournées d'entrer dans les vieux prez, n'y pouvant pour lors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles y entrainent de tout ce que les terres par où elles passent ont de plus subtil.

Si les prez sont situez proche des ruisseaux & qu'on juge qu'ils ayent soif, il faut pour lors faire une écluse pour en arrêter l'eau & faire des saignées du côté du pré pour y donner l'écoulement, autant que notre prudence & notre jugement nous dicteront de le faire: après quoi on rompt cette écluse, pour laisser prendre à cette eau son cours naturel.

Des inconvéniens qui arrivent aux Prez.

Il ne faut jamais souffrir qu'un cochon entre dans les prez, car il le perd tout avec son grouin. Les taupes endommagent beaucoup les prez, c'est pourquoi il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups, quand il est nécessaire de les abreuver, le font dès la pointe du jour, qui est le tems que les taupes travaillent; & ces animaux craignant extrémement l'eau, qui pour lors perce leurs taupinieres, pour chercher à l'éviter montent sur terre, où il est aisé de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les taupes que je trouve inutile d'enseigner ici, à cause du trop de tems qu'on perdroit à les pratiquer.

Des vieux Prez.

Comme la vieillesse a plus besoin de soutien que la jeunesse, qui d'elle-même se peut passer de certains secours sans lesquels la vieillesse tomberoit tout-à-fait. De même les vieux prez ont besoin plus souvent d'être amendez que les jeunes, sur tout lorsqu'on les voit déchoir, & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faisoient, ou bien qu'on s'apperçoit que la mousse croit sur leurs mottes.

Pour remédier à cette mousse, lorsque le mois de Décembre est venu, on répand sur tout le pré de la cendre de lessive le plus épais qu'on peut: cette cendre doit produire un bon effet, si cette mousse n'est point invéterée dans ce pré; mais si elle y est tellement attachée que ce remède n'ait pû rien opérer, on aura pour lors la prudence de ne pas souffrir qu'un tel pré demeure si infructueux; & pour en faire quelque chose de meilleur, il n'y a point d'autre voie à prendre que de lui faire changer de nature en le convertissant en terre labourable.

Tel pré rendu aussi terre novale, rapporte toûjours abondamment du blé pendant six ou sept ans, qu'on peut remettre cette terre en nature de prez, en y apportant tous les soins nécessaires & dont j'ai parlé ci-dessus.

De la fauchaison.

Le tems arrivé qu'on juge que les prez sont assez mûrs pour être fauchez, on ne doit point s'y endormir; car la négligence en ce travail est cause quelquefois de bien du dommage, & ils ne sont pas plûtôt à bas qu'ils voudroient être mis au grenier: une pluie, un orage, tout cela est capable de les perdre, & de semblables accidens ne sont que trop fréquens en cette saison pour avoir lieu de s'en méfier. Après donc que les prez sont fauchez, même un peu plus verds que trop mûrs, on en laisse le foin en enclain, comme on dit en certains Païs, ou en sillons jusqu'à ce qu'on juge que le soleil en ait assez seché le dessus; puis avec des fourches on le retourne en l'épanchant par tout le pré, ce qui s'appelle faner le foin.

Cela fait, & lorsqu'on voit qu'il est assez sec, on le met en petits monceaux tout ronds, pour après le mettre en de plus gros, qu'on appelle meules; cette maniere de l'entasser sert pour le rassouplir un peu, afin de le rendre plus charriable à la maison; car en le transportant de ces petits monceaux sur ces meules, il est quelquefois si hâlé qu'il se brise tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grenier, où il se conserve fort bien d'année à autre, pourvû qu'on ait pris un grand soin de l'amasser, & que les inondations ne les ayent point fait rouiller.

Après cette premiere fauchaison, vient une seconde; mais c'est dans les prez dont les fonds sont fort abondans à cause de la substance & de l'humidité naturelle dont ils sont remplis; & ce second foin s'appelle regain, qu'on fauche vers la mi-Septembre.

Des moyens d'avoir de bons regains.

Les regains en toute sorte de prez, sont plus ou moins bons qu'on y apporte des soins à les rendre tels, & qu'on a sû les garantir d'être pâturez.

Pour aider donc aux prez à jetter de bons regains après qu'ils sont fauchez, si l'on a la commodité des ruisseaux il faut les arroser aussitôt, comme j'ai dit ci-dessus, que le foin en est dehors, supposez que ce soit par un tems sec: car s'il venoit à pleuvoir en ce tems, il seroit inutile de se donner cette peine: l'on continuera ces arrosemens tant de fois & dans le tems qu'on le jugera à propos, jusqu'à ce qu'il soit la saison de les faucher, ce qu'on fait pour l'ordinaire à la mi-Septembre.

Heureux ceux dont les prez sont situez en bon fonds, puisqu'on voit un bon pere de famille retirer de ces seconds foins, quand ils naissent en tel terroir, dequoi nourrir en abondance tous ses bestiaux pendant l'Hiver, sur tout lorsque pour les conserver on a apporté aux regains tous les soins que j'ai dit leur être nécessaires.

Du sain-foin.

Voici une troisiéme sorte de prez dont l'herbe a des vertus toutes particulieres, & qui est d'une nature toute contraire aux précédens pour ce qui regarde la terre; car les premiers, comme nous avons dit, demandent des terres grasses & humides, & situées le long d'un peu loin des ruisseaux; au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir sec, pierreux & toûjours placé sur des montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du sain-foin, n'est point si longue à y être réduite, que lorsqu'on veut la convertir en prez. Trois bons labours suffisent, dont le dernier sera fait à uni, pour y semer cette herbe au commencement du mois de Mars. *Voyez* SAIN FOIN.

Du tems de faucher le Sain-Foin.

Lorsque le sain-foin est semé dans une terre maigre, qui est celle qui lui convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la semence, on peut pour lors espérer d'en tirer beaucoup dequoi nourrir le bétail.

De la Luzerne.

La quatriéme sorte de prez dont nous aurions à parler est celui où l'on seme de la luzerne. *Voyez* LUZERNE.

[PRÉSAGE, signe d'un chose à venir. Les Païens se faisoient un présage heureux ou malheureux de toutes choses. Spartian a remarqué qu'Adrien faisant la fonction de Tribun du Peuple, eut un heureux présage de la continuation de cette dignité dans sa personne, par la perte qu'il fit de son manteau appellé *penula*, que les Tribuns portoient dans le tems de pluie ou de neige, & dont les Empereurs ne se servoient jamais. Présage de pluie. *Voyez* PLUIE. Présage des tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes. *Voyez* TONNERRE. Présage de beau tems. *Voyez* TEMS. Présage des vents. *Voyez* VENTS.]

Présage pour connoître si l'année sera avancée, & quel tems il fera.

Il n'y qu'à observer s'il pleut après les vendanges & dans le tems des playades; c'est-à dire, pour parler vulgairement, dans le tems que la poussiere paroît; & si cela est on peut s'assurer pour lors que l'année suivante avancera.

Présage pour connoître si l'année sera tardive.

Au contraire, s'il pleut quelque-tems après que les playades se seront retirées, c'est une marque que l'année sera tardive; & elle est toûjours moyenne lorsque les pluies surviennent dans le tems que ces Etoiles se cachent.

Présages de fertilité.

On connoîtra l'année fertile si on voit qu'au fruit du chêne que l'on appelle noix de gâle, s'engendre un mouche; si l'Automne est beau & serain, le Printems médiocrement chaud: si en tems favorable descendent du Ciel plusieurs neiges; si les arbres rapportent petite quantité de fruits; si les rivieres & fleuves nourrissent fort peu de poissons; si la genestre est fertile & féconde en ses fleurs; si le noier au commencement qu'il fleurit est plus chargé de fleurs pour rapporter plus de fruits que de feuilles; si le lentisque rapporte ses fruits bien nourris; si l'oignon sauvage, que l'on nomme squille, jette une belle & grande fleur, laquelle ne flétrit si-tôt.

Présages d'une bonne année.

L'on reconnoît que l'année sera abondante, lorsque fendant une noix de galle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une mouche.

Si l'Automne est beau & le Printems médiocrement chaud, on peut de ces températures de l'air présager que l'année suivante sera abondante.

Présages d'une année stérile.

Je viens de dire qu'on reconnoît une année abondante lorsqu'on trouve dans une noix de gâle une mouche, il est vrai; mais si l'on y rencontre une araignée, c'est un signe véritable d'une année stérile.

Lorsque le Printems ou l'Eté sont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air sont abondans en araignées, en vers & en sauterreaux, difficilement peut-on espérer quelque chose de l'année.

C'est un malheur lorsque pendant que les blés sont en fleur il y survient une éclipse de soleil: car les mouvemens dont cet Astre est pour lors travaillé, suspendant la vertu de ses influences, font que cette fleur se passe sans produire aucun grain, & sont cause par ce moyen que l'année est stérile. Ce présage mérite quelques nouvelles observations.

Présage de cherté ou bon marché de blé.

Le Laboureur saura si le blé sera cher ou à bon marché l'année présente, & en quel mois, par ce moyen: qu'il prenne au hazard douze grains de blé le premier jour de Janvier: qu'il nettoie le foier & y allume du feu, puis qu'il appelle quelque garçon ou fille de ses voisins ou de sa maison, qu'il lui commande de mettre un de ces grains de blé sur le foier bien nettoié & échauffé; il observera si le grain saute ou demeure en son lieu; s'il saute peu, le blé viendra quelque peu à bon marché; s'il saute beaucoup, il sera à grand marché; s'il saute devers le feu plus ou moins, le blé sera plus ou moins cher; s'il demeure en la place sans sauter, le blé demeurera à son prix ce premier mois: il fera la même chose du second grain pour le mois de Février; & ainsi conséquemment des autres grains pour les mois suivans. Ce présage tient beaucoup de la superstition.

Présage d'année maladie ou saine.

Pour se préserver soi & sa famille des maladies, tant contagieuses qu'autres, qui surviennent par l'intempérie & mauvaise disposition de l'air, il sera bon qu'on ait quelque connoissance des présages des maladies qui peuvent arriver.

Or le plus assuré & certain signe, c'est de remarquer si à la fin du Printems ou durant l'Eté il pleut ordinairement & en grande abondance, avec grande & véhemente chaleur sans vent quelconque, ou si les vents de midi soufflent, ou encore qu'il ne tombe pas de pluie; si l'air est rempli de brouillards; si les arbres semblent flamboier & brûler;

let : si l'Automne & l'Hiver sont fort bruineux, non pluvieux toutes fois : si le pain exposé à l'air attire de nuit une moiteur ou moisissure : si les chiens sont persécutez de rage : si l'on voit entrer dans les Villes quelques loups enragez : si les oiseaux abandonnent leurs nids, œufs & petits : s'il y a grande mortalité de brebis : si les fossez sont pleins de grenouilles : si les murailles sont remplis de cloportes & autre vermine semblable : si par les chemins on ne rencontre que vers, lézards, serpens & raupes sorties de leurs tanieres.

Si les oiseaux tombent morts du Ciel : si en la noix de galle l'on trouve une araignée : si les enfans & grandes personnes sont affligez de petites veroles & rougeoles : si les femmes grosses accouchent avant terme : si en Été après avoir plû l'on voit dans les eaux quantité de grenouilles, aiant le dos de couleur cendreuse & le ventre jaune : si les rosiers & violiers jettent encore des fleurs sur le commencement d'Automne.

Présages des entrées & issuës des tems.

Les parties de l'année pour l'ordinaire ont leur commencement & leur fin en certain tems, comme le Printems a son commencement environ le 20 de Mars, & sa fin environ le 21 de Juin, & les autres conséquemment ; cependant ces parties ou saisons se dérangent, & vont souvent tant delà que deçà leurs limites. Le bon laboureur outre cela aura quelques signes pour prévoir les entrées & issuës des parties de l'année en leur extraordinaire, comme s'il connoit que les oiseaux de riviere abandonnent les eaux, ou que le rossignol domestique, principalement le mâle, chante par dessus tous les autres : si les gruës s'amassent ensemble & retournent au lieu d'où elles sont venuës : si les oies pour leur pâture se combattent avec grands cris, ou que le passereau outre sa coûtume crie au matin, on dira que l'Hiver sera proche ; de même si on voit que le vent de Favonius commence à souffler & le froid à s'adoucir : si les hirondelles reviennent par troupeaux : si les canards ont la poitrine blanche sur la fin de l'Hiver, on jugera que le Printems sera bientôt ; car tels animaux sentent au vif, & remarquent les limites & approches des saisons, quelque débord & extraordinaire qu'il y ait.

Présages du froid.

Si en Hiver au commencement des gelées on s'apperçoit que les oiseaux des étangs se retirent aux fleuves & rivieres, qui ne sont pas aisées à geler, que ou les neiges tombant du Ciel soient menuës & subtiles : si les étoiles paroissent au Ciel plus luisantes que de coûtume : si au commencement des gelées il tombe une grêle menuë, ronde & blanche : si les petits oiseaux se cachent dans les buissons, & cherchent leurs pâtures près les Villes ou Villages : si le feu rend une flamme plus luisante, & fait le charbon plus ardent : si les draps de laine & linges trempez en eaux sont incontinent glacez : si les extrémitez des parties du corps deviennent tout d'un coup froides : si en Hiver les choses qui ont coûtume d'être humides & moites sont venuës plus seches : si les gouttes d'eau venant de toits des maisons tombent lentement, on tiendra pour certain que le froid est proche, ou celui qui est présent sera violent & de longue durée.

Présages des neiges.

On prévoira le tems de neige en Hiver, si on voit que les nuées d'obscures deviennent comme blanchâtres, principalement quand le vent de bize souffle : si autour du Soleil ou de la Lune sont vus plusieurs cercles pâles ou rouges à demi : si durant les grandes froidures l'air devient épais & quelque peu modeté de sa rigueur : s'il fait un froid sec sans gelée.

PRÉSENTATEURS. *Voyez* BÉNÉFICE.

PRESTRE. *Examen des obligations communes à tous les Prêtres de ce qu'ils doivent fuir.*

I. S'ils sont entrez dans la Cléricature & dans les Bénéfices, ou dans les Charges Ecclésiastiques par la voie de Simonie, ou après ménent une vie criminelle ; & si se trouvant dans ce misérable état ils travaillent à satisfaire à Dieu par une sérieuse pénitence conforme à l'ordre des Saints Canons.

II. S'ils ont vécu dans le luxe & dans l'excès en leurs meubles, en leur train & en leur table, dont le Concile de Trente renouvelle si exactement les défenses & les peines ordonnées par les anciens Canons.

III. S'ils n'ont point été aux danses ou aux comédies ; s'ils n'ont point joué aux dez, aux cartes, ou à d'autres jeux défendus par les Saints Canons.

IV. S'ils n'ont point été au cabaret pour boire & manger, excepté en voiage, ou par nécessité ; ou si dans les maisons particulieres ils n'ont fait aucun excès ou débauche.

V. S'ils n'ont point été à quelque chasse défenduë, telle qu'est celle avec l'oiseau & chien.

VI. S'ils ne se sont point chargez des affaires temporelles des Gentils-hommes ou autres ; ce que les Canons défendent expressément.

VII. S'ils n'ont point été courir aux foires & marchez sans dessein d'y acheter, mais seulement pour s'y divertir d'une maniere toute profane & séculiere.

VIII. S'ils n'ont point gardé leurs bleds, ou les autres biens de la terre par un esprit d'avarice, pour les vendre plus chers & en devenir plus riches.

IX. S'ils n'ont point donné quelque sujet de scandale par la trop grande fréquentation des femmes, ou pour les avoir même chez eux.

X. S'ils n'ont point lû des livres défendus, mauvais & ridicules, des romans ou des comédies, des livres d'astrologie judiciaire.

XI. S'ils ne se sont point trop attachez aux Auteurs profanes, & s'ils les ont lûs autrement que par le besoin qu'ils en pouvoient avoir pour se rendre plus capables de leur ministere, & comme une étude subsidiaire à leur principal emploi.

XII. S'ils n'ont jamais manqué depuis qu'ils sont Soûdiacres à dire leur Breviaire avec attention, c'est un usage auquel on ne doit pas manquer ; on doit même aussi prononcer distinctement & entiérement les mots.

XIII. S'ils ont toûjours vécus en vrais Ecclésiastiques, c'est-à-dire, comme ordonne saint Paul, irrépréhensibles, sobres, prudens, graves, modestes, chastes & charitables, & non pas dans les vanitez ni dans le commerce du monde.

XIV. S'ils ont emploié saintement leur tems, soit à s'acquitter fidélement de leur emploi, soit à l'étude & aux exércices spirituels.

XV. S'ils n'ont point en aucune occasion transporté la Juridiction Ecclésiastique, ni consenti que leur procès aient été porté devant les Juges séculiers, soit en demandant ou en défendant, si ce n'est dans les cas permis par le Droit

XVI. Si avant qu'on les examinât sur les vertus & qualitez singulieres qui leur étoient nécessaires pour entrer dignement dans chaque Ordre, il n'y avoit point en eux aucun empêchement canonique, commun & général, comme est de n'avoir pas l'âge réquis, de n'être pas confirmé, d'être stupide, accusé de crime, pénitent public, nouvellement baptisé ou converti, yvrogne, débauché, impudique, parjure, usurier public, illégitime, esclave, mutilé, promû furtivement, *aut per saltum*, difforme, bigame, irrégulier, étranger, inconnu, soldat, avoir exigé la charge de Juge criminel au fort laïque, avoir condamné à mort, témoigné, réquis, ou écrit en cause ou la mort s'en est ensuivie, être suspens, interdit, excommunié, insensé, épileptique, possédé, non examiné, non admis, &c.

XVII. S'ils avoient la science que les Conciles veulent qu'ils aient, & qui leur est nécessaire pour se pouvoir acquitter dignement de toutes les fonctions de cet Ordre si éminent, qui les oblige à offrir, à benir, à conduire, à prêcher, à baptiser ; car comme dit Saint Charles : il n'y a point de Prêtre qui ne soit obligé en certains cas de nécessité, d'administrer quelque Sacrement, comme celui de la Pénitence, quand il se trouve une personne en extrême péril de la vie, & qu'il n'y a pas d'autre Confesseur ; & ce grand Cardinal approuve fort la pratique que des Saints Evêques de son tems qui n'élevoient aucun Diacre à la Prêtrise, qui ne sut & la matiere des Sacremens, & la maniere de les administrer, qui enferme la science de la Foi & celle des Canons.

XVIII. S'ils ont demandé d'eux-mêmes l'ordre de Prêtrise, & s'en ont crû dignes, sans avoir des marques que Dieu les a appellé ; & si au lieu d'appréhender une si éminente charge, ils l'ont désirée, & ont prévenu leur vocation par leur demande. Car les Prêtres ne peuvent espérer les graces qui leur sont nécessaires pour s'acquitter dignement de toutes les fonctions d'un ministere qui est même redoutable aux Anges, si le Saint Esprit qui est celui qui les doit consacrer par une mission intérieure pour gouverner l'Église par eux comme par ses organes, ne leur donne pas permission pour cette charge. Nous avons été, dit saint Bernard, dans la Cléricature, c'est pourquoi nous pouvons examiner ce qui se passe dans notre profession, comme l'Apôtre appellé de Dieu, dit aux Corinthiens : considérez votre vocation. Aussi nous devons considérer de notre part si nous sommes venus aiant été appellez, & appellez de Dieu dont on doit recevoir la vocation : je n'entends pas cette vocation commune & générale, par laquelle selon le même Apôtre il a appellé ceux qu'il a prédestinez, mais celle par laquelle il nous a appellez à l'honneur de la Cléricature ; car il ne doivent pas se flatter de l'espérance de pouvoir réparer le mal véritable de leur mauvaise entrée, par le bien apparent qu'ils pensent y faire, ni par celui même qu'ils font, jusqu'à ce que Dieu leur donne la grace de faire une pénitence proportionnée à la grandeur de leur crime & conforme à l'ordre des Canons ; mais ils doivent au contraire, s'ils ont été assez hardis pour entrer dans les Ordres sacrez sans vocation, ou après avoir commis des crimes dont ils aient besoin de faire pénitence, que leur mauvaise entrée ne corrompe tout ce qu'ils pourroient faire de bien, que Dieu, qui ne les auroit pas appellez, ne les rejette, & qu'ainsi ils ne puissent s'acquitter comme il faut de leur Sacerdoce.

XIX. S'ils avoient vingt-cinq ans avant leur promotion au Sacerdoce.

XX. S'ils avoient toutes les intentions qui leur étoient nécessaires.

XXI. S'ils ont porté des habits, les cheveux & la couronne, conformément à leur ordre.

XXII. S'ils ont été par tout un modelle de bon exemple à tout le monde.

XXIII. S'ils ont pris les Ordres de leur propre Evêque, c'est-à-dire, de celui du lieu de naissance, ou du domicile, ou du bénéfice, que le Droit distingue en ces trois manieres : *Ratione originis, ratione domicilij, ratione beneficij.*

XXIV. Si en toutes les choses justes & raisonnables ils ont rendu à leur Evêque l'obéïssance duë & qu'ils lui ont promise dans l'ordination.

PRESURE. C'est une substance acide qu'on trouve dans le ventricule des veaux qui n'ont été nourris que de lait, & qu'on tuë avant que la digestion soit faite. On se sert de presure pour cailler le lait. Il faut cependant quelques précautions pour apprêter la presure afin qu'elle soit excellente.

Maniere de préparer la presure.

Il faut avoir l'estomac d'un jeune veau, qui n'a pris d'autre nourriture que du lait, en tirer le lait caillé qui s'y trouve en grumeaux, dont on a soin d'ôter les poils que le veau a avalé en tétant ; ensuite on lave ces grumeaux dans de l'eau fraîche, & on les essuie avec un linge blanc. On lave aussi l'estomac, on le nettoie bien en le râclant, & on le retourne pour mettre dedans ces grumeaux avec du sel. On suspend le tout, & on met au dessous un petit pot pour recevoir l'eau salée qui en découle. C'est de cette eau dont on se sert, & qui est une fort bonne presure.

[Mais avant que d'en prendre vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Quand on voudra se servir de cette presure, on en prendra dans une cuillere, on la délaiera avec un peu de lait, puis on la jettera dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages.

Outre

Outre la presure ci-dessus, on peut encore, pour faire les fromages, se servir de la graine du chardon bénit, ou de la fleur de chardon sauvage. Le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'arbre encore verte, y réussit très bien, de même que le gingembre & les œufs de brochet.]

P R I.

PRINTANIER. Nouveautez printanieres. *Voyez* NOUVEAUTEZ.

P R O.

PROCUREURS. Les Procureurs conserveront leurs biens & les augmenteront s'ils sont fidéles aux obligations suivantes; car le Prophete Ezéchiel assûre de la part & par ordre de Dieu, que celui qui sera ses volontez trouvera dequoi subsister & dequoi augmenter son temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in iis.* Ezéchiel, Chap. XX. 21.

Des obligations des Procureurs.

I. S'ils ont la suffisance, le tems de service requis, la bonne conscience nécessaire, & subi l'examen prescrit par les Ordonnances, sans faveur ni tromperie. Charles VII. au Montil les Bours 1446. Art. 47. Louis XII. 1507.

II. S'ils ont commis quelque dol ou fraude contre les parties, soit en détournant les sacs & les procès, ou autres choses. Charles VII. Art. 18.

III. Si dans les procès où il y a des écritures & avertissemens, ils n'en ont pas distrait les préambules, & s'ils ont mis en taxe les rôles de leurs inventaires & contredits, dans lesquels il y a des piéces entiéres transcrites, ou des choses inutiles. Ordonnance de Louis XIV. 1667. titre des dépens. Art. 11.

IV. S'ils ont refait des écritures ou augmenté les rôles après le procès jugé. Ordonnance, Titre & Art. ci-dessus.

V. S'ils ont pris pour leur droit de révision des écritures, & pour tous les autres frais & vacations qui leur sont dûs & qui entrent en taxe, plus qu'il ne leur appartenoit. Ordonnance ci-dessus Art. 12. 13. 14 & 15. François I. 1535. Chap. 10. Art. 10.

VI. Si étant Procureurs tiers, ils ont cotté de leur main au bas de la déclaration des dépens le jour qu'elle leur a été délivrée avec les piéces. Ordonnance de Louis XIV. Art. 16.

VII. S'il ont fait signifier par acte au Procureur du défendeur en taxe, le jour que la déclaration & les piéces justificatives auront été mises entre les mains du Procureur tiers, avec sommation d'en prendre communication sans déplacer. Ordonnance ci dessus, & Art. 17.

VIII. Si étant Procureurs des demandeurs en taxe, ils ont trois jours après la premiere sommation, sommé le Procureur du défendeur de se trouver à l'étude du Procureur tiers, à certain jour & heure précise, pour voir arrêter les dépens contenus en la déclaration, & l'assigner. Ordonnance ci-dessus, Art. 18.

IX. Si étant Procureurs tiers ils ont arrêté les dépens qui contenoient deux cens Articles, & au dessous, huit jours après qu'ils en ont été chargez, & ceux qui contenoient plus grand nombre dans la quinzaine après. Ordonnance ci-dessus, Art. 2.

X. S'ils ont pris quelque droit d'assistance, n'étant que Procureurs des défendeurs en taxe, quoiqu'ils n'eussent pas écrit de leur main sur la déclaration les diminutions; & si étant plusieurs Procureurs des défendeurs en taxe, condamnez par même jugement, ils ont pris assistance pour ceux qui les concernent. Ordonnance ci-dessus, Art. 22.

XI. S'ils ont en dressant la déclaration composé plusieurs Articles d'une seule piéce, au lieu de la comprendre toute entiére dans un seul & même Article. Ordonnance ci-dessus, Art. 7.

XII. S'ils ont fait emploier dans les déclarations, ou se sont fait faire quelque taxe, pour un seul droit de conseil, pour toutes les demandes tant principales qu'incidentes; & s'ils ont fait entrer en taxe quelque autre droit de consultation. Art. 8. & 9.

XIII. S'ils ont exigé ou pris au-dela de ce qui leur appartient justement. Charles VII. ci-dessus, Art 44. 45. Louis XII. 1507. Art. 1161.

XIV. S'ils ont été cause par leur négligence, ou par leur malice, du retardement de quelque cause, étant obligez à la restitution des dommages & intérêts envers les parties. Charles VII. ci-dessus, Art. 44. 45. Louis XII. 1507. Art. 1161.

XV. S'ils ont été soigneux de consulter les procès de leurs parties avant que de les y engager. François I. 1535. Chap. 5. Art. 6.

XVI. S'ils ont signé des requêtes les uns pour les autres, sans être substituts de ceux pour lesquels ils signoient. François I. Art. 17.

XVII. Si en quelque cause qu'ils avoient crû au commencement juste, ils se sont désistez de la poursuite aussi-tôt qu'ils l'ont reconnuë injuste. François I. ci dessus, Art. 35. S. Thom. 2. 2. q. 71. Art. 3. ad 2.

XVIII. S'ils n'ont pas été fidéles à se plaindre, soit à leur Communauté, soit au Parquet des Gens du Roi, ou à la Cour des malversations, & mauvaises procédures des Procureurs des parties adverses: ils pêchent; & outre cela ils sont responsables à leurs cliens de tous les dommages qui peuvent arriver par ces prevarications. François I. 1535. Chap. 5. Art. 17.

PROJECTION. C'est quand on met quelque matiere qu'on veut calciner cuillerée à cuillerée dans un creuset.

PROTEST. Il y a deux sortes de protest, l'un faute d'acceptation, & l'autre faute de paiement à l'échéance des lettres, quand elles ont été acceptées, ou qu'elles sont tirées à jour nommé, à une ou deux usances, ou en paiement, ou à lettre vuë.

Les protests faute d'accepter doivent être faits dans le même tems que l'on présente la lettre, & que celui sur qui elle est tirée refuse de l'accepter, soit pour le tems, ou pour les sommes portées par les lettres, ou défaut de lettres d'avis ou provision qui seront par lui alléguées; car par exemple, si celui au profit duquel est tirée une lettre, se contentoit de l'acceptation pour paier à vingt jours de vuë, au lieu que la lettre porteroit à huit jours de vuë, il est certain que si pendant les douze jours qu'il a bien voulu prolonger le tems en faveur de l'accepteur, il venoit à manquer, & s'il devenoit insolvable, la lettre demeureroit pour le compte du porteur d'icelle, & ne pourroit avoir recours sur le tireur; la raison en est, qu'un porteur de lettre ne peut point donner plus grand tems que celui porté par la lettre, si ce n'est à ses risques, périls & fortunes.

Il en est de même si une lettre de change porte de paier trois mille livres, & que le porteur consentit seulement l'acceptation pour deux mille livres, & qu'il ne reçût que cette somme, les mille livres restantes demeureroient encore pour son compte, sans en pouvoir avoir recours sur le tireur, parce que ce n'est point à un porteur de lettres de prendre une acceptation, & recevoir moins que le contenu en la lettre, à moins d'en avoir un ordre par écrit du tireur, si ce n'est pour son compte particulier; néanmoins le porteur de la lettre pourroit consentir à l'acceptation de deux mille livres, pourvû qu'il fit protester la lettre pour les mille livres restans, parce que ce seroit l'avantage du tireur que le porteur de la lettre reçût les deux mille livres de son débiteur.

Le porteur d'une lettre de change ne doit point différer à faire son protest, quand le Négociant sur qui la lettre est tirée refuse d'accepter, sur ce qu'il allegue n'avoir point reçû de lettre d'avis du tireur, ou bien qu'il n'a point de provision en main; car les diligences doivent être observées à la rigueur, si l'on ne veut courir le risque de l'évenement des choses à venir. Mais il se pratique une chose dans pareilles occasions qui est très-avantageuse au commerce; car pour faciliter l'acceptation & le paiement à l'échéance, les honnêtes Négocians ne renvoient pas la lettre ni le protest; mais ils attendent les huit jours que porte la lettre de paier, à compter du jour de la datte du protest, qui a été fait faute d'accepter. Pendant ce tems celui sur qui la lettre est tirée pourra recevoir lettre d'avis ou provision pour l'acquittement de la lettre, & le tems ne laisse pas de courir comme s'il l'avoit acceptée, & ce du jour du protest, comme il a été dit ci-dessus. Mais le tems de huit jours étant écoulé, si celui sur qui la lettre est tirée refuse de paier, alors il faut faire un second protest, qui sera fait faute de paiement; & ensuite il faut l'envoier au lieu d'où la lettre a été tirée, pour le faire notifier ou dénoncer au tireur aussi dans le tems.

Il faut observer une chose qui est importante; que si celui sur qui une lettre de change est tirée, ne veut pas l'accepter pour la paier dans le tems porté par la lettre, & qu'elle soit protestée faut d'acceptation, le porteur de la lettre peut retourner sur le tireur, non pas pour lui faire rendre la somme mentionnée dans la lettre, parce qu'on ne peut l'obliger à ce faire que lorsqu'on l'aura fait protester faute de paiement, mais bien pour lui faire donner caution; qu'en cas qu'à l'échéance de la lettre celui sur qui elle est tirée ne paiât pas, de rendre & restituer la somme mentionnée en icelle, avec les changes, rechanges, frais de protest; car il ne seroit pas raisonnable que celui au profit duquel seroit tirée une lettre de change, ou quelqu'autre, auquel l'ordre auroit été passé, risquât pendant le tems porté par ladite lettre, qui sera quelquefois de deux ou trois mois, & que le tireur jouisse de son argent. De sorte que le tireur est tenu de faire accepter la lettre par celui sur lequel il l'a tirée; ou bien on peut l'obliger en justice de donner bonne & suffisante caution, ou de rendre & restituer les deniers qu'il a reçû pour la valeur de la lettre. Cela est de l'usage, & ne reçoit aucune difficulté parmi les Banquiers Négocians.

Les protests faute de paier toutes sortes de lettres de change, tirées à jour nommé, à usance, double usance, doivent être faits dans les dix jours de faveur, à compter du lendemain de l'échéance des lettres.

Les dix jours de faveur sont d'un grand secours; c'est pourquoi les honnêtes & sages Négocians n'envoient jamais demander l'argent de leurs lettres que le huitiéme ou neuviéme jour après l'échéance: mais aussi il faut que les accepteurs tiennent leurs deniers prêts pour paier ponctuellement; car la plus grande grace que les porteurs de lettres leur peuvent faire, est d'attendre jusqu'au dixiéme jour; faute de paiement ils sont obligez de les faire protester le dixiéme jour même, à moins de courir le risque que la lettre ne leur demeure pour leur compte particulier.

Dans les dix jours de faveur sont compris les Dimanches & Fêtes, même les solemnelles; desorte que si les dix jours de faveur échoient le jour de Pâque ou de Noël, il faudroit faire protester les mêmes jours, parce qu'il faut que cette diligence soit faite dans les dix jours après celui de l'échéance.

PROVIGNER. C'est la même chose que marcoter; cependant ce terme ne se dit que de la vigne.

P R U.

PRUNELAYE. C'est un endroit tout planté en pruniers, soit de buisson, soit de tige, soit d'espalier.

PRUNIER, en Latin *Prunus.* C'est un arbre dont on distingue deux especes générales; le prunier sauvage & le cultivé.

Description du prunier sauvage. Il est fort petit, son écorce est d'une couleur grise tirant sur le purpurin, ses feuilles ne naissent qu'après les fleurs, elles sont plus petites & plus dures que celles du prunier cultivé. Ses fleurs sont blanches, tendres, ameres, & composées de cinq feuilles. Son fruit est de la grosseur d'un gros grain de raisin, d'une couleur noire tirant sur le bleu, dont la chair est verdâtre & d'un goût acerbe: il renferme un noiau aussi gros que celui d'une cerise. On a donné à ce fruit le nom de prunelle.

Lieu. Cet arbre croît dans les champs, dans les haies & dans les lieux incultes.

Propriétez. Tout le prunier sauvage, c'est-à-dire, son bois, ses feuilles & son fruit sont astringens; ils sont emploiez dans les dissenteries & les autres cours de ventre. On exprime le suc des prunelles en les écrasant; on met ce suc sur un petit feu pour le faire épaissir & lui donner une consistence semblable à celle du jus de réglisse: on substitue cet extrait à l'Acacia d'Egypte; c'est ce qui a fait qu'on l'a nommé

Acacia

Acacia nostras, ou *Acacia germanica*. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme.

Description du Prunier cultivé. C'est un arbre médiocre, aiant les feuilles avalées & dentelées : son fruit est aussi avalé, charnu, aiant un noiau longuet & dur au dedans. L'arbre & le fruit sont assez connus.

Lieu. Le prunier cultivé se trouve dans tous les bons terroirs. Il fleurit en Avril.

Propriétez. Toutes les prunes sont humides & froides. Les douces lâchent le ventre, les aigres le resserrent. Les douces sont moins froides que les aigres. Les meilleures de toutes sont celles de damas qui viennent de Sirie, lesquelles étant seches sont bonnes a l'estomac, ce que les fraiches font plus que les seches. Les feuilles rafraichissent, dessechent, resserrent & arêtent les fluxions : leur décoction dans du vin, quand on s'en gargarise la bouche, est bonne au catharre qui descend sur les gencives & sur le reste de la bouche. L'électuaire diaprunum est un bon purgatif, principalement le solutif.

Description du prunier appellé *Sebesten*. Il n'est pas si grand que le prunier commun; l'écorce de son tronc est blanche, & celle des branches est verte. Ses feuilles sont rondes & fermes : son fruit est comme une petite prune, laquelle contient un noiau fait en triangle : le fruit mûr est verd, tirant sur le noir, étant fort doux au goût : il a une chair gluante, dont les Syriens & les Egyptiens font le glu, qu'on appelle glu d'Alexandrie, qui est bon pour chasser aux oiseaux.

Lieu. Il croit en Egypte & en Syrie, quoiqu'on en voie en Italie où ils viennent étant cultivez.

Propriétez. Les prunes sebesten sont laxatives; ainsi elles sont bonnes aux fiévres chaudes, à la toux, à l'âpreté de la langue, & fortifient l'estomac : elles moderent l'ardeur de l'urine qui procéde de bile. Si on prend trente ou quarante de ces prunes détrempées en jus de viande, elles lâchent le ventre : les meilleurs sont celles qui sont pleines, qui ne sentent pas le moisi.

Propriétez des Prunes de Damas.

Elles entrent dans la composition que l'on appelle diaprunis; remède admirable & doux pour purger la bile, pris par haut ou par bas. Leur décoction donnée en lavement mélée avec du miel de nenuphar, soulage les douleurs de tête. La décoction des feuilles du prunier de damas cuites avec un peu de lait, guérit les ulceres qui viennent à la bouche des petits enfans. Sa gomme détrempée dans du vin blanc & bue à jeun, rompt & fait vuider la pierre par les urines. Ces prunes mangées cruës & en trop grande quantité, peuvent causer le cours de ventre.

Les prunes commencent à être bonnes à manger dans le mois de Juillet, & lorsque la saison est un peu chaude; on en a jusqu'au mois d'Octobre. Mais si la saison est pluvieuse & froide, les prunes sont insipides, & ne sont plus bonnes à manger au mois de Septembre. Au reste c'est un très-bon fruit, que l'on sert de différentes manieres : on mange les prunes cruës, ou on les fait cuire au four; on en fait aussi des confitures, des compôtes & des pruneaux. Nous allons rapporter une bonne partie des prunes qu'on estime le plus, & qu'on ne doit point négliger de cultiver.

Gros damas noir. C'est une bonne prune qui quitte le noiau : elle a la chair jaunâtre & fort sucrée; elle est fort bonne étant mangée cruë. On en fait des pruneaux. Il faut la greffer; elle vaut mieux en espalier qu'en plein vent, où elle est sujette à couler.

Petit damas noir. Celle-ci n'est point tout-à-fait si bonne que le gros damas noir, quoiqu'elle soit fort estimée. On en fait aussi des pruneaux.

Damas rouge. C'est une excellente prune qui quitte le noiau, & qui a l'eau fort sucrée.

Damas blanc. Cette prune est ronde & petite; elle quitte le noiau & est fort sucrée.

Damas violet. Elle est plus grosse & plus longue, son eau a quelque chose de plus relevé.

Damas violet, ou prune de maugeron. Celle-ci est grosse & s'ouvre aisément. Elle est aussi d'un fort bon goût, qui a même quelque chose de particulier.

Damas gris, ou abricot vert. Cette prune est encore plus grosse que les précédentes, & fort bonne à manger cruë.

Damas de Tours. Elle est grosse, d'un goût excellent; elle s'ouvre bien, & on la mange des dernieres.

Damas d'Espagne. Elle est grosse, ronde, rouge & fort fleurie : elle quitte facilement le noiau; mais elle n'a pas le goût si relevé que les autres damas.

Mirabelle. On peut mettre cette prune parmi les especes de damas blancs. Elle est fort sucrée & quitte le noiau. Il vaut mieux en faire des confitures que de la manger cruë. Elle ne vient pas si bien sur la greffe que sur le sauvageon. On en distingue deux sortes, la grosse & la petite.

Potiron, ou prune de taureau. Cette prune est grosse, longue, d'un rouge brun : elle ne quitte pas le noiau, son goût est aigrelet. Elle est hative & vient en abondance. Elle n'est pas fort commune aux environs de Paris. On en fait des confitures, & on la met en marmelade. Il y a encore un autre potiron blanc dont l'eau est plus sucrée.

Prune d'abricot. On en distingue de trois sortes. La *jaune*, qui est grosse & longue, & qui est la moins estimée. La *rouge*, qui est plus grosse, & qui a le goût d'abricot. La *blanche*, qui est aussi grosse, ronde, & d'une fort bonne eau.

Prune diaprée. Il y en a de deux sortes qui sont estimées. La *violette*, qui est longue & fleurie; elle quitte le noiau, & son goût est plus délicieux que celui de toutes les autres prunes. On la mange des premieres. La *rouge*, ou *de roche corbon*, est grosse, ronde, & fort bonne à manger cruë. Elle ne quitte pas le noiau. On en fait des pruneaux.

Drap d'or. C'est une fort bonne prune, qui a des taches rouges & qui quitte le noiau.

Perdrigon. Les plus estimez des perdrigons sont *le blanc & le violet*. Le perdrigon blanc est gros & un peu long. Il est bon crud, aussi bien qu'en confitures. Le perdrigon violet est gros, hatif & fleuri, il quitte le noiau; il est meilleur que le blanc. Il a la chair ferme & l'eau sucrée. On le mange crud, on en peut faire des confitures. On l'appelle *Perdrigon de Cernas*, *double Damas*, ou *Passe-Velour*, & à Paris on lui donne le nom de *Prune de Monsieur*; il n'y est pas si bon que dans les Païs chauds.

Impériale. On en distingue quatre especes, dont la rouge est la plus estimée. Elle est grosse, bien fleurie, bonne a manger cruë, & excellente au four.

Roiale. Cette prune est grosse, ronde, aiant la queuë longue; elle est bien fleurie & de fort bon goût.

Moïen de Bourgogne. Elle est longuette, jaune au dehors & dedans. Elle n'est pas bonne cruë; mais elle est excellente a faire des confitures & à mettre en marmelade.

Ile verte. C'est une prune qui est longue & menuë : elle ne vaut rien à manger cruë; mais elle est fort bonne en confitures, ou elle ne perd point sa couleur verte.

Mignone. Elle est grosse, longue & blanche, mais marquetée de rouge : elle quitte bien le noiau, & est fort estimée pour son eau qui est excellente.

Reine-Claude. Cette prune est semblable au damas blanc, elle est ronde, un peu platte & quarrée. Elle a la chair ferme & épaisse, elle s'ouvre facilement & mûrit fort tard. Elle est fort bonne.

Prune datte. On peut mettre celle-ci au nombre des Impériales. On en distingue deux sortes. La blanche & la rouge. Elles quittent le noiau, elles se conservent long-tems sur l'arbre; & quand elles sont cueillies, elles sont bonnes à manger cruës & en pruneaux.

Sainte Catherine. C'est une grosse prune blanche, qui est plus plate que longue, & qui ne quitte pas aisément le noiau; elle est bonne a manger cruë, mais elle vaut mieux en pruneau.

Saint Julien. Elle est d'un violet foncé fort fleuri; elle ne quitte point le noiau, elle se fane sur l'arbre où elle reste jusqu'à ce qu'il gele.

Impératrice. C'est une espece de damas violet qui est rond, très-fleuri, & qui charge beaucoup. Cette prune coule peu, elle a la chair jaune & d'un goût excellent. Elle n'est pas commune, & ne vient que fort tard.

Prunes confites.

Les prunes se confisent pelées & sans peler, en leur laissant les noiaux, on taillera seulement les queuës pour les rendre plus vertes; on les jettera dans l'eau a mesure qu'on les pelera. Il faut les cueillir sur l'arbre pour les confire, & ne pas ramasser celles qui tombent. Le vrai tems pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir : les plus excellentes que l'on choisit, sont le perdrigon, l'Impériale, la diaprée, l'abricot, la brignole, l'île-vert, sainte Catherine, de Roi, & autres qui se trouvent très-bonnes. Les prunes que l'on pelent ordinairement, sont celles de qui la peau devient rouge en mûrissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande délicatesse; car pour ce qui est du goût, la peau est la partie la plus savoureuse de tous les fruits. On les fera parbouillir ou éverdumer dans un peu d'eau où elles auront été parbouillies, l'on jettera le tout dans la poële, & on le mettra sur le fourneau, où le charbon ne sera qu'à demi allumé, afin qu'en achevant de s'embraser le sucre ait le loisir de fondre.

Vous remarquerez qu'à toutes confitures au sucre, le charbon ne doit être qu'à demi allumé quand on commence à confire, & s'il se peut, il faut tâcher à les faire toutes d'une cuite, c'est-à-dire, qu'il ne faut les tirer de dessus le feu que quand vous croiez qu'elles sont faites; car en les remettant tant de fois sur le feu, cela diminuë beaucoup de leur couleur, & fait brûler le sirop.

Prunes confites qui s'attachent au haut de votre poële ou bassine : il suffit que vous vous y teniez attentif, écumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler le fruit dans son sirop avec le dos de l'écumoir ou la cache, le faisant toûjours bouillir par dessus le fruit, & lorsque vous verrez que le bouillon s'allentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuisson, ce que vous reconnoitrez encore par les gouttes que vous mettrez sur une assiette, & qui ne couleront point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ai dit aux poires.

Si vous voulez en dresser dans des tasses quand elles seront suffisamment cuites, & presque refroidies, vous les égoûterez de leur sirop, & les rangerez proprement dans des tasses sans les presser trop; puis au bout de deux ou trois jours vous les égoûterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez réchauffer le sirop, s'il est trop clair vous le recuirez, puis le coulerez à travers le quintin sur vos prunes, sans les détacher de la tasse, & le sirop surnageant par dessus les garantira de chancir. Vous les laisserez découvertes pendant trois jours, & après vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse qui touchera au sirop, afin que s'il chancissoit l'on en changeât : cela fait que les confitures paroissent beaucoup & sans comparaison plus belles quand on a levé ce papier.

Compôtes de Prunes de Perdrigon.

Prenez la valeur de deux livres ou environ de prunes de perdrigon, que vous pelerez bien proprement, & que vous jetterez a mesure dans de l'eau fraiche; quand vous les aurez pelées vous ferez bouillir de l'eau dans une poële à confitures, dans laquelle vous les jetterez après avoir bien fait égoûter la premiere eau fraiche, puis vous leur donnerez un bouillon, & prendrez garde qu'elles ne se mettent en marmelade. Ensuite vous les retirerez & les ferez égoûter sur le cul d'un plat ou d'une assiette : vous prendrez après une demi livre, trois quarterons ou plus de sucre, que vous mettrez sur vos deux livres de fruit. Vous ferez cuire le sucre en sirop un peu fort, puis vous y arrange-

rez vos prunes l'une après l'autre, de peur qu'elles ne se rompent, vous les remuerez tout doucement dans la poële & sur le feu, & leur donnerez sept ou huit bouillons, puis vous les tirerez, les écumerez, les laisserez refroidir & les servirez.

L'Ile verte. Ces prunes se font de la même façon : si elles ne sont pas mûres vous les ferez cuire un peu davantage, ce que vous connoîtrez en les maniant, & vous prendrez garde qu'elles ne s'écrasent dans l'eau.

Pour les compôtes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demi livre de sucre à la livre de fruit ; pour la propreté on leur coupe la moitié de la queuë qui reste pour les prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de fourchettes. *Voyez* FRUIT.

Greffe des Pruniers.

Les pruniers ne se greffent ni en fente, ni en écusson, excepté sur d'autres pruniers dont les especes sont en petit nombre ; par exemple, sur des saints juliens, des damas noir, des cerisettes, &c. ils réussissent fort peu sur les bonnes especes ; par exemple, sur des perdrigons, des prunes d'abricot, de sainte Catherine, &c. J'ai greffé quelquefois des pruniers en fente sur de gros amandiers, & qui ont assez bien fait : mais pour un qui me réussissoit il y en avoit beaucoup de perdus ; ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Remédes contre les maladies des Pruniers.

Si le prunier est langoureux & porte peu, versez de la lie de vin également mélée avec eau sur les racines, ou bien de l'urine de bœuf toute seule, ou d'homme qui soit vieille, mélée en parties égales avec de l'eau, ou bien des cendres du four, sur tout de sarmens de vigne.

P U A.

PUANTEUR. *Secret pour la puanteur du nez.*

Il est bon d'attirer par le nez d'une décoction faite en vin blanc, & de marjolaine, de calament, de gérofle, de gingembre, & de noix musquade, ou bien du vinaigre squillitique.

Pour ôter la puanteur de la bouche ou de l'haleine.

Faites une petite pelote de gomme adragant, que vous enduirez de quelque huile odoriférante distillée, tenez-la dans la bouche. On peut ajoûter, si l'on veut, du musc à la pelote de gomme adragant en la formant.

Contre la puanteur du gousset & des pieds.

Prenez pour trois sols de litarge d'or, mettez-la dans une fiole qui contienne un peu plus de demi tiers, remplissez-la de vinaigre le plus fort que vous pourrez trouver, frottez-en les parties puantes tous les soirs. Ce reméde est bon contre la puanteur qui est venuë de naissance, & contre celle qui est arrivée par quelque accident.

P U C.

PUCES. *Reméde contre les Puces.* Pour faire mourir les puces, il faut de la décoction du tribule terrestre, ou de la persicaria, ou de coloquinte, ou de ronce, ou de feuilles de choux, répandez en par la maison, ce reméde chasse les puces, ou les fait mourir. *Alexis.*

II. Frottez un petit bâton de graisse d'érisson, & le plantez au milieu de la chambre, toutes les puces s'y attacheront & mourront. *Arnaud de Ville-Neuve.*

III. Arrosez les chambres de lessive & du lait de chevre mêlez ensemble.

IV. Prenez de féves de lupin & d'aluine, faites-les cuire en eau, & arrosez-en les chambres : l'eau en laquelle l'alume, la coloquinte, les feuilles de pêcher, la verveine & la coriandre aura cuit, en font autant. *Fallop.*

V. Prenez un seau d'eau dans laquelle vous mettrez une livre de couperose ou de vitriol, quand elle sera fonduë arrosez de cette eau la chambre.

VI. Arrosez la chambre avec la décoction de rhuë mêlée avec de l'urine de jument.

Alexis conseille pour faire mourir les puces & punaises, de prendre de l'aluine, de la rhuë, d'auronne, de mente, de chevaline, de sariette, de feuilles de noier, de la fougere, de lavande, de vieille coriandre verte, de l'herbe aux puces, dit psilium, d'anagure ou de bois puant, & d'en mettre quelqu'une sous la courte-pointe : ou bien faites les cuire en vinaigre scillitique, ou fait avec squille, & arrosez-en les couvertures.

Pour faire mourir les Puces d'un Chien.

Prenez une quantité d'absinthe, faites-la bouillir en eau l'espace d'une heure & demie, & tirez-la de dessus le feu. Lorsqu'elle sera froide prenez cette herbe, frottez-en le chien à contre-poil, lavez-le avec cette eau, & les puces mourront infailliblement au lieu où vous l'aurez touché.

PUCERON. C'est un petit insecte qui s'attache aux jeunes pousses des arbres & des plantes, & qui en fait mourir une partie. On trouve des pucerons noirs, mais les verds sont plus communs. On leur a donné le nom de pucerons, parce qu'ils ressemblent à de petites puces vertes. Ils éclosent vers le milieu du Printems, & croissent considérablement dans l'espace d'un mois ou environ. Ils ont trois pattes de chaque côté, & deux cornes assez longues sur la tête ; ils sont de figure longue & arrondie, ils ont la tête petite & deux yeux rouges & bruns. Les feuilles sous lesquelles ils se cachent se plissent entiérement ; elles leur servent en même tems de nourriture & d'envelope contre les injures de l'air.

Ils ne sont pas long-tems sous la même forme, on les voit bien-tôt après avec des ailes. Ces ailes se dévelopent en une demi heure, mais après s'être dévelopées elles changent de couleur, aussi bien que la tête & le corps qui diminuent un peu de grosseur.

Secret pour détruire les Pucerons.

I. Les fourmis sont ennemis des pucerons, elles s'amassent dans les endroits où il y en a, & les détruisent sans endommager les plantes.

II. Plantez de la roquette en plusieurs endroits du jardin, où bien versez sur les pucerons de fort vinaigre mêlé avec le suc de jusquiame ; vous pouvez encore frotter de chaux vive les branches où les insectes sont attachées.

P U I.

PUITS. C'est une ouverture étroite de figure cilindrique qu'on fait en creusant dans la terre. On fait principalement des puits pour avoir de l'eau dans les lieux où l'on n'en a pas commodément.

Du lieu où l'on doit faire le Puits.

On aura soin de faire creuser dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & des autres lieux qui par la puanteur peuvent communiquer à l'eau un goût très-désagréable ; c'est pourquoi la cour du maître du logis sera l'endroit ou on le bâtira de telle grandeur qu'on le jugera à propos : pour la bonté de l'eau, cela dépend de la nature du lieu ou l'on creuse ce puits ; car si la terre en est sabloneuse ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaises ou de cailloux, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du sable ensemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en soit fort bonne : au contraire si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond pas ; ainsi heureux celui dont le terroir a les qualitez requise pour avoir de bonne eau ; car il n'y a point de reméde autrement.

Remarques. Voici des remarques qu'on a cru devoir faire sur l'endroit de creuser des puits : bien des gens qui auroient des maisons sur le bord des prez, dans la pensée qu'ils se formeroient de construire un puits, croiroient avoir bien épargné de l'argent que d'être placez dans un tel fond, & voiant un lieu où seroient plantez des saules, ou bien où croitroient des roseaux, dont la nature n'est entiérement portée que pour l'humidité ; sans doute ces gens-là y jetteroient d'abord leur plan, estimant qu'un puits creusé dans un tel endroit, & à petits frais, seroit intarissable : mais ils se tromperoient fort ; car quoique ces lieux soient fort humides, cependant les puits qu'on y bâtit sont beaucoup plus sujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien ; ainsi qu'on évite le plus qu'on pourra ces sortes d'endroits pour y creuser des puits.

Le puits doit être toûjours entretenu, car le travail n'en est pas grand, il n'y a qu'à avoir soin de le faire curer une fois l'année, prendre garde qu'on n'y jette rien de sale.

Contre l'opinion de ceux qui ferment les puits pour les tenir plus proprement, on dit qu'au contraire on ne sauroit les laisser trop découverts, pour y donner l'entrée à l'air, qui subtilise la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure que le ne seroit, si ces puits ne reçoivent point ce jour qu'il est nécessaire de leur donner.

Enfin, si on veut boire de bonne eau d'un puits il faut en tirer souvent, n'y aiant rien de plus certain, que plus l'eau est tirée, moins les parties qui la composent en sont grossieres, & par conséquent elle en devient plus propre pour la santé.

Pour faire que les puits qui sont auprès de la mer aient l'eau douce, faites une fosse bien large, comme de cent pieds de diamétre : aiant premiérement plantez des paux fort longs, vous la nettoierez bien, & tout le limon qui sera dedans vous le jetterez avec instrumens propres à cela outre les paux ; par ce moien vous la munirez contre la marée quand elle sera seche, & qu'il n'y aura point du tout aucune humeur ; vous planterez encore un autre rang de paux fort longs, qui sera éloigné du premier de dix pieds, & vous jetterez aussi dehors le limon, & ferez de même trois ou quatre fois, jusqu'à ce que vous puissiez d'eau douce. *Delescale.*

P U L.

PULMONIE. C'est-à-dire, maladie du poûmon. Prenez un gros d'esprit de térébenthine, deux gros de fleurs de souffre, ou d'esprit de résine en poudre ; mettez-le dans un alembic couvert de sa chape aveugle ; circulez-le tant que vous verrez des larmes à la chape, & il sera fait. La dose est depuis huit gouttes dans l'eau jusqu'à dix. Il guérit la pulmonie pour peu qu'il reste de poûmon, le rhume & la toux. Si on le donne en lavement il guérit le flux de sang, ajoûtant du taquamaqua.

Reméde pour les Pulmoniques.

Il faut user si long-tems que l'on voudra de tablettes faites avec de la fleur de souffre.

Autre. Pour le même, prenez tous les matins pendant quatre ou cinq mois de la décoction des herbes vulnéraires qui se cueillent à Geneve : il en faut une petite pincée dans un pot d'une pinte ou de chopine.

Pour l'enflure, & même pour les poûmons, prenez onze écrevisses en vie, que vous pilerez bien dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient toutes en boulie, puis mettez-les sur un linge bien blanc pour les passer, jettez par dessus deux pintes de vin blanc pour les faire mieux couler, mettez la colature dans un pot en infusion pendant vingt-quatre heures, puis prenez-en tous les matins à jeun deux travers de doigt, jusqu'à ce que vous trouviez du soulagement.

Reméde excellent pour le poûmon, contre la toux & la courte haleine.

Prenez des raisins de damas, des jujubes, des pruneaux de S. Antonin sans pepins ni noiaux, de chacun deux onces, trois figues grasses, trois dattes ; mettez le tout dans un coquemar de terre de deux pintes d'eau, faites bouillir le tout jusqu'à la consomption de moitié, puis mettez dans le coquemar les quatre capillaires & fleurs de pas d'âne, de chacun une poignée, faisant réduire le bouillon à une chopine ; passez le tout, & à la colature ajoûtez sucre candi, diafenic, sucre commun, de chacun quatre onces ; faites un sirop peu cuit. La dose est une cuillerée le soir & autant le matin : si vous êtes pressez de la toux, faites tremper tout le jour un bâton de réglisse & succez-le.

Emplâtre pour les poûmons & l'estomac, qui dure dix jours en sa bonté.

Prenez de l'aloës deux dragmes, de la rhuë un peu froissée trois

ou quatre poignées, de l'eau commune sept ou huit écuellées. Faites cuire le tout dans un pot de terre plombé, jusqu'à la consomption, que sa liqueur puisse abreuver une serviette, après passez-le & coulez-le dans un linge, & trempez dans la colature une serviette, de sorte qu'elle en soit par tout empreinte, puis pliez cette serviette en quatre, & laissez-la sécher à l'ombre.

P U N.

PUNAISE. C'est un insecte tout plat, qui incommode fort pendant l'Été, non-seulement par les morsures qu'il fait, mais encore par la mauvaise odeur qu'il répand quand on l'écrase.

Secret contre les Punaises.

I. Faites un parfum de fient de bœuf, il chassera toutes les punaises.

II. Pour les faire mourir, prenez d'aluine, de rhuë, d'huile commune, d'eau de chacun à suffisance, faites cuire le tout jusqu'à ce que l'eau soit consommée, puis coulez l'huile avec laquelle vous mêlerez de la graisse à suffisance, & en ferez un onguent, dont vous frotterez les fentes du lit. *Alexis.*

III. Prenez oing de porc, vif-argent, de chacun ce qu'il en faudra, mêlez-le bien, faites-en un onguent, dont vous frotterez les fentes & jointures des litieres. La teinture de soufre fait le même effet.

IV. Pour faire mourir les punaises, prenez jus d'aluine, & huile d'olive vieille à suffisance de chacun, que vous ferez cuire ensemble jusqu'à ce que le jus soit tout consommé: puis coulez l'huile, faites fondre de dans du soufre vif, & frottez-en les lits, & les fentes.

V. Prenez fiel de bœuf & huile de chenevis, mêlez tout ensemble, frottez en les jointures & bois du lit, & au lieu où vous aurez frotté il n'y viendra jamais de punaises.

VI. Frottez le bois avec du jus de vieux concombre qu'on laisse pour avoir la graine.

VII. Détrempez du fort vinaigre & du fiel de bœuf ensemble, lavez-en vos lits, & mettez de la grande consoude sous le chevet du lit.

VIII. Prenez noix ou gale de cyprez, concassez-les, puis mettez-les infuser dans de l'huile, qui surnage de deux doigts, laissez au Soleil & au serein par deux fois vingt-quatre heures, & aïant coulé l'huile en exprimant bien lesdites gales, frottez-en bien vos bois de lits.

IX. Prenez du savon noir, & du savon commun, autant de l'un que de l'autre, & les pilez bien, & prenez autant de vif-argent & mêlez le tout ensemble & en faites un onguent duquel vous frotterez les lieux où se mettent les punaises.

X. Prenez de la graisse de rôti la plus vieille que vous pourrez trouver, & la mettez fondre, frottez-en les lieux où se mettent les punaises.

XI. Il faut tuer un chat en l'étouffant, sans le faire saigner, & l'aïant écorché, & vuidé, le faire rôtir à la broche, sans larder, ni arroser, & garder ce qui en dégoutera, qu'il faut mêler avec des jaunes d'œufs, d'huile d'aspic par parties égales, que vous incorporerez bien ensemble dans un mortier en consistance d'onguent, & vous vous en servirez comme dessus.

XII. La poix liquide, & le suc de concombre sauvages mis dans les lits, tuënt les punaises, comme aussi fait l'oignon marin coupé, pilé dans du vinaigre. Cuisez avec de l'huile, des feuilles de grenadier, & frottez-en les fentes des lits; ou bien détrempez le fiel de taureau ou de boue en fort vinaigre & frottez-en le li. & les murailles. La même chose arrive si vous pilez dans l'huile du soufre vif, & si vous en frottez les lits. Vous ne sentirez point de punaises si vous faites cuire de la colle de poisson, & si vous en frottez les fentes, & les jointures des lits. La lie d'huile cuite & mêlée avec du fiel de bœufs & de l'huile, les fait mourir. Les feuilles de lierre ou de capres détrempées en huile, est bonne contre les punaises, si vous en frottez le lit. Vous ôterez aussi par le moïen qui suit les punaises qui sont aux murailles, pilez un acetabule qui font 15. dragmes de staphisagria ou herbe aux poux, autant d'oignon marin coupé en petits morceaux, avec une cueillerée de fort vinaigre, faites chauffer tout cela, & enduisez-en le lieu. Vous mêlerez une partie de résine de cédre dans quatre parties de vin cuit, & puis vous frotterez le bois avec du fiel de chevre ou de veau; on en fait autant avec pareille quantité de vin cuit, & de vinaigre. *Dydime.*

XIII. On fait mourir les punaises avec le parfum des sangsuës, si on empéche que la vapeur ne puisse sortir avec des couvertures qu'on mettra sur les lits, & au contraire on fait mourir les sagsuës par le parfum des punaises. La scolopendre aussi séchée, & appliquée en parfum en fait autant, & les feuilles de lierre, avec dix sangsuës mêlées. *Florent.*

P U R.

PUR. C'est un terme, qui en fait de fleurs, signifie le contraire de panachée, & marque par conséquent une fleur qui dans sa couleur naturelle n'a aucun panaché, c'est-à-dire, aucune raie, soit blanche, soit jaune, &c. qui y fasse une diversité riche & agréable. Ainsi on dit, mes plus belles tulipes panachées sont devenuës pures, c'est-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucunes raies, un tel œillet est devenu pur, &c. il y en a qui deviennent la moitié pur & l'autre moitié reste panachée, grand signe que tout l'œillet deviendra bientôt tout pur.

PURGATIFS *par le ventre.* Cristaux de Lune; la dose est depuis deux grains jusqu'à six.

Sublimé doux; la dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Une pilule perpetuelle.

Sel polireste; la dose est depuis une dragme jusqu'à six.

Tartre vitriolé; la dose est depuis huit grains jusqu'à trente.

Cristal de tartre; la dose est depuis une demi dragme jusqu'à trois dragmes.

Tartre solub'e; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Resines de jalap & de scammonée; la dose est depuis quatre grains jusqu'à douze.

Jalap; la dose est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Rhubarbe; la dose est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Extrait de rhubarbe; la dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Extrait d'aloës; la dose est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Extrait panchimagogue; la dose est depuis un scrupule jusqu'à deux.

Poudre cornachine; la dose est depuis quinze grains jusqu'à quarante.

Magistere ou précipité d'antimoine; la dose est depuis quatre grains jusqu'à douze.

Précipité de Mercure de couleur de rose pâle; la dose est depuis quatre jusqu'à dix grains.

Extraits de rose; la dose est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes.

Roses muscates en infusion.

Miel.

PURGATION. C'est un terme qui se dit de diverses préparations qu'on donne aux métaux & aux mineraux pour ôter leurs impuretez.

PURIFICATION d'or. Purifier l'or, c'est en séparer les autres métaux qui y sont mélangez.

Souvent il arrive que quelque portion de l'argent est retenuë comme opiniâtrément dans l'or. ainsi la purification de l'or par le départ ne peut pas être dite tout-à-fait exacte.

On a une autre méthode pour purifier l'or, c'est la cementation, qui se fait ainsi.

On stratifie dans un creuset des lamines d'or avec une pâte séche qu'on appelle cement, dans laquelle on a fait entrer des sels gemme & armoniac. On couvre ce creuset, puis l'aïant entouré de feu, on fait calciner la matiere pendant dix ou douze heures avec beaucoup de violence, afin que les sels mangent & consument les impuretez de l'or; mais souvent ils le laissent encore chargez d'autres métaux: quelquefois aussi ils rongent l'or même, ils en font perdre une partie.

La purification de l'or par l'antimoine est plus assurée que les autres, car il n'y a que l'or qui soit assez solide pour résister à ce dévorant; il en mange souvent une petite portion, mais il ne laisse aucun autre métal.

Il faut observer de mettre un tuileau sur le creuset, de peur que l'air venant par le cendrier, n'en refroidisse le fond.

L'or se met en fusion aussi-tôt que l'antimoine est jetté dans le creuset, parce que l'antimoine est rempli de certains soufres salins qui augmentent la force du feu, & séparent les parties de ce métal; c'est alors que ce qu'il y a de plus poreux & de plus volatile s'étant uni avec l'antimoine, une partie s'exhale en fumée, & l'autre partie qui est plus fixe, demeure en scories.

Les étincelles qui sortent de la matiére, sur la fin, proviennent de quelques particules d'antimoine qui s'étant trouvées embarrassées dans l'or, ont fait violence pour sortir: il faut alors retirer la matiere du feu, afin qu'il ne s'en perde point, & la renverser dans un culot, comme nous avons dit. On fait ensuite refondre le régule, sur lequel on jette du salpêtre, afin que ce sel absorbe tout l'antimoine qui pourroit être resté, & de cette maniére on a un régule autant purifié qu'il le peut être, & à vingt-quatre carats s'il y en a. Ce qu'on appelle carats d'or est proprement le poids d'un scrupule ou de vingt-quatre grains, ainsi 24. carats font une once.

L'or rouge est le moins estimable, parce qu'il contient quelque portion de cuivre qui lui donne cette couleur; le jaune est le meilleur, & il doit même jaunir au feu.

Le carat de perles, de diamant & des autres pierres précieuses, n'est que de quatre grains.

PURIFICATION d'argent. *Voyez* ARGENT.

PURIFIER. C'est rendre plus pur.

P U S.

PUSTULES *à la langue.* *Voyez* LANGUE.

PUSTULES *du visage & du front.* *Voyez* VISAGE.

P U T.

PUTRÉFACTION. Signifie pourriture ou corruption des corps.

P Y M.

PYMENT. Les vertus du pyment approchent fort des vertus du thim. Le pyment est bon à la rétention d'urine. Étant sec & mis en garderobe, il donne aux vétemens une odeur agréable, & les préserve de vermine. Sa décoction avec de la réglisse est fort bonne aux astmatiques, y ajoûtant un peu de sucre ou sirop violat, & encore davantage à ceux qui crachent de gros flegmes, pourvû qu'on en use longtems. Son herbe fricassée sur une tuile ardente, arrosée de vin malvoisie, & appliquée sur le ventre, appaise les douleurs de la colique; encore davantage si vous y ajoûtez des feuilles d'armoise, & des fleurs de camomille, le tout fricassé avec huile de lys & jaunes d'œufs.

P Y R.

PYRETRE. Le pyretre ressemble assez au fenouil, l'on ne se sert en Médecine que de sa racine; étant mise sur la langue, elle la pique tellement qu'il semble qu'elle brûle. Par même moïen elle attire quantité de pituite du cerveau, c'est pourquoi elle est singuliere à ceux qui sont menacez de l'apoplexie. Elle est propre à la douleur des dents & à toutes fluxions froides, sur tout elle est très-efficace pour le hautmal en la mettant en poudre & la mélant avec un peu de miel. La prise est de quinze grains à la fois.



Q.

QUA. QUE. QUI.



QUACQUECENDRE. C'est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens : on dit, *ce chien est attaqué du quacquecendre.*

QUARTAN, sanglier en son quartan. C'est lorsqu'il a quatre ans.

QUATROUILLÉ. C'est un poil mêlé aux chiens, parmi leur principale couleur.

QUE.

QUERELLEUR. C'est un chien pillart. *Voyez* CHIEN.

QUESTER & aller en quête. C'est lorsqu'un Valet de limier va détourner les bêtes avec son limier : ce limier, dit-on, *quête fort bien*, ce Valet de limier fait fort bien aller *en quête.*

C'est aussi aller quêter une bête pour la lancer & la chasser avec les chiens courans.

QUEUE DE COCHON, Queuë de pourceau, ou fenouil de porc; en Latin *Peucedanum.*

Description. C'est une plante qui, selon Dioscoride, jette une tige maigre, grêle & semblable à celle du fenouil. Dès sa racine elle produit une chevelure grosse, épaisse, pleine de suc & de mauvaise odeur.

Lieu. Elle croit dans les montagnes fort ombrageuses, & dans les lieux marécageux.

Propriétez. On fait une incision à la racine lorsqu'elle est tendre, & on fait secher à l'ombre le suc qui en sort, parce que si on le faisoit secher au soleil, tout son suc s'en iroit en fumée. On se sert particuliérement de la racine, on use aussi de son suc & de sa gomme; mais le suc a plus de force, parce qu'il est chaud, résolutif, pénétrant, attenuatif & incisif : ainsi, il est fort bon aux duretez de la rate, au poûmon, à la poitrine, & aux maladies qui viennent d'humeurs grossieres & visqueuses; parce qu'il a la vertu d'inciser, de résoudre & de subtiliser; étant mis dans le creux de la dent, il en ôte la douleur un moment après; il les mondifie, les incarne & les cicatrise. Sa racine est chaude au deuxiéme dégré, & seche au troisiéme; elle a les mêmes vertus que le suc, & quoiqu'elle ne soit pas si chaude, elle est néanmoins si dessicative, qu'elle sépare & fait sortir légerement les pailles & les esquilles des os; étant enduite & appliquée seche, elle est singuliere aux ulceres malins & difficiles à guérir.

QUI.

QUINCONCE. C'est la figure d'un plan d'arbres disposez en plusieurs rangs paralleles, tant selon la longeur que la largeur, de maniére que le premier arbre du second rang est plus enfoncé & planté au milieu de la diagonale du quarré formé par les deux premiers arbres du premier rang & par les deux premiers arbres du troisiéme rang. On peut se représenter ces cinq premiers arbres par la figure que forme un cinq au jeu de cartes. On n'observe plus ces sortes de quinconces rapportées par les Anciens; on se contente aujourd'hui de les planter en lignes retournées d'équerre qui forment un échiquier ou trois quarrez. Les allées en sont plus réguliéres & d'égale largeur.

Pour planter les quinconces, il faut se servir du cordeau & de l'équerre comme on le fait à l'égard des allées, & prendre garde que les arbres soient bien alignez, & qu'ils s'enfilent l'un dans l'autre. On doit observer de se bien retourner d'équerre, de planter les arbres bien droits, de les enfiler d'angle en angle, & de les rapporter juste l'un à l'autre. Ces arbres ainsi disposez sont un grand ornement dans les jardins, & on peut dire que la principale beauté des bosquets vient du bel ordre qu'on observe dans cette disposition. On seme quelquefois sous ces arbres des pieces de gazon, & on y conserve des allées ràtissées, mais il ne faut ni pallissades ni broussailles.

QUINQUEPORTE. C'est une sorte de filet. *Voyez* FILET.

QUINQUINA, ou kina kina, ou china china, en Latin *cortex Peruvianus.* [*arbor febrifuca Peruviana, china china, quinquina, pulvis Jesuiticus & Cardinalis de Lugo quorumdam, febrifuga Peruviana.*] C'est une écorce qu'on nous apporte du Perou; elle retient le nom de l'arbre dont on la tire qui est grand comme un cerisier: [les Habitans du Païs l'appellent gannaperide] & les Espagnols *palo de calenturas*; c'est-à-dire, le bois des fiévres. [Les Indiens le nomment aussi, arbre a enyvrer. Ce nom qui est le plus commun au Perou, lui vient de la proprieté qu'il a d'enyvrer les poissons, lorsqu'après avoir batu son bois & son écorce, on la met enfermé dans un sac dans les étangs & autres eaux dormantes.] Il y en a de deux especes, l'un est cultivé, & l'autre sauvage : le cultivé est beaucoup meilleur que l'autre; le bon quinquina doit être [sec, pesant, d'une substance serrée & compacte & en petites écorces fines & chagrinées, d'une couleur foncée & noirâtre en dehors : d'une odeur foible tirant un peu sur le moisi, mais sans blesser l'odorat, sa saveur est amere & a quelque chose de résineux. Le quinquina qui est en grosses écorces épaisses filandreux quand on le casse, d'une couleur rousse, ou semblable à celle de la canelle, n'est pas si bon; non plus que celui qui est mêlé d'éclats de l'arbre qui tiennent a l'écorce, qui est rempli de menuë & d'ordures. Il y a des Marchands d'assez mauvaise foi pour y mêler de l'écorce d'aune, qu'il est aisé de reconnoitre, en ce qu'elle est plus unie, & plus blanchâtre au dehors, & d'un rouge plus clair en dedans, outre la saveur qui en est fort differente.]

Histoire du Quinquina.

On ne croit point que les anciens Médecins aient connu cette écorce. Ce fut en 1649 qu'on en vit pour la premiere fois en Europe. Elle fut d'abord apportée du Perou en Espagne par un Viceroi Espagnol. Dans le même-tems le Cardinal de Lugo & les Jesuites en apporterent & en répandirent la connoissance dans toute l'Europe. [On l'appella d'abord du nom de ce Cardinal & ensuite la poudre des Jesuites, parce qu'ils étoient les seuls qui la distribuoient : ce Prélat qui avoit été de leur Société leur en aïant beaucoup laissé.] Le profit qu'ils firent dans ce commerce fut fort considérable. [Cette drogue eut le sort de tous les remédes heureux & salutaires qui commencent à paroître : on la tint rare, difficile à avoir & on la vendoit alors au poids de l'or; on ne la trafiquoit gueres dans ces commencemens qu'en poudre, apparemment pour la rendre plus mysterieuse & empêcher qu'on ne découvrit trop tôt sa nature, & d'ou elle étoit tirée. Le prix considérable, ou peut-être le peu d'effet que cette drogue produisoit faute d'en savoir bien la préparation, en fit négliger l'usage, & elle commençoit à n'être plus guéres connuë lorsque le Chevalier Talbot Anglois en 1680, la remit en vogue par le grand nombre des guérisons surprenantes qu'il fit à la Cour & a la ville avec cette poudre préparée à sa maniere, dont le secret devint public par la magnificence de Louis XIV, qui récompensa en grand Roi cet habile Anglois pour l'obliger a communiquer sa préparation, à laquelle depuis nos plus savans Médecins ont changé, augmenté & diminué chacun suivant leurs découvertes & leur expériences. Chiflet & Plempius furent les plus grands ennemis du quinquina. Mr. Barbeyrac illustre Médecin de Montpellier, & un des plus fameux Praticiens du siécle passé, l'a emploié des premiers avec beaucoup de succès, & a fort contribué à le mettre en vogue. Willis, Sturmius, Sydenham, Morton, Dolæus, Ramazinus & quantité d'autres célébres Médecins lui ont donné de grands éloges.

En l'année 1678. le 15. de Juin feu Mr. Fabre, premier Médecin de la Reine de Portugal, dans une conférence tenuë au sujet des fébrifuges, chez Mr. l'Abé Bourdelot, y fit la description de l'arbre qui est revêtu de cette écorce si admirable à guérir les fiévres intermittentes, que l'on appelle quinquina. Il assura la compagnie de l'avoir vû dans un manuscrit qu'un Marchand de Lisbonne lui avoit prêté, & qui avoit fait deux ou trois fois le voïage des Indes: Voici à peu près comme il en fit la description.

Description de l'arbre de Quinquina.

Il est de la grosseur & de la hauteur de nos vieux cerisiers, aïant les feuilles un peu plus larges, plus épaisses, & moins vertes. Il croît le long des petites rivieres. Il jette quantité de racines, d'où sortent des rejettons que l'on transporte, & qui croissent en peu de tems. Il fleurit au mois de Mai. Il pousse des fleurs en maniére de bouquets comme nos sureaux. Sa graine qui n'a ni odeur, ni saveur, non plus que ses feuilles, est dure & fort ronde, & ne produit rien. Son tronc est revêtu d'une écorce assez épaisse, découpée, raboteuse, & comme en écailles, ainsi que celle des pommiers, ou des poiriers: elle s'enleve & se détache aisément du tronc, soit avec un couteau ou d'autres instrumens, dont les Indiens se servent pour la râtisser. Ils choisissent les mois de Décembre & de Janvier pour faire cette recolte, aiant remarqué qu'elle a moins de proprietez dans les autres saisons, & qu'elle est plus sujette a se carier : c'est pourquoi les Marchands en savent très-bien faire la difference. Cette écorce conservera dix ou douze ans ses vertus, étant bien enfermée, & mise dans un endroit qui ne soit pas humide; que si elle est en poudre, elle s'évapore, à moins qu'elle ne soit dans un vase bouché d'un linge, d'un bouchon de cire, & d'un parchemin.

Lieu. Cet arbre croît au Perou dans la Province de San Francisco, de Quinto ou Quitto : sur tout il y en a beaucoup dans les montagnes qui sont proche de la Ville de Loxa: on dit néanmoins qu'il s'en rencontre aussi dans celles du Potosi, qu'on estime même le plus excellent.

Proprietez. L'écorce du quinquina est le plus assuré remede qu'on ait trouvé jusqu'ici pour la guérison des fiévres intermittentes & [pour les continuës qui ont des redoublemens reglez & périodiques. Celles qui sont accompagnées de frissons, cedent plus facilement a la vertu de cette écorce. Le quinquina ne réussit pas quelquefois, parce qu'il est mal choisi, ou parce que le malade n'est pas assez bien préparé par les remedes généraux qui doivent précéder son usage; car il est bon de remarquer, qu'il y a deux causes assez générales des fiévres, la premiere, l'abondance des mauvais sucs cruds & indigestes dont les premieres voies sont remplies. La seconde, l'embarras & les obstructions qui se rencontrent dans les visceres. Dans le premier cas si on ne commence par les évacuans selon les differentes indications,

dications, inutilement tentera-t-on le quinquina ; ou s'il réüssit en fixant la fievre, ce n'est que pour un tems, après lequel elle revient plus violente & plus dangereuse qu'auparavant. Dans la seconde circonstance, après l'usage de la saignée & des purgatifs, il faut emploïer les apéritifs & même y méler quelque préparation de Mars pour fraïer un passage au quinquina ; autrement le malade est en danger de tomber en hydropisie ou en quelqu'autre maladie pire que la fiévre. Il y a differente maniére de faire prendre le quinquina; en substance on en infusion, en bol, ou en tisane, en sirop, ou en extrait, seul ou mêlé avec d'autres drogues.]

Maniere de se servir du Quinquina.

La maniere de s'en servir a été long-tems d'en faire prendre au malade, depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes en poudre subtile a l'entrée de l'accès avec un peu de vin blanc; mais cette méthode a été changée de nos jours; car présentement on en fait tremper une once dans deux livres de vin, pendant deux fois vingt-quatre heures, au bain marie : on coule l'infusion & l'on en fait prendre au malade loin des accès trois ou quatre demi verres par jour. On continuë l'usage de ce reméde pendant quinze jours au moins. [On le donne aussi en poudre subtile depuis un ou deux gros jusqu'à demi once par jour, ordinairement en quatre prises égales de quatre en quatre heures & de la nourriture dans les intervales, soupe panade, ou viande si le malade a de l'appétit, s'il n'en a point, c'est une preuve qu'il n'a pas été assez purgé,& le quinquina ne réussira pas si bien, a moins qu'on ne le méle avec quelque purgatif, comme diaprun simple, ou composé, la confection hamech, l'hicra-picra ou quelqu'autre sirop ou électuaire, avec lequel on lie la poudre de quinquina pour en faire un ou plusieurs bols ; la dose doit être proportionnée au besoin que le malade a d'être purgé, & continué selon la prudence du Médecin. Le quinquina avec pareils égales de quelqu'uns des purgatifs dont je viens de parler, pris deux ou trois fois par jour, à la dose d'un gros chaque prise, réüssit toujours bien dans les fiévres les plus opiniâtres, comme celles d'Automne & les fiévres quartes. Paris est plein de Charlatans qui vantent beaucoup leurs secrets particuliers pour la fiévre; presque tous emploient le quinquina qu'ils déguisent différemment, & ausquels ils ajoûtent, les uns l'aloës, ou la rhubarbe, les autres l'extrait de gentiane, de genievre, de petite centaurée, ou de fumeterre, de cerfeuil, de l'écorce d'aune, de sassafras, du sel de tartre, avec les sels de ces plantes, ou quelqu'autres comme le sel de chardon bénit, d'absinthe &c. Ils en font de même lorsqu'ils donnent le quinquina en infusion, ils mélent plusieurs autres ingrédiens qu'on croit être fébrifuges.] Mais la base de tout est le quinquina, & le reste ne peut pas servir de grand chose. [La plûpart y mélent differens amers, ou purgatifs; tous ont l'adresse & le secret de faire un grand mistere de leur reméde & de vendre bien cher ; moïens surs pour imposer au peuple ignorant & facile a prévenir.] Quelques-uns y mélent aussi un peu d'opium, mais ce dernier ingrédient n'y doit être ajouté qu'avec bien de la précaution.

OBSERVATIONS. I. Il faut observer de bien purger le malade avant que de lui faire prendre le quinquina, parce que ce reméde arrête les humeurs pour quelque-tems, & quand elles vient à fermenter de nouveau, elles causent quelque fois des maladies plus dangereuses que celles qu'on avoit auparavant,comme des asthmes,des hydropisies,des rhumatismes,des dissenteries, des suppressions de mois aux femmes & plusieurs autres qui n'ont que trop souvent succedé à la guérison des fiévres par le quinquina. C'est ce qui a fait que plusieurs malades ont souhaité de retomber dans la fiévre qu'on leur avoit emportée par le moïen de ce reméde.

II. Le quinquina est encore fort mauvais pour ceux qui ont des abscès dans le corps ; car il fixe & rendurcit pour quelque tems l'humeur qui ensuite fermente & cause la gangrene dans la partie. On doit s'abstenir du lait & des alimens de cette nature quand on prend ce reméde, à cause de la partie caseuse qui s'arrêteroit & qui se corromproit indubitablement dans les vaisseaux.

III. Quelques-uns se servent d'eau au lieu de vin pour l'infusion du quinquina, mais j'ai remarqué que le vin réüssit mieux, soit parce qu'il tire plus facilement la substance résineuse fébrifuge de cette écorce, soit parce qu'il lui sert de vehicule pour la faire pénétrer dans les endroits du corps où il faut qu'elle aille.

IV. Ceux qui par délicatesse ou par d'autres raisons, auront de la répugnance pour les breuvages, pourront prendre le quinquina en bolus ou en pilule : on n'a qu'à le mettre en poudre & l'incorporer avec une quantité suffisante de sirop d'absinte, comme on le dira ci-dessous; la dose sera depuis demi dragme jusqu'à trois dragmes.

Régime qu'il faut observer lorsqu'on fait prendre le Quinquina.

Je fais prendre une grande dose de quinquina à l'entrée de l'accès, & les jours suivans j'en fais prendre une petite dose le matin & une le soir loin du repas. La grande dose emporte ordinairement les accès, & les petites doses servent à empécher qu'ils ne reviennent de quinze jours après, comme ils font souvent quand on n'a pas pris les précautions nécessaires: je continuë à faire prendre du reméde pendant huit jours deux fois par jour, ensuite j'en fais prendre huit autres jours une fois par jour. De cette maniére l'on prend du quinquina pendant seize jours: mais pour avoir une plus grande assurance que la fiévre ne reviendra point, il faut faire prendre à la personne qui a été guérie, de douze jours en douze jours pendant deux mois, une dragme de quinquina en poudre dans du vin blanc en bolus.

Il est bon de manger des viandes solides & de boire du vin dans le tems qu'on prend du quinquina, afin de rétablir les forces dans les parties du corps que la fiévre avoit débilitées, & afin que les esprits puissent plus facilement chasser la maladie; mais il en faut user avec modération.

Quant aux lavemens de quinquina, ils peuvent être utiles pour les enfans, & même pour les grandes personnes, qui à cause d'un vômissement ou d'autres accidens, ne peuvent pas prendre des reméde par la bouche : mais pour peu qu'on soit en état d'avaler de ce fébrifuge, il produira un meilleur effet en une quantité médiocre, qu'étant pris en lavemens en grande quantité, parce qu'il se distribuëra par tout le corps, au lieu que par les lavemens il ne passera point les intestins.

Je ne puis pas approuver l'intention de ceux qui donnent le quinquina par précaution à des personnes qui n'ont point de mal: J'en ai vû qui par un long usage de ce remede sans aucune nécessité, avoient été rendus bouffis & mélancoliques, de sorte qu'on leur préparoit une maladie plus dangereuse que celle qu'on vouloit éviter. J'ai remarqué aussi que le quinquina empéchoit les enfans de croitre, quand on leur en donnoit trop long-tems.

On se sert quelquefois du quinquina pour les fiévres continuës, pour abattre les vapeurs hystériques & pour plusieurs autres maladies : mais s'il apporte quelque soulagement dans ces occasions, ce n'est pas si vite, ni si sûrement que dans les fiévres intermittentes.

Le quinquina agit ordinairement sans qu'on s'en apperçoive, mais il se trouve quelquefois des tempéramens qui en sont un peu purgez dans le commencement, & principalement s'ils le prennent en potion. Cet effet retarde un peu sa qualité principale, & la fiévre n'en est pas si-tôt arrêtée : mais il ne gâte rien, au contraire en évacuant des humeurs superfluës avant que de fixer, il arrête plus sûrement la fiévre. Je ne désaprouverois pas même en des occasions la pratique de Médecins qui mêlent du purgatif dans les premieres prises du quinquina qu'ils donnent a leur malade; mais quand on purge peu de tems après que la fiévre a été arrêtée par le quinquina, l'on risque a la faire revenir, parce que le purgatif dilate, rarefie l'humeur fixée, & la remet en mouvement.

Réflexions sur la maniére dont le Quinquina arrête les fiévres.

Il y a de l'apparence que le kina kina arrête & suspend l'humeur de la fiévre, à peu près comme un alkali arrête le mouvement d'un sel acide, c'est-à-dire, qu'il la tient liée, & qu'il en fait une espece de *Coagulum*. Cette humeur demeure ordinairement pendant quinze jours en repos & le malade se sent un peu gonflé & pesant, principalement quand il n'a pas été assez purgé; ensuite la fiévre revient, parce que l'humeur aiant été agitée par les esprits du corps, ou s'étant jointe à d'autres humeurs de la même nature qui se sont faites pendant les quinze jours, elle s'est débarrassée du quinquina, & elle fermente comme auparavant.

Mais si après avoir bien nettoyé le corps du malade, on s'obstine à continuer l'usage du quinquina, on fixe tellement l'humeur qu'on la détermine a être précipitée & évacuée, ou par les selles, ou par les urines, ou par l'insensible transpiration, & la fiévre ne revient point; car les esprits du corps par leur mouvement, poussent autant qu'ils peuvent & rejettent dehors tout ce qui trouble l'œconomie des parties.

Diverses préparations du Quinquina.

I. Préparation. Prenez une once de quinquina bien réduit en poudre, mélez-le avec autant de vin cuit, ou raisiné, ou de rossolis qu'il en faudra pour en faire une maniere de conserve, ou d'opiâte.

La prise sera depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie. On la donnera en bolus, faisant avaler un peu de vin par dessus.

II. Préparation. Prenez une once de quinquina pulverisé, deux dragmes de corail rouge préparé, une demi once de conserve de cynorodon, autrement dit de gratecu, deux ou trois grains d'opium. Faites-en une conserve avec autant de sirop de coins, ou de grenade, ou d'épine vinette, ou de groseilles qu'il en faudra pour lui donner la consistance. La prise sera depuis une dragme & demie jusqu'à deux.

Cette recepte est infaillible pour la dissenterie, flux hépatique, lienterie, & autres cours de ventre : elle est encore bonne pour guérir la faim canine.

III. Préparation. Prenez une demi once de rhubarbe, une once de quinquina, l'un & l'autre bien en poudre ; une once de conserve de violettes, ou de buglose, ou de bourrache, ou du sirop de chicorée simple, ou de fumeterre raisonnablement pour en faire une conserve ou opiâte.

La prise sera de deux dragmes.

Elle se donnera aux personnes qui seront tombées dans une hidropisie ensuite d'une fiévre quarte, il en faudra faire user l'espace d'un mois ou cinq semaines.

IV. Préparation. Prenez deux dragmes de quinquina, une demi dragme de racine de gentiane, une dragme & demie des yeux d'écrevisses, une demi dragme de santal citrin, mettez le tout en poudre bien subtile & mélez-le avec un quarteron de sucre cuit en sucre rosat: vous l'emploïerez le plus chaudement que vous pourrez, & vous en ferez des tablettes du poids d'une dragme & demie jusqu'à deux.

On pourra porter aisément ces tablettes en campagne, en prendre dans le voïage, & avalant un peu de vin pardessus.

V. Préparation. Prenez deux onces de quinquina en poudre, une poignée de petite centaurée, faites-les infuser dans quatre pintes de vin doux ou d'autre, pourvû qu'il ne soit ni tourné, ni aigre, ni aussi trop verd, pendant deux jours entiers sur des cendres chaudes, remuant de fois à autre le fond avec un bâton.

VI. Préparation. Prenez une pinte de vin d'Espagne, ou d'autres vins de liqueurs, mettez-y infuser pendant trois jours une once de quinquina en poudre, avec deux grains d'opium, après cela donnez, en tous les matins trois ou quatre onces a jeun.

Cette composition est pour les personnes délicates, pour les femmes enceintes qui sont un peu replettes, & pour les petits enfans, ausquelles on retranchera la moitié de la dose.

VII. Préparation. On emploie pour l'infusion de quinquina l'eau distillée de trois noix, celle de scorzonere, de chicorée, ou telle autre selon les vûës differentes; on met dans une pinte ou deux livres de liqueur une once de quinquina en poudre; on le laisse infuser dans un lieu chaud pendant dix ou douze heures au moins, en remuant le vaisseau de tems en tems : on en donne ensuite au malade une prise de six onces ou environ, qui fait une prise raisonnable; s'il peut avaller la poudre avec la liqueur & la prendre toute brouillée, son effet est plus prompt. On laisse quatre heures de distance, comme on a dit ci-dessus entre chaque prise, on donne de la nourriture proportionnée à l'appetit des malades : on leur fait prendre jusqu'à quatre & même cinq prises de cette infusion, lorsque les accès de fiévre sont longs, & on diminuë le

nombre lorsque la fiévre se relâche. Il faut toûjours continuer le quinquina en infusion ou en substance quelque tems après que la fiévre a manqué & diminuer insensiblement la dose, & le nombre des prises. On méle avec succès cette écorce en poudre dans les infusions purgatives à la même dose que le sené ou avec la scammonée, le mercure doux, &c. en opiat: avec cette précaution qu'il faut toûjours finir par le quinquina & non par la purgation; c'est un fait d'expérience.

Les personnes qui ont la poitrine délicate doivent s'abstenir du quinquina, ou si l'on est obligé de leur en donner, il faut le faire en tisanne simplement, & y ajoûter ou les fleurs de coquelicot avec la racine de scorzonere, ou quelqu'autre plante béchique ou cordiale; on fait bouillir deux onces de quinquina en poudre grossiere dans trois pintes d'eau avec une once de racine de scorzonere ou de bardane; lorsque la tisanne est réduite environ aux deux tiers, on y jette une poignée de fleurs de coquelicot ou de pas d'âne, & un peu de réglisse; on retire le vaisseau du feu auprès duquel on le laisse infuser chaudement, sans bouillir davantage: on en donne la même dose & la même quantité que de l'infusion ci-dessus.

A l'égard des autres préparations du quinquina; savoir, la teinture faite avec l'esprit de vin, le sirop, l'extrait & le sel, elles n'ont pas le même effet que l'écorce emploiée telle que la nature nous la présente; & ces sortes de préparations raffinées sont plus propres à faire gagner les Apoticaires qu'à guérir les malades. Le quinquina n'est pas seulement un excellent reméde contre les fiévres, c'est un bon stomachique & un absorbant très-propre à détruire les acides vicieux qui causent souvent tant de désordres dans les premiéres voies. Quelques Praticiens le regardent comme un cordiale propre à rétablir la fluidité des liqueurs.]

Teinture de quinquina. Cette opération est une extraction des parties les plus huileuses & les plus détachées du quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un metras quatre onces de bon quinquina pulvérisé grossiérement, versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, luttez exactement les jointures & posez votre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours: remuez-le de tems en tems, l'esprit de vin se changera d'une couleur rouge; délutez les vaisseaux; filtrez la teinture par le papier gris & gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

C'est un fébrifuge pour les fiévres intermittentes: on en fait prendre trois ou quatre fois le jour loin des accès, & l'on continuë pendant quinze jours. La dose est depuis dix goutes jusqu'à une dragme dans quelque liqueur appropriée, comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baie de genievre, ou d'absinte dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matiére qui sera restée dans le matras, & qu'on la mette en digestion comme devant, on retirera encore de la teinture, mais elle ne sera pas si forte que l'autre; il en faudra faire prendre une dose un peu plus grande.

REMARQUES. Cette teinture agit comme l'infusion du quinquina dont nous avons parlé: elle est plus commode, en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & que l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus, ceux qui haïssent le goût du vin l'aimeront mieux, mais je préfererois pour l'effet l'infusion à la teinture, parce que le vin est bien plus propre à tirer la substance saline & sulphureuse d'un mixte, que l'esprit de vin.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & après la colature y dissoudre du sucre, puis y méler la teinture du quinquina; on aura une espece de rossolis fébrifuge, duquel on pourra faire prendre aux enfans facilement.

Extrait de quinquina. Cette opération est une séparation des parties les plus substantielles du quinquina.

Mettez tremper chaudement pendant vingt-quatre heures huit onces de quinquina dans une quantité suffisante d'eau distillée, faites bouillir ensuite doucement l'infusion & la coulez; exprimez fortement le marc, remettez-le tremper dans de nouvelle eau de noix, faites-le bouillir & coulez comme devant, mélez vos colatures ensemble & laissez les rasseoir; versez par inclination la liqueur claire, & faites-en évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez, par un petit feu de sable, jusqu'a consistence de miel épais.

C'est un fébrifuge qui a la même vertu que les précédens: la dose est depuis douze grains jusqu'à demi-dragme, en pilules, ou dilaié dans du vin.

REMARQUES. I. Le vin & l'esprit de vin sont bien propres à tirer la teinture du quinquina, mais ils ne sont pas bons pour faire l'extrait, parce que dans l'évaporation, l'esprit enleve avec lui les plus subtiles parties du mixte. L'eau de noix est bien plus convenable: car outre qu'elle dissipe bien moins la substance volatile, elle est un peu fébrifuge. En la place de cette eau l'on pourroit se servir de celles de baies de genievre, ou de petite centaurée, ou d'absinte.

II. L'extrait de quinquina est commode pour ceux qui ne peuvent pas souffrir le goût du reméde; car on le peut prendre en pilule envelopé dans du pain à chanter sans en ressentir aucun goût. Mais je préférois l'infusion ou le quinquina en substance à cette sorte de préparation, parce qu'il est impossible qu'il ne s'évapore les parties les plus subtiles du mixte dans l'ébullition & dans l'évaporation, quelque précaution qu'on apporte pour les conserver.

III. On peut tirer le sel fixe du marc qui reste après qu'on a tiré l'extrait ou les teintures. Il faut le faire secher, le brûler & calciner les cendres dans un creuset, ensuite il les faut faire tremper dans de l'eau chaude pendant dix ou douze heures, les faire bouillir une heure, puis filtrer cette lessive & en faire évaporer l'humidité dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre au feu de sable; il restera un sel au fond qu'il faut garder dans une bouteille bien bouchée. Ce sel est alkali comme sont tous les autres sels fixes tirez des plantes, il est apéritif: on en peut donner pour la fiévre quarte: la dose est depuis dix grains jusqu'à un scrupule, dans une liqueur apropriée.

IV. Il ne faut pas s'imaginer que ce sel ait retenu toutes ces qualitez du quinquina, elles ont été presque toutes détruites dans la combustion.

V. Qu'on ne croie pas non plus pouvoir séparer la vertu febrifuge du quinquina, en le faisant distiller tout sec par la cornuë, car au contraire on la détruiroit en rompant l'harmonie & la liaison des parties, & l'on n'auroit qu'un esprit puant & une huile brûlée qui ne serviroit pas à grand chose.

VI. Mais si par curiosité l'on vouloit faire l'anatomie du quinquina en séparant ses cinq principes, il faudroit en faire la distillation par la cornuë, procédant comme en celle de gaiac; de trente-deux onces de quinquina, vous retireriez onze onces d'esprit & de flegme, deux onces & demie d'huile noire & puante, & deux dragmes de sel alkali fixe.

Observations sur le quinquina. C'est un abus de donner indifféremment le quinquina dans toute sorte de fiévres intermittentes, & sans aucun égard ni a l'âge, ni au sexe, ni au climat, ni à la saison, ni au tempérament, ni à la constitution. Le quinquina donné aux petits enfans & à ceux qui sont encore dans l'adolescence, sur tout pendant l'Été, ne fait que suspendre la maladie pour un peu de tems, & lorsqu'il est donné à contre tems il prolonge la fiévre qui dure pendant l'Automne & pendant l'Hiver, & ne cesse qu'au Printems suivant. Les jeunes gens & les hommes faits sont moins sujets aux inconvéniens du quinquina, parce qu'ils transpirent davantage a proportion de la quantité de nourriture qu'ils prennent, quand d'ailleurs ils se conduisent bien dans le régime, ce qu'il n'est pas possible de faire observer aux enfans.

Le quinquina ne convient point aux femmes & encore moins aux Religieuses a cause de la vie sédentaire qu'elles menent, à qui il faut donner plûtôt les alkalis volatils que les alkalis fixes. Il est plus convenable aux personnes qui font un grand exercice comme sont celles qui s'occupent à des travaux serviles. On a remarqué cependant que le quinquina pouvoit être utile aux femmes grosses dans les derniers mois de leurs grossesses. On en peut donner deux raisons. La premiére c'est que la fiévre étant suspenduë on épargne au fœtus les secousses des accès qui seroient capables de le détacher de la matrice, & la seconde c'est que les suites des couches emportent les humeurs que le quinquina peut avoir fixez.

Il faut avoir égard à la constitution du climat, les Païs humides & ceux où l'on respire un air épais & grossier, empêchent souvent les bons effets du quinquina.

Il n'est point a propos de donner le quinquina dans toutes les saisons. En Été & dans l'Automne il réussit plus heureusement, mais quand on en use en Hiver, on a sujet de s'en repentir. On doit même faire attention aux années seches ou pluvieuses. Les effets du quinquina sont funestes dans les années pluvieuses, au contraire ils sont plus heureux dans les années seches.

Les tempéramens mélancoliques & pituiteux ne reçoivent aucun soulagement du quinquina, au contraire, la fiévre après avoir été suspenduë quelque tems retourne avec violence, ou bien elle fait tomber dans une langueur qui est suivie de la mort. Les tempéramens bilieux se trouvent bien de l'usage de ce fébrifuge.

Il résulte de ces observations qu'on doit être fort circonspect dans l'usage du quinquina, qu'il est bon de purger auparavant les premiéres voies, & qu'il est nécessaire d'emploier avec le quinquina les remedes propres à faciliter la transpiration des humeurs, sans quoi l'on concentre la cause du mal.

On appelle *quinquina d'Europe*, la racine de la gentiane, à cause qu'on s'en sert avec succès dans les fiévres intermittentes. Elle est sudorifique & a une vertu alexitere.

Le quinquina se vend chez les Marchands Epiciers & Droguistes, en écorce ou en poudre. Celui en poudre doit être bien passé au tamis; on doit le prendre chez des Marchands fideles & de connoissance, étant très-facile de le sophistiquer & très-difficile de s'en apercevoir.

Le quinquina ne se trouve tarifé dans aucun des tarifs de France, à l'exception de celui de la Doüanne de Lion, où il paie 3 sols de la livre. Ainsi conformément au dernier article du tarif de 1664, les droits doivent s'en payer à raison de cinq pour cent de sa valeur, dont l'estimation doit etre faite à l'amiable entre les Marchands & les Fermiers; ou en cas de contestation, par les Officiers de Traite.

Commerce du Quinquina à Amsterdam.

Le quinquina se vend à Amsterdam depuis 36. jusqu'à 54. sols la livre, la tare est de 12 & 14 par seron; la déduction pour le bon poids, de deux pour cent, & celle pour le prompt paiement d'un pour cent.

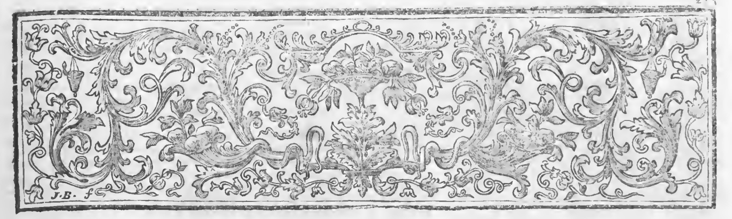
QUINTEFEUILLE, en Latin *Quinquefolium*, ou *Pentaphyllum*. *Description.* C'est une plante qui a les tiges minces, de la longueur d'un pan, qui porte la graine. Ses feuilles ressemblent à celles de la mente, elles viennent cinq à la fois, attachées à une seule queuë, & dentelées tout à l'entour. Ses fleurs sont a cinq feuilles disposées en rose, de couleur dorée. Sa racine est rougeâtre & longue.

Lieu. Cette plante aime les lieux aquatiques. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. La décoction de la racine de la quintefeuille jusqu'à la consommation du tiers tenuë à la bouche, appaise la douleur des dents: étant cuite avec du vinaigre, elle arrête les ulceres corrosifs, & résout les glandes, les enflures, les duretez, les apostemes. Elle sert au mal de S. Antoine, à la gratelle & au mal de S. Fiacre.

Pour emploier cette racine, il faut en ôter la premiére écorce qui est noirâtre & mince. Il faut ensuite ouvrir la racine pour en ôter le cœur, qui ne vaut rien & qu'on rejette, mais on conserve ce qui reste. Enfin on doit entortiller cette seconde écorce autour d'un bâton pour la faire secher: quand elle est seche on la garde; on s'en sert dans le besoin.

QUITTER, en fait de prunes & de pêches, c'est un terme fort ordinaire. Car on dit: une telle prune ne quitte pas le noïau, une telle le quitte: les pêches qui tiennent le noïau; les brugnons & les pavies ne les quittent pas. Quand le noïau se détache net de la chair du fruit, cela s'apelle quittes, & quand il ne s'en peut détacher, cela s'appelle ne pas quitter.



R.



RABATRE. Terme de Chasse. C'est lorsqu'un limiérou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en rabat & remontre, & en donne la connoissance à celui qui le mene.

RABOT. Terme de Jardinage. C'est un outil de bois fait avec une maniere de douve ronde par dehors, & platte par en bas, on y attache vers le milieu un manche long environ de quatre pieds. On se sert de cet outil pour raboter des allées, c'est-à-dire, pour les unir parfaitement & les rafermir, aprés que la charruë ou le rateau y ont passé.

RABOUGRY. C'est un terme bas & grossier, dont cependant on est obligé de se servir en parlant d'un arbre fruitier qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets fort petits, menus, courts, tortus, avec de petites feuilles recroquebillées, & d'ordinaire pleines de pucerons & de fourmis. Ainsi on dit: cet arbre ne vaut rien, il rechigne, il est tout rabougry, il le faut arracher. Il s'en trouve en toutes sortes d'arbres fruitiers, & particuliérement en fait de péchers & de pruniers.

RAC.

RACINE. C'est la production que l'arbre fait au dedans de la terre pour attirer par-là ce qu'il a besoin de nourriture, & pour attacher l'arbre à la terre, ensorte que les grands vents ne l'arrachent pas: les bonnes racines & bien placées sont celles qui viennent à la profondeur d'environ un pied, & que cependant étant altérées par la chaleur du Soleil & par le fer des outils, elles rendent l'arbre malade & jaune: celles qui pivotent comme nous avons dit ailleurs, ne sont bonnes que pour les arbres de tige.

RACINE. On donne particuliérement le nom à ces plantes dont la racine ou la partie cachée sous la terre est bonne à manger. Telles que sont les carotts, les panais, les racines de persil, les bettes-raves & autres.

Culture des racines. Les racines veulent être placées en bonne terre, bien fumée & bien effondrée, pour produire leurs racines bien longues, grosses & non fourchuës: car si elles ne trouvent le fonds de la terre tel qui leur convient, elles s'élargissent assez & grossissent par la tête; mais dans le milieu il s'y fait un trou qui pénétre bien avant, qui les rend dures & pleines de filets, & leur fait perdre beaucoup de leur couleur rouge, ce qui fait qu'on les rejette. C'est pourquoi si vous ne voulez faire effondrer votre jardin, craignant la dépense, vous ferez au moins bécher deux labours l'un sur l'autre, en la maniere que je vous vais enseigner, qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra bécher une orne toute de la longueur du quarré, d'un bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre tout d'un côté: puis bécher un second labour dans ce méme fossé, le plus profond que l'on pourra, sans en jetter la terre; par aprés y mettre environ quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celui que l'on tire de dessous les vaches & moutons pendant que l'on ne les affourre point: puis bécher une seconde orne, jettant la premiere litiere sur ce fumier; par aprés bécher la seconde litiere, & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ai dit ci-dessus, en continuant de la même façon jusqu'au bout de votre quarré. La derniere orne demeurera basse d'une litiere, à quoi vous aviserez de trois moiens lequel vous agréera le plus, & qui vous fera de moindre dépense pour la remplir, ou d'y faire porter les terres que vous aurez tirées de la premiere litiere de la premiere orne, ou de les faire retirer pour mettre votre quarré de niveau, ou de laisser ce fossé vuide pour y jetter toutes les sarclures du jardin, afin que là elles se consomment en fumier, réservant à rendre votre aire égale à mesure que les labours se donneront.

L'Hiver étant entiérement passé, vous semerez vos bettes-raves sur quelque bande de vos espaliers, lorsqu'elles seront assez fortes vous les replanterez par planches, les mettant à un pied prés l'une de l'autre pour la facilité de leur accroissement, rejettant celles que vous trouverez fourchuës, comme de nulle valeur: vous aurez soin de les biner, de les sarcler & d'arracher toutes les mauvaises herbes. Ce faisant vous en recueillerez de trés-belles, pourvû que vous ne les laissiez point pâtir de soif pendant la grande chaleur.

Quelques-uns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchuës: pour les replanter vous observerez la même chose que l'on observe à l'égard des choux, excepté qu'il ne faut pas leur rogner le pivot: un peu auparavant les gelées vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la terre, enterrant toute la racine dans du sablon jusqu'au collet, les jonchant côté à côté un peu en panchant, & jettant un lit de sablon par dessus; puis vous remettrez un autre lit de bettes-raves, puis un lit de sablon, & en continuant jusqu'à la derniere elles s'y conserveront trés-bien, les prenant là à votre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des côtez par préférence.

Pour avoir de la graine, vous réserverez des plus belles racines & des plus longues, que vous enterrerez comme les autres, afin de les planter au Printems, en quelqu'endroit vuide de votre contr'espalier, d'autant que vous y pourrez arrêter son montant, que les vents renverseroient à cause de sa trop grande hauteur & charge, s'il n'étoit soûtenu, si vous n'aimez mieux les mettre en quelque planche, & les appuier avec des pieux bien forts.

La graine étant mûre, vous arracherez les plantes & les lierez à vos contr'espaliers, afin qu'elles achevent de mûrir & séchent plus facilement.

Pour garder les racines potageres il faut observer deux moiens: ou on les veut garder récentes & encore toutes vertes, comme les navets, les raves, les carotes & autres semblables, ou on les veut garder séches. Pour les garder récentes il faut les enterrer dans terre au jardin, comme nous voions que l'on fait des raves & navets pour en avoir la plûpart de l'Hiver. Pour garder les racines séches dès qu'elles sont cueillies, il faut soigneusement les laver avec eau clair, puis leur ôter toutes les petites fibres, & aprés les faire sécher, ou à l'ombre du Soleil Levant, si elles sont rares & tenuës, comme les racines de fenouil, la chicorée, le persil, les asperges, & autres semblables; ou au Soleil du Midi, si elles sont denses, crasses & épaisses, comme les racines de flambe, la gentiane, le pain de pourceau, le lis d'étang, la coleuvrée, & autres semblables.

RACINE Sentant les roses, en Latin *Rhodo radix*, ou *Anacampseros Radice Rosam Spirante.*

Description. C'est une plante qui a quantité de tiges rondes, un peu concaves, hautes de plus d'un pan, d'où sortent des feuilles longuettes, pointuës, grosses, découpées tout autour. Elle produit à la cime un bouquet vert, lequel devient roux en perdant ses fleurs. La racine est inégale, grosse comme celle du costus.

Lieu. Cette plante vient en des lieux pierreux sur des hautes montagnes. Elle fleurit en Mai.

Propriétez. Elle est bonne pour le mal de tête; on l'applique sur le front & sur les temples, aprés l'avoir arrosée d'eau rose. Elle fortifie le cerveau par son odeur comme les roses; elle en a toutes les propriétez. On fait sécher les feuilles, & lorsqu'elles seront séches & ainsi préparées, il les faudra pendre dans quelque lieu hautement exposé au Soleil de Midi, ou au Septentrion, ensorte que ni la fumée, ni la poudre, ni les raions du Soleil puissent aucunement les endommager, quoique le conseil du Prince des Médecins Hipocrate, est que les herbes, fleurs & racines, tant récentes que séches, ne soient point mises au vent pour être gardées, mais plûtôt enfermées en des vaisseaux, ou autres réceptacles semblables, afin qu'elles ne perdent pas leurs vertus, qu'elles perdroient facilement étant exposées au vent.

RAF.

RAFFLE. C'est un filet dont il y a deux sortes; l'un sert à prendre les poissons dans la riviere, & l'autre est emploié dans une chasse aux petits oiseaux. Nous parlerons de ces deux filets, & nous commencerons par celui des poissons.

De la Raffle pour le Poisson.

On nomme ce filet une *Raffle à Poisson*, parce qu'étant bien fait & tendu comme je l'enseigne ci-dessous, en quelque grande ou petite riviere, pourvû que l'eau n'y soit pas trop rapide, il s'y prend une prodigieuse quantité de poissons. J'en dirai toutes les particularitez aprés avoir montré la maniere de le faire. Le plus difficile à faire de tout le filet, c'est le coffre, qui contient tout ouvert ou monté six pieds de longueur, depuis la lettre E jusqu'à H, & qui a trois ou quatre pieds de diamétre, ou d'ouverture entre les deux bords du cercle, ou des deux lettres H F, la hauteur de l'eau en laquelle il doit être tendu. Si on le veut de trois pieds de diamétre, il faudra faire la levure, comme il a été dit dans l'Article sur le mot FILET, de deux cens mailles, d'un demi pouce de largeur. Quand la levure sera faite & les mailles enfilées, ainsi qu'on le voit représenté à l'Article FILET pag. 315 premiere Colomne, on attachera la ficelle à un clou T, & on continuera de mailler à l'ordinaire jusqu'à la longueur d'un pied.

Aprés il faut joindre les deux côtez ensemble pour travailler en rond, comme il est montré dans le XIV. Article sur le mot FILET. C'est-à-dire, qu'au lieu de prendre la maille Z pour travailler à l'ordinaire, on prendra l'autre maille R, faisant joindre R & Z ensemble, puis on poursuivra le filet toûjours rond, jusqu'à quatre pieds de longueur, où étant parvenu, il faudra changer d'aiguille, & en prendre une converte de fil en double pour en faire un rang de mailles doubles, lequel étant fait vous reprendrez la premiere aiguille chargée de fil simple, de laquelle vous poursuivrez le filet, & travaillerez tout autour comme devant, en prenant une maille simple, ou pour mieux dire, la moitié de chaque maille double, laissant l'autre pour faire dans un autre tems la même chose qu'à celles

qu

que vous prenez maintenant, sur lesquelles aiant fait deux rangées de mailles, il faudra diminuer d'une maille à tous les quarts du filet.

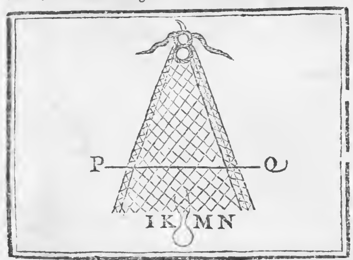
Pour mieux comprendre ce que je veux dire, supposez que le rang des mailles du tour de ce filet soit de deux cens, lorsque vous aurez fait les deux rangées complettes, prenez deux mailles à la fois pour n'en faire qu'une des deux, & quand vous serez à la cinquantiéme, prenez-en deux autres ensemble, & poursuivez jusqu'à la centiéme pour en prendre encore deux autres à la fois; enfin à la cent cinquantiéme on fera la même chose, de cette maniere le filet sera diminué d'une maille à toutes les cinquantiémes mailles, qui font le quart de deux cens, qui fera quatre mailles de diminution au rang. Ce qui s'observera à toutes les autres rangées en suivant, non pas de cinquante en cinquante mailles, mais à tous les endroits ausquels on aura commencé de diminuer, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que vingt ou vingt-quatre mailles de tour, & ainsi le goulet ou l'entrée sera faite. Il faudra le laisser là, & retourner prendre le rang des mailles qui faisoient la moitié des doubles, pour faire aussi deux rangées de mailles ordinaires tout autour, lesquelles étant faites, on jettera des accruës de quarante en quarante mailles, jusqu'à vingt rangs. La maniere de faire ces accruës se peut voir dans l'Article XVI. du mot Filet.

Quand on aura fait les vingt rangées de mailles sur ce même moule, on en changera d'un autre plus gros d'un demi quart pour travailler dessus dix autres rangées de mailles; & après ces dix rangées, il faudra changer encore d'un autre moule plus gros d'un demi quart, accroissant toûjours par dégrez, & jettant des accruës de quarante en quarante mailles, tant que le filet ait six ou sept pieds de long, & que les dernieres mailles se trouvent d'un pouce ou d'un pouce & demi de largeur.

Lorsque ce filet sera assez long, il faudra partager le dernier rang de mailles en quatre parties égales, comme par exemple, la Figure qui est représentée à l'Article Filet pag. 316.

La partie marquée des lettres V T, doit contenir autant de mailles que la partie qui se trouve depuis V jusqu'à la lettre T. Prenez donc le quart V g, & travaillez dessus le plus gros moule, ensuite des mailles de cette partie V g, sans croître ni diminuer, vous le continuerez aussi long que vous désirez que l'aile X V. du filet soit longue, on travaillera de même façon ensuite de l'autre quart T b. pour faire l'aile T Y. pareille, laissant toûjours une des quatre parties entre deux ailes.

Et pour achever ce filet dont il n'y aura que la moitié de fait, reprenez par l'endroit où il a été commencé, pour en faire encore autant de l'autre côté que vous en avez fait. Et afin de m'entendre mieux, considérez cette Figure.



Supposez que le filet ait été commencé par les mailles I, K, M, N, & achevez par le bout O, liez le tout par la ligne P Q, & attachez à un clou, puis nouant le fil R de l'aiguille à la demi maille, travaillez & prenez la maille M, puis N, & ainsi des autres de suite, en tournant autour, sans croître ni diminuer jusqu'à quatre pieds de longueur, faisant le reste du filet comme vous avez fait l'autre moitié; l'ouverture I qui demeurera, servira pour prendre le poisson dans le coffre du filet, sans le tirer hors de l'eau.

Il ne reste plus maintenant qu'à enseigner la maniere de monter le tout; & pour commencer, vous aurez cinq ou six bâtons, ou petites perches de chataignier, ou autres bois ploiant, bien droites & unies, de longueur convenable, selon le tour que doit avoir le coffre du filet. Il faudra ploier ces perches comme des cerceaux, ou cercles de tonneaux, & sur les deux bouts ensemble l'un sur l'autre; puis passer le filet par dedans, & l'attacher tout autour à ces cercles, commençant d'en mettre un à l'entrée H f. sur le lieu où a été fait le rang des mailles doubles, & un à l'autre bout du côté E c, & les deux ou trois autres entre ces deux-là également éloignez.

Pour tenir les goulets en état, il faudra attacher de petites ficelles; savoir, quatre à chaque goulet en cette sorte. Supposez que les goulets ont vingt-quatre mailles de tour dans les bouts I & L, partagez-les en quatre parties, qui seront de six mailles chacune, & attachez un fil au milieu de la premiere, & faites encore un rang de mailles d'un pouce de large, où il ne se trouvera plus que cinq mailles; coupez le fil, & retranchez-le au milieu de la premiere de ces cinq mailles, & faites encore un rang auquel il ne se trouvera plus que quatre mailles; coupez de rechef le fil pour le mettre tout de même à la premiere maille de ces quatre, vous ferez le dernier rang de trois mailles, dans lesquelles il faudra passer une ficelle, & la doubler d'un bout en forme de boucle ou de maille, qui aura deux pouces de longueur, sur laquelle ces trois mailles auront liberté d'aller & venir pour s'élargir.

On fera les trois autres parties du goulet de la même façon.

Après cela faites tenir les deux cercles E H, par deux personnes qui feront étendre le coffre également de côté & d'autre, attachez les quatre ficelles séparément, & en égale distance au deuxiéme cercle, qui lui est opposé, comme celle du goulet I au cercle G, & celle du goulet L au cercle F, desorte que ces deux goulets soient toûjours tendus roides, & que l'ouverture paroisse grande comme à passer le pied chaussé, ou un sabot, & par l'ouverture ou regard M, il faudra le fermer avec une ficelle qui liera les mailles des deux côtez ensemble, puis il faut avoir une longue & forte ficelle M, N, O, qui étant en double depuis M jusqu'à la lettre N, embrasse toutes les ficelles des deux goulets, afin que voulant lever le filet de l'eau, on puisse fermer les goulets en tirant cette ficelle, & empêcher que le poisson ne s'échappe lorsque les deux cercles de l'entrée du coffre viendroient à s'approcher l'un de l'autre. Cette ficelle du secret est une bonne invention pour frustrer ceux qui voudroient dérober du poisson.

Achevons de voir comment il faut ajuster les ailes de la raffle. Prenez une corde cablée grosse comme le petit doigt, & cousez la au bas du filet d g Q b c, c'est-à-dire, liez une ficelle au bout de la corde c, puis l'aiant passée dans trois ou quatre mailles, faites deux nœuds autour de la corde, reprenez trois autres mailles, & faites encore deux autres nœuds, continuant tout le long de la corde jusqu'à l'autre bout d; attachez-y ensuite de six pouces en six pouces des morceaux de plomb*, longs de deux ou trois pouces, qui entoureront la corde. Aiant ainsi accommodé les cordes du bas de la raffle, prenez plusieurs morceaux de liege, grands de deux ou trois pouces en quarré, épais d'un pouce, lesquels seront percez dans le milieu pour y passer une corde, qui sera aussi cablée, & de même grosseur que l'autre, sur laquelle on arrangera tous ces morceaux de liége, éloignez de six pouces en six pouces, ou de neuf en neuf, puis on y coudra le haut du filet de la même façon qu'on a fait l'autre du bas; il faudra laisser pendre au bout de chaque aile un morceau de la même corde, tant du haut que du bas, longue de trois ou quatre pieds, pour les attacher à des perches quand on voudra tendre le filet.

On dira ici par occasion qu'il y a trois sortes de morceaux de plomb qu'on peut mettre au bas des filets.

Les uns sont gros comme le pouce, longs de trois pouces, percez en long d'un trou, qui soit assez grand pour recevoir la corde où ils sont enfilez. Quand on veut s'en servir il faut les enfiler tous avant que de coudre le filet à la corde.

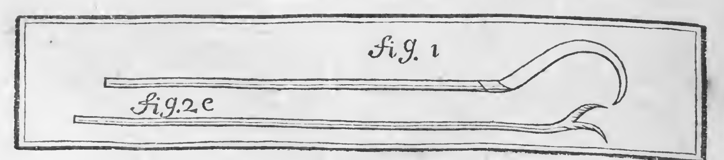
Les autres sont faits d'une autre maniere. Les pêcheurs les appellent *gousses de Plomb*. On ne les met au filet qu'après que la corde y est cousuë. Ces morceaux de plomb ne sont point percez comme les précédens; mais ils sont ouverts, desorte qu'ils reçoivent la corde dans cette ouverture, & quand on veut les emploier on faire passer la corde dans l'ouverture entre les deux fourches, puis avec un marteau on rabat une pointe autour de la corde, & l'autre pointe par dessus la premiere.

Enfin il y en a une troisiéme sorte dont il n'est point nécessaire de donner la description ni l'usage.

Instructions pour prendre le Poisson à la Raffle.

Pour pêcher à ce filet aiez cinq ou six perches de saules, longues de dix pieds, & coupées en pointe par le gros bout, afin qu'elles entrent mieux. Coupez aussi des herbiers, s'il y en a dans le lieu où vous voulez tendre le filet; on les peut facilement couper avec un instrument de fer représenté dans la premiere Figure.

Figure du Fauchon & d'un autre.



Cet instrument est nommé par quelques pêcheurs un *Fauchon*, & par quelques autres un *Volant*; à mesure que ces herbiers seront coupez, rangez-les hors du lieu en quelque endroit proche du bord, afin qu'ils n'empêchent de tendre le filet. Cela fait, attachez une de vos perches à chaque bout des ailes de votre filet; savoir, la corde du bas où est le plomb au gros bout de la perche, & celle du haut en laquelle est le liége vers le bout plus menu de la perche, éloignée de la corde de plombée selon la profondeur de l'eau. Les perches étant ainsi attachées, jettez le bout d'une autre corde à un homme qui sera de l'autre côté de la riviere, supposez que vous n'aiez point de bateau pour mener les ailes du filet, vous lierez cette corde à une des perches qui tiennent au filet; par exemple, à celle qui est marquée A, a.

L'homme aiant tiré la corde & tenant la perche, il la piquera tout au

au raiz du bord le gros bout a, dans le fond de l'eau, & vous piquerez l'autre perche opposée c h, à votre bord vis-à-vis de lui, après quoi il vous rejettera un bout de sa corde, & vous lui renvoierez encore l'aile du filet, comme vous avez fait la premiere, & tenant la perche de son côté entre ses mains, & vous l'autre X. d, qui est opposée, il faudra tous deux les porter en toute la longueur du filet, afin qu'il soit rendu bien roide en l'état qu'il est représenté, & chacun de vous fichera sa perche dans le fond de l'eau tout au raiz du bord, comme vous avez fait les deux autres ailes. Lorsque le filet sera tendu, on retiendra le bout O de la ficelle du secret N O, qu'il faut cacher si bien dans l'eau, qu'elle ne puisse être découverte que par celui qui l'au a cachée.

Prenez après une longue perche représentée ci-dessus dans la seconde Figure, qui est fourchuë par le petit bout, avec laquelle il faudra pousser & étendre les herbiers qui sont coupez par tout sur le filet pour le cacher de la vuë des larrons, & pour y attirer le poisson qui cherche souvent l'ombrage quand le Soleil est ardent.

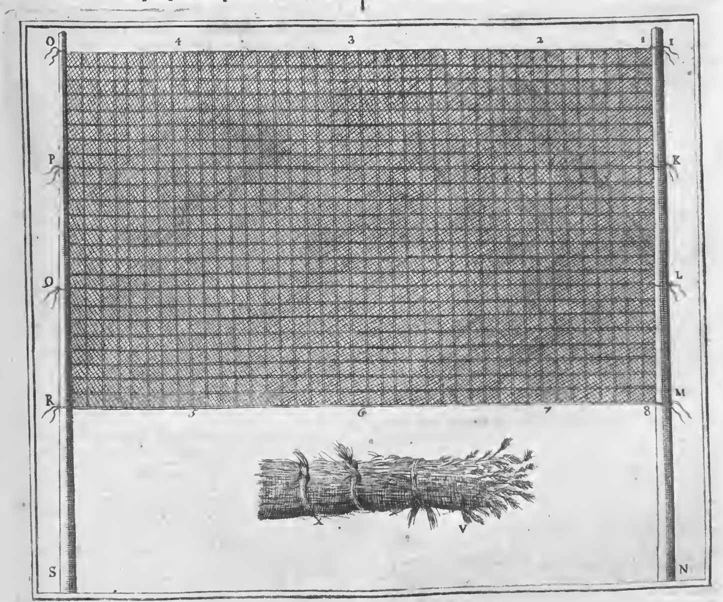
Laissez coucher en ce lieu une ou deux nuits votre filet, si l'endroit est bien poissonneux, vous serez étonnez de la quantité de poissons qui s'y prendra.

Si vous ne voulez pas laisser votre filet dans l'eau la nuit, de crainte de le perdre, & que vous désiriez pêcher seulement le jour, il faut le tendre de même qu'on feroit pour la nuit.

Après que la raffle sera tenduë, il faut qu'une personne ou plusieurs s'en aillent bien loin avec le fauchon pour couper les herbiers & approcher toûjours peu-à-peu vers le filet, foulant par fois le fond & les bords de l'eau avec des boutoirs ou perches pour contraindre le poisson d'entrer dans le filet. Quand vous aurez fait ainsi d'un côté, retournez de l'autre pour faire la même chose, & lorsque vous voudrez lever la raffle hors de l'eau pour prendre le poisson, il faudra attacher une corde à chaque bout des ailes qui sont de l'autre côté de la riviere, & les tirer à vous, n'oubliant pas de tenir ferme la ficelle O N du secret, de peur que le poisson qui est pris ne s'échappe, comme il feroit, lorsque les cercles des deux entrées viendroient à s'approcher l'un de l'autre; car venant à se débattre il fait ouvrir les goulets & sort à la fin. L'expérience vous apprendra d'abord le moien de vous servir de cette ficelle, elle est faite pour tromper les larrons, qui ne se doutant point de la ruse, pensent en tirant le filet à la hâte dérober le poisson, & le laissent échapper faute de savoir le secret.

Maniere de faire la Raffle aux petits Oiseaux.

La raffle aux petits oiseaux est un filet triple ou contre-maillé qui se voit dans la Figure représentée ci-dessous. C'est une espece de tramail, ou de pantiere contre-maillée. Les aumez en sont faits en mailles quarrées, ainsi qu'il est amplement montré dans le mot Filet Article XXI. Ces mailles seront larges chacune de trois pouces, la toile ne peut être que de mailles a lozanges de la largeur de neuf lignes, qui est les trois quarts d'un pouce; il faut faire chaque aumé de dix ou douze pieds de longueur, depuis M jusqu'à la lettre R, & la hauteur depuis M jusqu'à I sera de six ou sept pieds, fait de fil bien retors en trois brins. Il faudra faire la toile deux fois aussi longue & large que l'aumé, & ce fil brun délié retors en deux brins. Pour le monter on observera toutes les particularitez que j'ai dites dans l'Article de la Pantiere, parce que ce filet doit faire le même effet que la pantiere à tramail. On laissera seulement aux quatre coins I, M, R, O, deux bouts de corde, longue chacune d'un pied, & on en attachera en deux ou trois autres endroits des deux côtez pour lier la raffle à deux perches, ainsi qu'on peut voir par les lettres I, K, L, M, O, P, Q, R; la corde que l'on coudra autour 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. ne doit pas être plus grosse qu'une plume à écrire, afin que le filet soit plus léger & moins embarrassant.



Maniere de se servir de la Raffle pour la chasse des petits Oiseaux.

Il y a plusieurs sortes de divertissemens que l'on prend dans les diverses chasses des petits oiseaux, on les trouvera dans leur ordre, & surtout dans le mot d'Oiseau. Celui que je propose ici n'est pas un des moindres, puisqu'on prend dans cette chasse beaucoup plus d'oiseaux que dans les autres, & que c'est le but principal où visent les chasseurs. On se sert pour cela d'un filet contre-maillé, que je nomme raffle, parce qu'il raffle ou prend tous les oiseaux qui donnent dedans. On enseigne dans l'Article précédent la maniere de faire ce filet, & sa forme est représentée dans la Figure ci-dessus.

Pour vous en servir, aiez deux perches I N & O S, bien droites & légeres, grosses comme le bras, & longues de douze ou quinze pieds, ausquelles vous attacherez le filet depuis le bout plus menu I, jusques vers le gros bout aux endroits marquez des lettres I, K, L, M, & de l'autre côté pareillement aux lettres O, P, Q, R; quand il sera ajusté, pliez-le, & vous en allez au moins quatre personnes, deux desquelles porteront le filet, un autre des torches de pailles, & le quatriéme une longue & forte perche; allez-vous-en au long des chemins où il y a de grosses haies bien épaisses & à l'abri du vent, déploiez le filet, & que deux des hommes les plus forts le prennent par les deux perches, le levant aussi haut qu'il sera nécessaire, & tirant ferme chacun de leur bout, ils feront bander la raffle sans toucher à la haie, parce que la toile ou petit filet du milieu s'y accrocheroit, & comme elle est délicate, elle seroit aussi-tôt rompuë: celui qui porte le feu doit se tenir derriere le milieu du filet, ensorte que la lumiere soit vis-à-vis le milieu de la raffle, éloignée d'une ou de deux toises, selon la commodité du lieu: pendant qu'on étendra le filet, le porte-perche passera derriere la haie, & lorsque vous l'avertirez par quelque petit signal que tout est en état, il frappera dessus la haie pour en faire sortir les oiseaux, lesquels s'éveillent tous épouvantez, & pensant fuir du côté du feu, qu'ils croient être le jour, donnent dans la raffle, où ils se maillent & demeurent pris. Il ne faut pas s'arrêter à prendre les oiseaux qui sont dans le filet à mesure qu'ils se mailleront; mais continuer de battre la haie jusqu'à ce que tous les oiseaux en soient sortis, & pour lors vous les ôterez tous; car il ne s'en peut échapper aucun si le filet n'est rompu.

C'est une chose surprenante de la quantité d'oiseaux qu'on prend à cette chasse : j'ai quelquefois pris à un seul buisson épais & fort, plus d'une douzaine de petits oiseaux tout d'un coup.

Quand vous irez dans le bois, ne vous y embarrassez pas, car vous rompriez la raffle, & ne pourriez l'étendre, suivant les chemins qui sont a l'abri, & où il y a de beaux buissons de taillis au long; & lorsque vous verrez un bel endroit, déploiez le filet, & faites sortir les oiseaux comme j'ai dit.

S'il y a quelque chose en cette chasse qui soit pénible, c'est de ce qu'il faut être quatre ou cinq personnes; mais du reste ce n'est que contentement, puisqu'on prend des quinze & vingt douzaines d'oiseaux de diverses especes dans une soirée.

Remarquez que plus il fait froid & noir, meilleure est la chasse. Cette maniere a un plus grand avantage que les autres qui servent à prendre les oiseaux de nuit, c'est qu'on peut les attraper encore qu'il fasse clair de Lune, pourvû que l'on ne fasse pas du bruit, & que le froid soit piquant. Il est absolument nécessaire en cette chasse, & toutes autres qui se font de nuit, d'observer un silence exact, parce que si vous parlez, ou vous amusez à rire, les oiseaux connoissent votre ruse, tellement qu'étant éveillez par votre bruit, au lieu de voler du côté du feu, ils s'élevent en haut, & le plus souvent ils aiment mieux sortir du côté qu'on bat le buisson, que de celui où ils ont entendu parler & rire.

Vous observerez encore, tant que la commodité du lieu le pourra permettre, d'étendre votre filet du côté que vient le vent, parce que les oiseaux sont toûjours perchez la tête du côté du vent, bien qu'ils ne donnent point aux endroits où ils sont retirez.

RAFRAICHIR. *Bouillon pour rafraichir.*

I. Prenez une rouelle de veau, coupez-la par tranches, & mettez-la dans un pot avec les herbes suivantes, lit sur lit, sans os ni eau; savoir, du pourpier, des laituës, de la bourrache, de la buglose & du cerfeuil, le tout grossiétement hâché : luttez le pot, de sorte qu'il ne prenne point d'air; mettez-le dans un chaudron plein d'eau, & faites le bouillir pendant trois heures à un feu de flame, après ce tems laissez-le réfroidir; passez-le ensuite par un gros linge. Il en faut prendre un verre pendant huit jours. On pourroit se contenter de faire bouillir le tout une douzaine de bouillon sur le feu à l'ordinaire.

II. La décoction de squine pour les tempéramens échauffez, pour les inflammations du foie, & pour les ulcéres des reins. Prenez une once de bois de squine, trois pintes d'eau de fontaine, trois onces de suc de citrons : macerez le tout pendant vingt-quatre heures; faites-les ensuite bouillir jusqu'à ce qu'il n'en reste que deux pintes. La dose est de six onces matin & soir; on peut y mettre du vin.

III. Prenez une chopine d'eau commune, douze onces de racine de patience, quatre onces de racine de buglose, & une once de régliffe mise en morceaux. Lavez bien toutes ces racines, coupez-les par rouelles, mettez-les ensuite dans un coquemar d'argent ou de terre avec de l'eau commune, faites-les bouillir jusqu'à la diminution du tiers de l'eau. Ensuite vous jetterez dedans la régliffe, & vous retirerez aussi-tôt le coquemar du feu; vous laisserez infuser cette décoction pendant toute la nuit & la coulerez le lendemain.

Usage. Prenez un verre de cette décoction, dans lequel vous mêlerez une cuillerée de sirop violat; avalez le tout à jeun le matin, & ne mangez rien jusqu'au dîner.

RAFRAICHIR UNE RACINE. Terme de Jardinage. C'est couper tout de nouveau, mais si peu que rien l'extrémité de cette racine, qui aiant été coupée quelque tems auparavant s'étoit un peu séchée, parce qu'on n'avoit pas planté l'arbre assez tôt. Il n'y a point de doute que cette racine ne s'en porte mieux, quand l'arbre est planté aussitôt qu'elle a été taillée.

RAG.

RAGE. C'est une maladie qui attaque les hommes & les animaux, & qui les rend furieux. Les hommes ne sont presque sujets a la rage que quand ils ont été mordus par des bêtes enragées, comme les chiens & les loups, quoiqu'ils puissent devenir enragez comme les animaux, en souffrant trop long-tems la soif. Alors ils ont une aversion extraordinaire pour les liqueurs, & sur tout pour l'eau. Ils entrent en fureur quand on leur en présente, & il est très-difficile de les guérir par les remedes ordinaires; cependant on en a trouvé quelques-uns efficaces. On commencera par traiter de la rage qui survient aux hommes; ensuite on parlera de celle qui attaque les chiens de chasse.

On reconnoit que la bête qui a mordu est enragée ou venimeuse, lorsqu'on ressent une grande douleur à la plaie, qui est semblable à celle qu'on ressentiroit si on piquoit la partie blessée avec des aiguilles; que la plaie change de couleur, & que les membres sont comme engourdis. Il arrive néanmoins quelquefois qu'on n'y ressent point de mal, & qu'on n'y remarque aucun des signes dont nous venons de parler. C'est pourquoi il ne faut point négliger les plaies qui sont faites par les animaux qu'on soupçonne être enragez : il s'est trouvé des personnes qui aiant négligé ces morsures, ont été pris de la rage un an après; quelques autres n'en ont été attaquez que sept ans après la morsure. [Ce qui ne paroit pas néanmoins croiable, & je ne crois pas qu'aucun Médecin l'ait avancé.]

Voici ce qu'on fait pour connoitre plus certainement si on a été mordu d'un chien enragé. On frotte un morceau de pain sur la plaie sanglante & fraichement faite, on le jette à un autre chien. Si ce chien ne veut pas manger ce morceau de pain, & qu'il ne le veuille pas flairer, c'est une marque assûrée que la morsure est d'un chien enragé. On peut encore reconnoitre si la morsure est d'une bête enragée, en mettant dessus la plaie une féve coupée en deux. Si la féve s'y attache, c'est une marque que la morsure est d'une bête enragée, & si elle ne s'y attache point il n'y a pas de danger.

Ce qui nous a obligé de parler ici de la rage, & d'enseigner les remédes pour la combattre, ce sont deux accidens arrivez en l'année 1688. à deux hommes qui en sont morts avec des simptômes bien différens les uns des autres. Le premier étoit un limonadier âgé de trente-six à trente-sept ans, d'un temperament sanguin; il demeuroit dans la ruë Sainte Marguerite au faubourg Saint Germain; & le second étoit un berger habitant de Vaugirard, petite Bourgade à un quart de lieuë de Paris, âgé de cinquante-cinq ans, d'une complexion bilieuse & mélancolique. Ce dernier étant tombé dans l'apréhension de l'eau, un Jeudi troisiéme Novembre, le 40. jour de la morsure, encore qu'il eût été touché des descendans de Saint Hubert, mourut le Lundi septiéme dudit mois à huit heures du matin, n'aiant eu que quelques légeres convulsions, accompagnées toutefois de fréquens vômissemens mêlez de bile verte & jaune.

L'autre à la fin de quarante jours devient maniaque, avec des transports horribles & épouvantables, ne connoissant ni sa femme, ni ses enfans, ni ses amis, aiant une vuë égarée, parlant entre ses dents & sans relâche, ne pouvant souffrir le jour, ni aucune lumiere, tombant de fois à autres dans des convulsions qui lui causoient d'étranges contorsions, particuliérement aux doigts des mains, qui augmentoient si-tôt qu'on lui présentoit de l'eau, ou du vin à boire; après avoir été trois jours dans cet état lié & garroté il mourut.

On laisse aux savans à raisonner sur deux accidens si fâcheux : car ici on ne s'est proposé que d'enseigner quelques remédes pour empêcher d'abord l'effet d'un si pernicieux venin, cependant il sera bon d'examiner si ce chien étoit véritablement enragé; en voici des marques infaillibles : il va à petit pas, la tête baissée & comme appésantie, les oreilles fort abattuës, les yeux rouges & enflammez, la queuë entre les jambes, écumant, tirant une langue jaune & pendante, se ruant sans aboier sur les personnes & sur toutes sortes de bêtes.

Remédes contre les morsures des Chiens enragez.

I. Aux morsures des chiens enragez, ou de quelque autre animal, le plus sûr ce sera d'appliquer dès le même jour un cautere au bras, ou à la jambe, ou d'entretenir la plaie, en la laissant suppurer jusqu'à ce que les quarante jours soient passez : outre cela l'espace de trois jours de suite, on fera avaler deux onces de suc des feuilles de rhuë, avec autant de vin blanc; que si on venoit à suer on se fera essuier. D'autres au lieu de rhuë se serviront des feuilles d'ail broié, & mêlez avec un peu de miel, en avaleront tous les matins, & en mettront sur la morsure; sinon ils boiront pendant six semaines deux verres de décoction de feuilles & de racines d'angélique, ou de celle de bétoine, en bassinant tous les jours la plaie de la même décoction : ou bien durant quarante jours l'on fera boire dans un verre de vin blanc une dragme de poudre d'huitre à l'écaille brûlée & calcinée le matin à jeun.

II. L'on pourra encore plus sûrement se servir de la recepte suivante.

Prenez des feuilles de rhuë, de verveine, de petite sauge, de plantain, de polipode, d'absinthe commune, de la menthe, de l'armoise, de bétoine, de mille-pertuis, de petite centaurée, autant de l'une que de l'autre, lesquelles il faudra cueillir dans le mois de Juin en pleine Lune, & les faire sécher dans un endroit qui ne soit point exposé au Soleil, ni à la pluie; après quoi on les mettra en poudre bien subtile, & pendant quarante jours de suite l'on en donnera une dragme dans un peu de vin tous les matins à jeun. Après un an cette poudre n'a plus de vertu, & comme elle est très-éfficace, l'on conseille aux Chirurgiens & aux Apoticaires des Villes aussi bien que de la campagne, de s'en fournir en cas de besoin; elle est plus éfficace & utile qu'elle n'est chere. Ceux qui pourront avoir la commodité d'aller se baigner à la mer, seront exempts d'user de tous ces remédes. *De la Haye.*

III. Aiez deux petites cueillerées d'écailles d'huitres calcinées mises en poudre, faites une omelette de quatre ou cinq œufs avec de l'huile d'olives, & mettez-y la poudre d'écailles d'huitres, le malade en mangera la moitié, & mettra l'autre moitié sur la morsure de la bête enragée.

IV. Prenez une petite poignée de rhuë, deux ou trois gousses d'ail, une poignée de sauge franche, autant de racine de consoude, une pincée de sel; le tout étant bien broié dans un mortier, & infusé pendant un demi quart d'heure dans un demi verre de lait, passez-le par un linge, & faites en avaler la colature, pourvû qu'il y ait quatre heures qu'on n'ait rien pris. Il faut se tenir au lit bien couvert après cette prise au moins une bonne demi heure. Si la morsure est grande, il faut inciser la plaie pour la faire saigner avec un rasoir ou avec des ciseaux, & y appliquer le marc dessus avant que de couvrir la plaie.

V. Prenez un gros de gentiane en poudre, & autant de thériaque; mêlez-les, & donnez-en trois matins de suite à jeun la même dose cinq heures loin du repas, & couvrez le malade pour le faire suer : scarifiez profondément la plaie d'abord que l'on est mordu, puis appliquez ce qui suit. Prenez oignons rouges & âcres, une tête d'ail, une demi once de thériaque, une demi once de levain; pétrissez le tout ensemble, & appliquez-le sur la morsure. Vous aurez un spécifique admirable & infaillible.

VI. Prenez de la rhuë, de l'absinthe, de l'ail, du gros sel, de la passerage, des marguerites champêtres, de chacun gros comme un œuf; pilez-les ensemble, & mettez-les infuser dans du vin blanc du soir au matin. Puis passez le tout par un linge & donnez-le à boire au malade, que vous ferez promener une bonne heure. Ensuite vous lui donnerez à manger; vous réitererez ce reméde cinq ou six fois.

Il faut bassiner la morsure avec la même décoction, & mettre le marc dessus, après avoir fort gratté la plaie avec du verre la premiere fois seulement.

VII. Prenez de la racine d'églantier, nettoiez-la bien, & pesez-en une once que vous couperez par petits morceaux, & que vous ferez bouillir dans trois chopines d'eau de fontaine. Faites-en boire au malade deux ou trois verres le jour une heure avant que de lui donner à manger.

VIII. Faites prendre de la limaille de cuivre au poids d'une dragme. C'est un violent émétique.

IX. Prenez un harang salé crud le plus nouveau que vous pourrez, après l'avoir pilé dans un mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, vous l'appliquerez en forme de cataplâme sur la morsure. Continuez la même chose pendant trois jours.

X. Prenez des choux, faites-les confire dans du sel, ou bien faites-les tremper dans de l'eau salée pendant quelque-tems, ensuite vous appliquerez de ces choux sur la morsure.

XI. Le reméde qu'on prétend être le plus efficace est le bain qu'on prend dans la mer: mais comme la saison n'est quelquefois pas propre pour se mettre en chemin ou qu'on est éloigné de la mer, il faut essaier des autres remédes ci-dessus.

On doit avoir soin d'abord de bien nettoier & laver la plaie avec de l'oxicrat, qui est la liqueur qu'on peut faire le plus promptement & qu'il est aisé de trouver. Tout le monde sait que l'oxicrat est un mélange d'eau & de vinaigre mise en assez petite quantité, on met une cuillerée de vinaigre sur cinq ou six fois autant d'eau.

Remédes Chymiques ou autres à la maladie qui vient aux hommes pour avoir été mordus par des bêtes enragées.

1. Véronique, petite centaurée, menthe, sauge, bétoine, plantain, armoise, hipéricum ou millepertuis, absinthe, mélisse, verveine, poudre de vipére. La dose est depuis huit grains jusqu'à une demi-dragme.
2. Poudre de crapaux. La dose est depuis huit grains jusqu'à deux scupules.
3. Sels volatils des animaux, de sel armoniac, de succin. La dose est depuis quatre grins jusqu'à quinze.
4. Sel volatil huileux aromatique. La dose est depuis six gouttes jusqu'à vingt.
5. Teinture de castor. La dose est depuis trois gouttes jusqu'à quinze.
6. Teinture d'antimoine. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.
7. Ens veneris. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.
8. Teinture de Mars, tirée par le sel armoniac. La dose est depuis quatre gouttes ju qu'à vingt.
9. Esprit de Vénus. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à dix.
10. Eau de mélille magistrale composée. La dose est depuis une dragme jusqu'à une once.
11. Elixir antiépileptique. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à vingt.
12. Si on est mordu, le reméde spécifique avant les neuf jours sera de se servir de la fleur de sain-foin brûlée & mêlée avec du vieux levain, qu'on appliquera sur la plaie, ou bien il faut la piler avec du vin blanc vieux & le faire boire a celui qui a été mordu.
13. La racine d'églantier mise en poudre sur la plaie, ou bien avalée avec du bon vin vieux.
14. La graine de sureau, ou jus de feuilles de sureau ou de frêne.
15. Le grand reméde est de s'aller laver dans l'eau de la mer comme font plusieurs personnes.

Reméde Pour la rage des Cavales.

Quelquefois les cavales considérant leur figure dans l'eau deviennent amoureuses d'elles-mêmes; ensorte que négligeant le boire & le manger, elles sont vagabondes & regardent toujours derriere elles, comme si elles vouloient montrer qu'elles ont besoin de quelque chose. Cette maladie se guérit en leur faisant revoir leur figure dans la même eau.

Rage des Chevaux.

Il est constant que plusieurs chevaux deviennent enragez, tant par les mauvais traitemens qu'ils reçoivent de ceux qui en prennent le soin, que par la mélancolie ou bile qui prédominent en eux, ou par mauvaise nourriture, ou coups reçûs à la tête. On reconnoit cette rage lorsqu'ils ont les yeux luisans, & qu'ils ont la tête abaissée, regardant un chacun fixement, lorsqu'ils grincent les dents, qu'ils abattent les oreilles vers les crins, & qu'à même instant ils se jettent sur ceux qui sont auprès.

Reméde pour la rage des Chevaux.

Pour les guérir il faut les humecter & les nourrir avec herbes rafraîchissantes, leur donner des buverons avec du son & du salpétre, tenant le corps libre, & avec clistéres & par intervales: & leur tirer du sang du col, des cuisses, des flancs & de la queuë: en cas qu'ils ne veuillent manger il faut leur faire avaler avec le cornet. Et à ceux qui pourroient être endormis, il faudroit leur donner le feu sous le toupet, entre cuir & chair y insinuer des plumes ointes d'huile de laurier, comme aussi au ventre & aux temples. Le dernier reméde est de les châtrer.

Autre rage des Chevaux.

On voit aussi souvent des chevaux devenir enragez pour avoir été mordus d'autres animaux enragez, lesquels ont peur de l'eau, ce qui se connoit lorsque les veines s'enflent, qu'ils bavent & qu'ils s'apuient la tête contre la muraille.

Remédes pour les Chevaux mordus par d'autres animaux enragez.

Pour les guérir il faut appliquer le feu sur la morsure, & on râchera de faire tomber l'escarre plûtôt que faire se pourra. Il ne faudra saigner dans le commencement ni évacuer. Pour ôter au cheval la crainte de l'eau, il faudra lui en donner dans un lieu obscur, ou lui en faire avaler avec le cornet, & trois dragmes de bitume ou de theriaque.

Autre reméde pour la rage ou furie des Chevaux.

Vous remédierez à la furie des chevaux & dompterez leurs vices, si étant liez de cordes vous leur jettez dans les nazeaux trois livres de vin noir, ou si vous leur faites avaler de la racine de concombre sauvage cuite dans deux chopines de vin avec du nitre. Il faut leur frotter rudement le corps; mais principalement la tête d'ellebore noir, bouilli dans du vinaigre, leur faire faire beaucoup d'exercice, les saigner aux cuisses, ne leur point donner d'orge jusqu'à ce qu'ils se soient moderez. Quelques uns les font tenir en un lieu sombre & tranquille; ce qui les rend plus vicieux ou les fait mourir. C'est un souverain reméde de châtrer le cheval. Ce vice lui vient souvent pour avoir été trop long-tems exposé au soleil, ou pour avoir trop mangé de vesce, ou d'une trop grande abondance de sang, laquelle s'est jettée dans les membranes du cerveau, ou quand la bile s'est coulée dans les veines, ou bien par la malignité des eaux.

Signes d'un Cheval furieux.

Quand le cheval commence à être furieux il a les yeux & les nazeaux enfoncez, il dresse les oreilles, il tâche a mordre un chacun. Il faut le saigner aux deux cuisses, lui donner a manger ce jour-la, & le lendemain fort peu, le suivant vous mélerez une once de cigue dans l'eau qu'il boira.

Autres signes.

Les indices des chevaux enragez sont quand il a les yeux rouges, les veines élevées plus qu'à l'ordinaire & qu'elles étincelles, il devient maigre à cause qu'il ne mange point, il est à craindre. Le reméde est de lui couvrir la tête afin qu'il ne puisse voir ceux qui l'approchent, lui ouvrir les veines du col, & lui laisser écouler le sang jusqu'à ce que les forces lui manquent, puis lui arrêter le sang & l'enfermer en lieu sombre, afin qu'il s'y repose; sur le soir vous lui présenterez neuf livres d'eau pour le faire boire, & de là vous ne lui donnerez a manger ni à boire jusqu'au troisiéme jour, vous le traiterez ensuite à l'ordinaire.

RAGE *des Chiens.* *Voyez* CHIEN.

Pour empêcher que les Chiens mordus ne viennent enragez.

Prenez du lait de vache nouvellement tiré, faites tremper dedans de la pinprenelle sauvage, & faites-en boire aux chiens tous les matins pendant neuf jours.

RAGRÉER un endroit scié. C'est couper avec la serpette la superficie de cette partie sciée & comme brûlée par le mouvement de la scie, ce qu'il est nécessaire de faire, autrement cette partie là pourriroit & ne se recouvriroit jamais, ce qu'elle doit faire pour la beauté & la propreté de l'arbre.

R A I.

RAIFORT. C'est une espece de rave, qui est fort grosse toute jeune qu'elle puisse être, & qui a le goût fort piquant.

Moyen pour adoucir les raiforts. On adoucira les raiforts en laissant tremper la semence, ou dans de l'eau miellée, ou dans le suc de raisins de passe, ou dans de l'eau sucrée l'espace de deux jours, & puis quand elle sera séche on la mettra en terre.

Pallade assure que pour faire les raiforts très-gros qu'il n'y a qu'à les couvrir souvent de terre, en leur ôtant toutes les feuilles, & ne leur laissant que la petite tige au cœur. *Voyez* RAVE.

RAISIN. C'est une baie ronde ou ovale qui est le fruit de la vigne, il ne vient pas seul. Il s'en trouve plusieurs ensemble qui étant ramassez & pressez les uns contre les autres forment une grappe. Leur couleur est différente: car il y en a de blancs, de noirs & de rouges. *Voyez* VIGNE ou VIN.

RAISIN DE MER.

Description. C'est une plante qui croît de la hauteur d'un pan & davantage; elle est basse, longuette & pousse plusieurs branches sans feuilles; autour de ses branches elle a plusieurs grains roux de la grosseur d'un grain de froment, pointus a la cime, & astringeans au goût.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux maritimes. Elle se trouve en Été & petit en Hiver.

Proprietez. Dix grains de cette plante bûs dans du vin servent au dévoiement d'estomac & pour arrêter les mois aux femmes. Quelques-uns les pilent & en font des trochisques, lesquels ils conservent & s'en servent dans le besoin.

RAISIN de renard, en Latin *Herba Paris.*

Description. C'est une plante qui produit une seule tige haute d'un pied & demi; du mileu de laquelle elle jette quatre feuilles rangées en croix, fort semblables à celles du sanguin; à la cime de sa tige elle pousse quatre autres petites feuilles disposées en croix comme les précédentes, au milieu desquelles il y a une petite boule rouge pleine de vin, qui ressemble à un grain de raisin; elle est remplie de quantité de graines petites & blanches. Sa racine est menuë & pale, avec quantité de filamens.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & dans les bois. Elle fleurit en Avril & la graine est mûre en Mai.

Proprietez. Le fruit & la graine qui est enfermé dans le grain dont nous avons parlé, est singuliere contre toute sorte de poison, particulierement contre ceux qui pour en avoir usé deviennent fols & insensez, si on en donne le matin vingt jours de suite.

RAISINÉ. C'est une sorte de confiture qu'on fait avec des raisins.

Maniere de faire de bon Raisiné.

Cueillez des raisins par un beau tems, laissez-les amortir pendant quelques jours; puis lorsqu'ils seront en état exprimez-les entre les mains, & après en avoir ôté les grappes, vous mettrez le reste sur le feu, ou vous le ferez bouillir doucement, ayant un grand soin de l'écumer & d'ôter le plus de pepins que vous pourrez. Vous le remuerez & l'agiterez de tems en tems avec une petite écumoire.

A mesure que le raisiné s'épaissit il faut diminuer le feu; & lorsque le sirop est réduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine en pressant extrémement toute la masse. On le remet ensuite sur le feu pour lui faire prendre une cuisson parfaite. On ne cesse point de le remuer, & lorsqu'il est cuit on le verse dans des pots pour le conserver jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

R A M.

RAMEAU. C'est un terme qui se dit d'une branche d'abre cou-

pée pendant l'Été pour en tirer des écussons à greffer. Ainsi on dit : un tel m'a envoyé un ou deux rameaux de sa belle péche, de sa prune, &c.

RAME & RAMBERGE. C'est un terme usité en fait de melons, qui au lieu d'avoir un goût vineux ou sucré en ont un fort desagréable, qui leur vient d'ordinaire d'avoir été cultivez près d'une méchante herbe puante & assez ordinaire sur les couches.

RAMER. Terme de jardinage, qui se dit des pois, aux pieds desquels on met des branches, qu'on appelle autrement des rames, afin que les pois en croissant s'y attachent & deviennent plus hauts, & que par conséquent ils fassent plus de cosses; cela fait aussi qu'il y a plus de facilité à les cueillir.

R A N.

RANDONNÉE. Terme de chasse. C'est quand après qu'une bête est donnée aux chiens, elle se fait chasser & tourne deux ou trois tours autour du même lieu.

R A P.

RAPÉ. On peut dire qu'un bon rapé est un trésor dans une maison, j'entens celui qu'on fait ainsi avec des raisins noirs.

Prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts, posez l'un après l'autre sur ce sarment des raisins tous entiers jusqu'au bondon: cela fait, recommencez un autre lit de sarment, sur lequel vous mettrez encore des raisins, comme j'ai dit, jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment: puis ayant soin de bien faire foncer ce tonneau, faites le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement de même que le vin; prenez-garde qu'il ne s'évente point, & après il vous sera d'une utilité très-grande.

Autre Rapé.

Les rapez que voici ne servent qu'à éclaircir promptement le vin, & se font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien secs, & tirez-le plus long qu'on peut, lesquels on laisse tremper l'espace de six jours afin d'ôter le goût du bois; ou bien on les met dans un sac au fond d'une eau courante pendant le même espace de tems, ayant pris la précaution d'attacher ce sac à quelque chose, de crainte que cette eau ne l'entraîne.

Cela fait on les égoute & on les fait bien secher à l'air, après quoi on les met dans un tonneau qu'on remplit jusqu'à un doigt près du bord, & qu'on fonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point.

Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux & foncé le tonneau, avant que de le remplir du vin, n'oubliez-point de verser par le bondon une chopine d'eau de vie; cela étant observé, on bouchera le tonneau jusqu'à ce qu'on croie que cette eau de vie ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plûtôt roulé ce tonneau qu'on le porte à la place qu'on lui destine, & où l'on ne manque point de le remplir incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapez tout comme l'autre vin quand il est nouvellement entonné.

De l'usage des Rapez.

Il y a fort peu de Marchands de vin qui ne se fournissent de ces sortes de rapez: celui de copeaux à intention d'éclaircir promptement du vin: celui de raisins, pour fournir toûjours de vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Ce dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on est obligé de donner du vin, & sur tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche, s'il n'en a pas, des vins de petit aloi, & par conséquent à bon marché, qui pour peu qu'ils soient vins, les fait paroître beaux en les passant sur cette espece de rapé, quelque vilaine couleur qu'ils eussent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainsi que l'œil de ceux qui les boivent.

Tous rapez doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, à cause que les raisins ni les copeaux n'en valent pas mieux, lorsqu'on les laisse trop long tems en vuidange.

Lorsqu'on s'apperçoit que les rapez de copeaux sont long-tems à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut les défoncer & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre après secher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau de vie, comme j'ai dit, ou bien on les lave dans du vin clait, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils servent ainsi accommodez tout comme auparavant.

Pour l'observation qu'il y a à faire aux rapez de raisins, il n'y a qu'à les remplir à mesure qu'on les boit: car les laisser trop en vuidange, c'est les exposer à prendre l'évent & à se gâter.

RAPROCHER un cerf ou une autre bête. Terme de chasse. C'est le parchasser avec les chiens courans. Ces termes de parchasser & raprocher se disent, à cause que les chiens sont obligez d'aller doucement, pour tenir la voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant. On dit, les chiens *raprochent* le cerf.

RAPROCHER DES ARBRES. Terme de jardinage. C'est racourcir les branches de ceux qui s'ouvrent trop, comme les beurrez, ou les branches qui ayant été laissées trop longues & trop étendues, soit en espalier, soit en buisson, font un desagrément dans l'arbre en y faisant un endroit vuide qui doit être garni; ainsi les branches racourcies en produisent de nouvelles à leur extrémité, qui rendent l'arbre plus fourni & plus plein, comme il le doit être.

R A T.

RAT. C'est une petite bête noire ou plûtôt grise-brune, à quatre pieds avec une longue queuë, qui a l'ouie subtile, qui ronge ce qu'elle trouve, qui vit de grain, de légumes, de fromage, de chair, & qui a de l'entipatie pour le chat, la belette & l'éprevier.

Pour faire mourir les Rats.

I. Celui qui a un Epicier ou un Apoticaire pour ami, pourra avoir de l'arsenic en poudre, en mettre sur du fromage blanc ou autre, sur du beurre, & mettre ceci dans un lieu où les chats & les chiens ne puissent aller; on peut s'assurer qu'ils en mangeront & créveront.

II. Mettez de l'eau dans un chauderon d'airain, couvrez cette eau de glu de blé, ou de la poussiere du blé après qu'il a été vanné, les rats s'y jetteront pour y chercher & manger du blé, & ils s'y noieront quelque gros qu'ils soient.

III. Les quatre de chiffre qu'un chacun fait faire, sont très-utiles.

IV. Sur un chauderon rempli d'eau mettez un bâton plat, & sur le milieu de ce bâton mettez du lard, du pain, des noix attachez avec du fil, les rats y voudront aller, aussi-tôt le bâton tournera, ils tomberont dans l'eau & se noieront.

V. Mettez de l'eau dans une écuelle, s'ils rongent les livres & les papiers, & ils n'y feront aucun mal.

VI. Il faut prendre de l'ellebore & le méler avec de la pâte de farine d'orge, ou de la semence de concombre sauvage, avec ellebore noir & colloquinte, incorporez avec griotes.

VII. Si vous mettez dans les trous où il se tiennent des cendres de chêne, ceux qui seront encendrez deviendront galleux & mourront.

VIII. Si vous mélez de la limaille de fer avec du levain & le mettez au lieu où il y en a quantité, en ayant seulement goûté ils mourront.

Pour chasser les Rats de la maison.

I. Prenez de la corne du pied des mulets ou des ânes, fermez les fenêtres de la maison, mettez sur un réchaud de feu ces cornes du pied après qu'il a été serré & parfumé.

II. On les chassera encore des maisons si on prend de la vervene, si on la détrempe dans l'eau, l'y faisant infuser vingt-quatre heures, & si on en arrose la maison.

III. Que si l'on fait du parfum avec couperose, origan, ache & nielle, ils s'enfuiront.

Apulée dit que les rats ne font jamais mal aux semences, si avant qu'elles soient jettées ou enterrées, si on les trempe en fiel de bœuf, que si on ferme les rats venus avec feuille de rosages, ils mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui mélent avec de la farine fine, du concombre sauvage ou jusquiame, ou amandes ameres, vervale noir en égale portion; le tout broyé ils les pétrissent avec de l'huile, & les mettent auprès des loups & des tars. *Pline* dit qu'on les chasse si on trempe de la cendre de belette ou de chat avec de l'eau qu'on met sur les semences: Il y a danger que ce qui s'en produira ne tienne du venin de ces animaux. Il sera meilleur de tremper les semences en fiel de bœuf pour faire fuir les grandes bêtes. Voici ce qu'il faut faire, jamais ils ne toucheront aux lieux qui seront semez si l'on tépand dessus de l'urine vieille dans laquelle on aura fait tremper du fient de chien. *Démocrite* promet que le même sera bon, comme nous avons dit, si l'on met beaucoup de cancres de riviere ou de cancres marins, non moins de dix dans un vaisseau de terre plein d'eau, couvert & mis à l'air pour être échauffé par le soleil l'espace de dix jours; puis il faudra arroser de cette eau de deux jours l'un. Quelques-uns des anciens Auteurs de l'Agriculture, Grecs & Afriquains, brûloient de la pivoine. *Auberdanes* en seme par le jardin, au champ, chassant par ce secret toutes sortes de bêtes nuisantes.

Pline conseille sagement qu'on jette sur les feuilles du fient de bœuf, détrempé toutes les fois qu'il pleuvra, par ce moyen tout ce qui pourroit être venimeux en ce remêde sera lavé.

Pour assembler les Rats.

I. Versez de la lie d'uile dans un bassin d'airain, & mettez-le la nuit au milieu de la maison, par ce moyen on dit que tous les rats, même ceux des maisons voisines s'assembleront.

II. Il n'y a qu'à avoir deux rats vifs, & puis les ayant jettés en un grand vaisseau de terre, mettez-le sur un feu fait du bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer vous verrez tous les rats prochains accourir au cri de ceux qui sont enfermez, & se jetter dans le feu comme s'ils venoient à l'aide des prisonniers. Ceci doit être attribué à la fumée du frêne.

RATAFIA. C'est une sorte de liqueur composée d'eau de vie, de noiaux de cerises, de framboises & autres fruits.

Pour faire du Ratafia.

Il faut concasser cent noiaux d'abricots, l'amande & le bois ensemble dans un mortier de marbre, & mettre le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau de vie, une chopine d'eau, une livre de sucre, dix grains de poivre blanc, huit ou dix clous de gérofle & un bâton de canelle long deux fois comme le doigt. Après cela il faut bien boucher la bouteille, l'exposer pendant quinze jours ou trois semaines au soleil & ensuite passer le tout par la chausse.

Pour faire du ratafia rouge.

Prenez de belles & bonnes cerises bien mûres, l'on peut aussi mettre des merises noires ou des guignes, des framboises & des groseilles: par exemple, un quart ou un tiers de chacun des derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de cerises. Il faut bien écraser le tout ensemble, ou l'une après l'autre, les presser & passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'eau de vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi-gros de canelle, trois ou quatre clous de gérofle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc. Le tout concassé, vous le mettrez infuser dans un vaisseau de terre ou de grais, & le

le bouchetez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toûjours la même dose; beaucoup de gens le font différemment de chaque fruit en particulier; mais c'est toûjours la même chose quant aux autres ingrédiens.

Pour lui donner le goût de noiau en faveur de ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noiaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler ou concasser le tout ensemble & le jetter dans votre tonneau & à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire, vous passerez celui qui est dans vos cruches à la chausse; pour celui des tonneaux il s'éclaircit de lui-même. On y peut mettre aussi des fleurs de coquelico, cela n'est pas méchant & n'y fait point de mal. Voilà en quoi consiste la véritable perfection du ratafia: & l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid ou demi-queuë, & que c'est par leur continence qu'il faut régler la dose de tous les ingrédiens & autres choses concernant ladite liqueur.

Pour faire du ratafia blanc, autrement dit eau de noiaux.

Sur une cruche de douze pintes d'eau de vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noiaux de cerises bien pilez, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de gérofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre & quatre pintes d'eau bouillie, après qu'elle est refroidie, laquelle vous mêlerez lorsque vous voudrez passer votre infusion à la chausse, puis après vous mettrez la liqueur dans des bouteilles & les boucherez bien.

RATATINE. C'est un terme assez bas & grossier, usité cependant quand on parle des gens extrémement vieux & pauvres, & dont on se sert pour marquer que certaines plantes viennent mal & sortent misérablement de terre: ainsi on dit: mes racines ne sortent point bien de terre, elles ne viennent point belles, grosses & longues, elles sont toutes ratatinées. Ce terme signifie à peu-près la même chose que rabougri.

RATE. La rate est destinée à recevoir le suc mélancolique, tant pour sa propre nourriture, que pour le séparer du sang, elle le tire du foie par une vertu qui lui est toute naturelle.

Elle est située du côté gauche à l'oposite du foie, étant faite en maniere d'une langue de bœuf, relevée du côté qu'elle touche les fausses côtes, & vuide de celui qu'elle s'appuie sur le ventricule; elle est composée d'une chair spongieuse, de plusieurs veines & d'artéres, d'une petite peau & de petits filamens de nerfs.

Dans sa substance qui est molasse, rare & spongieuse, elle est plus noire que celle du foie; il y a plusieurs veines qui sortent du rameau splénique, & beaucoup d'artéres considérables qui attirent le suc mélancolique, afin de renvoyer le plus grossier, soit à l'estomac pour y exciter l'apétit, soit aux veines hémorrhoïdiales pour s'en décharger; elle est de plus envelopée d'une tunique fort délicate, qui vient de la poitrine, ayant un petit nerf qui descend du cerveau.

Ceux qui ont la rate indisposée le remarquent par une pésanteur & par une douleur au côté gauche, avec une dureté qui repousse, ne pouvant se coucher dessus. S'il n'y a qu'une tumeur, au lieu d'une dureté qui repousse, la partie est lâche, & céde lorsque l'on y touche.

Ils ont une difficulté de respirer, leur couleur est plombée; ils sont altérez le jour, & pendant la nuit ils suent beaucoup.

Leurs gencives sont écorchées, leur bouche sent mauvais, il leur vient souvent des ulceres aux jambes, leurs veines sont grosses & tenduës, & celles qui sont du côté gauche paroissent noires; de plus leurs urines sont tannées, ils saignent souvent du nez, leurs bourses deviennent grosses, & les soirs leurs pieds s'enflent.

Les mélancoliques pour l'ordinaire sont rateleux, comme aussi ceux qui boivent beaucoup d'eau, qui mangent des viandes grossieres, quantité de fruits cruds, d'herbages ou de légumes, qui habitent dans des lieux humides, ou dans des endroits bas & sombres.

L'on peut aussi devenir rateleux après une longue maladie, ou par la supression des hémorrhoïdes ou des ordinaires, ou par une obstruction au foie, ou ensuite d'une fiévre quarte, ou pour être trop constipé.

Si le sang mélancolique vient à se dégorger dans les veines qui vont au fondement, c'est la santé du malade; mais s'il se jette au foie, il cause l'hydropisie, aux poûmons la phtisie, au côté la pleurésie; au cerveau de facheuses indispositions, & dans la grande artére la palpitation.

La rate est beaucoup plus ample & fait plus de douleur aux bilieux qu'aux pituiteux. La gaieté & la joie font diminuer la rate, au contraire le chagrin l'augmente: ceux qui sont sujets aux catares ne deviennent point rateleux.

Si la dissenterie survient à un rateleux, c'est un bon signe, d'autant qu'elle se déchage par là du fardeau qui l'accabloit; mais aussi il n'est pas à souhaiter qu'elle dure long-tems, de crainte qu'elle ne cause d'autres fâcheux accidens, comme l'hydropisie ou la lienterie, qui sont l'une & l'autre mortelles.

Si les urines continuent long-tems à être claires & transparantes, ce sont de mauvais signes pour un rateleux; au contraire plus elles sont rouges & crasseuses, plûtôt ils seront guéris: c'est toûjours un bonne marque dans quelque indisposition de rate que ce soit, si on vient à saigner du côté droit.

La rate est sujette aux obstructions, au phlegmon & au schire. *De la Haie.*

Du phlegmon à la Rate.

La rate aussi-bien que les autres parties naturelles, est sujette au phlegmon, qui est une abondance de sang, extrémement chaud & bouillant, qui se jettant sur une partie, y forme une tumeur qui s'étend & qui excite la fiévre avec chaleur, pésanteur & une douleur sensible en y touchant.

La rate en étant attaquée on y apportera les mêmes remédes qu'à l'inflammation du foie, sur tout il ne faudra pas épargner les saignées; jusqu'à ouvrir la veine qui est entre le petit doigt & l'annulaire de la main gauche, & donner à boire une tisanne faite avec un peu de canelle & du vin, & frotter le côté malade avec de l'huile rosat, de l'huile de camomille & de lis, dont il faut prendre parties égales.

Toutes les indispositions de la rate se tournent en supuration, elle est mortelle. L'inflammation qui attaque la partie supérieure de la rate est plus à craindre que l'autre qui est inférieure.

Il n'est pas si dangereux lorsque le foie se décharge sur la rate, que quand la rate se décharge sur le foie.

Un long cours de ventre à un rateleux le menace d'hydropisie & de la mort.

Si dans l'inflammation de la rate le sang vient à sortir de la narine droite, & que le ventre se lâche au jour de crise, c'est un bon présage; lorsqu'un rateleux fait des urines crasseuses, il n'a rien à craindre, il doit beaucoup appréhender si elles sont claires.

De l'obstruction de la Rate.

L'obstruction de la rate est une maladie qui s'empare des conduits & des pores par où le sang étoit auparavant attiré & purifié pour servir de nourriture au corps.

Qui connoit la cause de l'obstruction du foie n'ignore pas celle de la rate, qui ne peut venir que d'une humeur mélancolique, crasse & terrestre, que la rate attire, & qu'elle ne peut renvoyer ce qui retient & empéche ses fonctions.

D'abord elle commence à se faire remarquer à un visage morne, pensif & abbatu, à une couleur qui n'est plus si naturelle, à une douleur en l'hypocondre gauche, à une difficulté de respirer, à des songes turbulans; quelquefois à un très-grand apétit, ou à un qui sera diminué, ou tout-à-fait perdu; à l'enflure des pieds & à celle de la poitrine, après avoir mangé, & à une toux qui s'augmente dans des intervales.

Mais si elle se jette dans l'estomac, il s'y fait une dureté, non pas de sa propre nature: car elle est rare & molle; mais par un étrangere, qui est toute crasse & terrestre.

De l'obstruction de la rate il en arrive plusieurs inconvéniens; en premier lieu le sang en est altéré, comme n'étant pas purifié de sa lie, & par conséquent le foie affoibli; ensuite elle cause la fiévre quarte, la fiévre étique, ou l'hydropisie; plus l'urine est claire aux rateleux, plus elle est mauvaise.

Voilà toutes les marques sensibles d'une véritable obstruction de rate, à laquelle il faudra remédier par les saignées tant du bras que du pied, moyen très-assuré pour en guérir en peu de tems, en la réitérant autant que les forces le permettront; sinon l'on aura recours aux tisannes, aux purgations, au régime de vivre & aux remédes externes.

Les tisannes seront composées avec une once d'écorce de capres, une demi-once de tamarins, une poignée de scolopendre & de buglose, une demi-poignée de chamedris, autant de fleurs de genêt & de racine, une demi once de racine de fenouil, deux dragmes de reglisse & d'anis, le tout bouilli dans six pintes d'eau réduites aux deux tiers, & après être coulé & refroidi, on en donnera un verre le soir, le matin à jeun & pendant le jour entre les repas, de laquelle on continuera l'usage une semaine ou deux: & si l'on n'étoit pas dans le tems d'avoir ces herbes, l'on dissoudra dans les bouillons qui seront faits avec une fressure de mouton ou d'un vieux coq, une dragme de crême de tartre avec quinze grains de sel d'absinthe, ou de tamarins que l'on fera avaler soir & matin pendant sept ou huit jours.

Ensuite l'on purgera une fois ou deux la semaine avec une médecine ainsi composée.

Purgation pour l'obstruction de Rate.

Prenez un demi-setier d'une décoction de polipode, dans laquelle vous mettrez infuser toute une nuit sur des cendres chaudes, trois dragmes de sené, une dragme d'anis; le tout étant coulé vous y ajoûterez une demi-once de catholicon double avec autant de confection hamech; & après l'avoir partagé en deux prises, vous les ferez prendre à une heure l'une de l'autre, & deux heures après la derniere: il faut donner un bouillon dans lequel on aura fait fondre une dragme de crême de tartre; sinon ajoûtez-y un demi-verre de jus de cerfeuil.

Les personnes qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront vingt grains de poudre d'hiere simple, quinze grains d'agaric, autant de sené bien pulvérisé, avec un peu de sirop ou de confitures pour le former.

En même-tems on appliquera sur la rate, ou de l'emplâtre de melilot ou de mussilage, ou de diachilon ireatum, ou l'on se servira d'un tel liniment.

Liniment pour l'obstruction de Rate.

Prenez une once & demie d'huile de lis, une once d'huile de ruë, & de capres, trois dragmes de fiente de chévre, une demi-dragme de safran, une once de cire; faites fondre le tout ensemble & frottez-en tout le côté gauche soir & matin, étendant par dessus une feuille de papier.

Et pour fortifier d'autant plus la chaleur naturelle, l'on fera user du thériaque & d'orviéran, ou de confection d'alkerme, ou de conserve de fleurs de buglose, ou de racine d'angélique confite.

L'on défendra les viandes grossieres & indigestes, comme bœuf, jambon, liévres, canards & autres semblables; & les légumes, comme féves, lentilles, panais, bettes-raves, navets & carotes.

A l'égard de la boisson, on pourra user du vin modérément, enferrer l'eau, ou en jettant dedans une piéce d'or rougie au feu. De fois à autre on boira de l'hipocras, pourvû que l'on y ajoûte tant soit peu de vinaigre, tout autre vin de liqueur seroit nuisible.

Que s'il s'étoit fait une obstruction à la rate pour avoir bû quantité

 d'eau

d'eau froide, ou pour avoir vécu peu sobrement, l'on fera prendre de telles pilulles le soir en se couchant, ou avant souper.

Pilulle pour l'obstruction de Rate.

Prenez trois dragmes d'aloës succotrin, autant de rhubarbe & d'agaric, vingt grains de poivre noir & de graine de ruë, ou d'agnus castus, le tout bien pulvérisé ensemble, faites-en une masse avec un peu d'oximel. La prise sera d'une dragme une fois ou deux la semaine. Que si l'obstruction provient d'un ulcere ou d'un schirre parfait, l'un & l'autre seront incurables. *De la Haie.*

Du schirre de la Rate.

Souvent le schire succéde au phlegmon, auquel il faudra remédier promptement: c'est pourquoi dès le commencement l'on appliquera un cautere sur l'endroit où il se forme, sinon on emploiera une telle emplâtre.

Emplâtre pour le schirre de la Rate.

Prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de sagapenum; faites les fondre dans une chopine de suc de ciguë & un demi-setier de vinaigre. Après que l'un & l'autre seront consumez, & qu'il ne restera que les gommes, étendez les sur un cuit de la grandeur du mal, & laissez-les jusqu'à ce qu'il tombe.

A la place du jus de ciguë on prendra celui de choux: on pourra se servir de la seule plante de ciguë bien verte, hachée & batuë, & mise sur la rate étant un peu dégourdie, & souvent renouvellée; ou l'on prendra de la graine de moutarde que l'on batra avec des figues grasses, & que l'on appliquera en maniere de cataplâme, le couvrant avec un linge trempé dans du jus d'ortie.

De plus, l'on accompagnera ces remédes d'une tisanne que l'on fera user pendant plusieurs jours; elle sera ainsi composée.

Tisanne pour le schirre de Rate.

Prenez une poignée d'hysope, autant d'agrimoine, autant de feuilles d'orties blanche. Faites-les bouillir ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié, puis coulez la décoction; & comme elle sera encore toute bouillante, ajoûtez-y une once de rhubarbe demi batuë avec autant de canelle; puis laissez-la infuser une nuit entiere sur des cendres chaudes; après quoi coulez en deux verres tous les matins, & faites avaler le premier à cinq heures & l'autre à six, & a huit un bouillon.

Purgation pour le schirre de Rate.

Ensuite on purgera de fois à autre avec une demi-once de catholicon double, & une demi-once de confection hamech, dissous dans un verre d'eau de chicorée, ou d'une décoction de polipode.

Par intervales on prendra, soit du thériaque, soit de l'orviétan, ou de la confection d alkermes. On provoquera les ordinaires & les hémorrhoïdes si elles sont retenuës; quant au régime l'on observera le même qu'à l'obstruction de la rate.

Remédes généraux pour les maux de Rate.

I. Ayez bonne quantité de feuilles de l'herbe dite verveine, que vous pilerez & concasserez dans le mortier: Prenez deux blancs d'œufs & environ une poignée de farine d'orge, (à son défaut de la farine de seigle) avec le son. Mêlez le tout ensemble en remuant bien; de cela faites-en un cataplâme, que vous appliquerez sur la région de la rate avec du linge dessus, & laissez-le trois ou quatre heures, le réitérant plusieurs fois le jour tant qu'il tirera la pourriture.

II. Prenez une bille d'acier que vous limerez en poudre, laquelle vous laverez douze fois, changeant d'eau chaque fois; puis mettrez la même poudre infuser en une chopine de vin blanc au soleil pendant un jour & la nuit sur la cendre chaude; puis vous ôterez le vin d'avec la poudre d'acier, & y mettrez une demi-once de séné & un peu de scolopandre; vous en prendrez tous les matins quatre doigts dans un verre, vous promenant par la chambre, & vous ne prendrez rien de deux heures, sinon un bouillon aux herbes, auquel on peut ajoûter du ceterach.

III. Prenez de la verveine une dragme, trois blancs d'œufs & une poignée de farine d'orge, une noix muscade rapée, un peu d'étoupes coupées menu; faites un cataplâme que vous étendrez sur des étoupes non coupées, vous le mettrez sur une peau ou serviete, & appliquerez entre deux toiles au côté de la rate.

IV. Prenez une once de gomme armoniac & un peu de farine de féves; faites-les infuser dans une telle quantité de vinaigre, qu'elles s'épaississent en emplâtre, que vous étendrez sur du cuir blanc, puis vous la mettrez sur la rate.

Fomentation pour amollir & appaiser la douleur de Rate.

V. Prenez six poignées de ruë dont vous emplirez deux sachets de toile, que vous ferez bouillir dans du vinaigre, & les ayant exprimez appliquez-les chauds sur la région de la rate.

Bouillon pour le mal de Rate.

VI. Prenez environ une livre de rouelle de veau sans graisse, faites-le bouillir dans un pot de terre avec de la racine de chicorée sauvage sans sel; prenez-en tous les matins un bouillon pendant un mois ou six semaines, & en plein jour & aux repas dans le vin, ou autrement de la tisanne avec de la béroine.

RATEAU. Terme de jardinage. C'est un outil de bois ou de fer, d'environ un pied & demi, ou deux pieds de longueur, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long, & armé de dents par la partie qui doit rateler; c'est-à-dire, unir les allées, les planches, &c. On en fait quelquefois qui ne sont que de bois, qui ont jusqu'à cinq ou six pieds de long, & qu'un seul homme traine aisément avec une sangle ou une bricole passée autour du corps: ensorte que lui seul fait du moins l'ouvrage de deux à repasser de grandes allées. *Voyez-en la figure dans l'Article* RAVE.

RATISSOIRE. Terme de jardinage. C'est un petit outil tranchant, long d'environ un pied & large de quatre pouces, lequel étant emmanché d'un manche de la longueur ordinaire des autres; mais un peu moins gros à proportion de l'outil, sert à ratisser, c'est-à-dire, à couper les petites herbes des allées: il y en a de renversées comme des manieres d'houës pour ratisser en tirant à soi, & d'autres qui sont toutes droites & un peu plus larges pour ratisser en avant.

RAV.

RAVALER un arbre. Terme de jardinage. C'est le descendre & le rendre plus court & plus bas qu'il n'étoit, en rognant ou taillant considérablement sa hauteur. Ainsi on dit d'une seule branche trop longue; il la faut ravaler d'un pied, d'un demi-pied, &c.

RAVE. C'est une plante dont on distingue plusieurs espéces. La premiere retient le nom de rave, & on l'appelle en Latin *rapa* ou *rapum*. La seconde est nommée grand raifort rabbe, ou rhec, en Latin *rhaphanus rusticanus*. Et la troisiéme est appellée raifort ou petit raifort, en Latin *raphanus*. C'est celle qu'on mange communément à Paris.

Description de la premiere espece de Rave.

Ses feuilles qui sortent de la racine, sont oblongues, découpées profondément, rudes au toucher, de couleur verte-brune, & sont couchées par terre. Sa tige s'éleve du milieu de ses feuilles & croit à la hauteur d'un homme. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, dont la couleur est jaune. Ses semences sont rondes, rougeâtres & renfermées dans des siliques. Sa racine est ronde, charnuë & grosse comme la tête d'un enfant: elle est blanche en dehors, quelquefois noirâtre, quelquefois verte ou rouge. Si nous en croyons *Pline*, *Tragus* & *Amatus*, il s'en est trouvé qui pésoient quarante, cinquante & soixante livres.

On distingue une autre sorte de cette premiere espéce, qui ne différe de celle que nous venons de décrire, qu'en ce que sa racine est oblongue & qu'elle est plus délicate au goût.

Lieu. On seme ces deux sortes de raves dans les jardins & autres lieux cultivez dans les mois de Juin & Juillet, & on les amasse en Octobre. Celles que l'on seme en Été ne seront point mangées des chenilles, si l'on méle de la suie avec la graine en les semant.

Propriétez. La graine de ces raves est chaude, séche, absterfive, apéritive, digestive, venteuse & vénérienne. La rave cuite dans du bouillon de chair, nourit, enfle, engendre des ventositez, & rend la chair humide & molle. La cime de la plante mangée provoque extrémement l'urine & le crachat. On tient que le bouillon est utile aux enrhumez. La graine est contraire aux venins; & si on en fait prendre au poids d'une dragme, elle chasse la vérole des enfans. La décoction des raves est bonne pour faire un bain à ceux qui ont la goutte chaude, à quoi sert aussi la rave y étant appliquée. L'eau distilée des raves pouries, appliquée avec du linge sur l'érésipele lui est fort bonne. Si on met de la cire dans une rave creusée, si on la fait fondre sur des cendres chaudes, & qu'on applique sur les mules des talons écorchez, elle les guérit; & une rouëlle de rave appliquée chaude sur le talon où la mule commence à venir, empéche qu'elle ne passe outre; on la met chauffer sur des charbons ardens pour cet effet.

L'usage de ces raves n'est pas fort bon pour la santé, toutefois leur décoction est fort souvent bonne pour laver les pieds des Podagres.

Les Coutelliers & Armuriers assûrent que les couteaux, dagues & épées trempez trois ou quatre fois lorsqu'on les forge dans le jus de raves mêlé avec égale quantité de l'eau ou jus exprimé des vers de terre écrasez, rendent leur tranchant dur & ferme, & qu'ils trancheront le fer aussi facilement que le plomb.

Description de la seconde espece de Raves appellées GRAND RAIFORT.

Ses feuilles sont grandes, longues, larges & d'un beau verd. Sa tige est canelée, creuse & haute d'environ un pied & demi. Ses fleurs sont à quatre feuilles blanches & disposées en croix. Ses semences sont renfermées dans de petits fruits presque ronds, qui succédent aux fleurs. Sa racine est blanche, grosse, rampante & d'un goût âcre & brulant. C'est une espece de cochlearia, suivant *M. Tournefort*.

Lieu. Cette plante croit dans les jardins aux lieux humides plûtôt qu'aux secs.

Proprietez. Le grand raifort est apéritif, déterfif & resolutif. Il provoque l'urine. On l'emploie utilement pour le scorbut & pour la pierre.

La rabbe ou rhec est une viande grossiere, fort commune en limoge parmi les pauvres gens, qui en font plusieurs sortes de mets bouillis, fricassez & à l'huile, les ayant premierement fait tremper dans l'eau, tranchées par rouelles afin d'en ôter la plus grande force.

Culture du Raifort.

On le seme pendant tout le mois de Juillet, jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontre le tems propre, les autres puissent suppléer: la terre sablonneuse bien amendée & labourée de trois labours, est ce qu'elle désire pour devenir bien grosse: il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sols; on les tire de terre avant les gelées, & on les conserve dans des lieux exemps du froid comme les navets.

Pour recueillir la graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre; elles y passeront l'Hiver & graineront en la saison: le plus certain est d'en replanter des plus grosses a l'issuë des fortes gelées.

Description du Raifort, appellé communément Rave à Paris.

Ses feuilles sont grandes, rudes au toucher, découpées profondément, & d'une couleur verte. Ses tiges qui se levent du milieu des feuilles, croissent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds environ:

viron; elles sont rondes & rameuses. Ses fleurs sont à quatre feuilles purpurines, disposées en croix. Ses semences sont rouges, d'un goût âcre & presque rondes: elles sont contenuës dans des fruits formez en maniere de corne qui succedent aux fleurs. Sa racine est longue, charnuë, blanche au dedans, blanche ou rouge au dehors; sa grosseur est différente dans les différens Païs & dans les différentes saisons.

On donne le nom de rave à la racine aussi bien qu'à la plante.

Lieu. On cultive les raves dans les jardins.

Propriétez. La rave ou raifort est apéritive, détersive & incisive. Elle est bonne dans la colique néphretique, dans les retentions d'urine & des menstruës; elle est utile pour la pierre, pour les obstructions de la rate & du mesentere; on s'en sert dans le scorbut & dans l'hidropisie. On la fait prendre intérieurement pour ces maladies; mais pour les fiévres malignes on l'écrase & on l'applique sous la plante des pieds: on l'emploie aussi de la même maniere contre l'hidropisie. Sa semence prise par la bouche est apéritive & excite des nausées. La dose est depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.

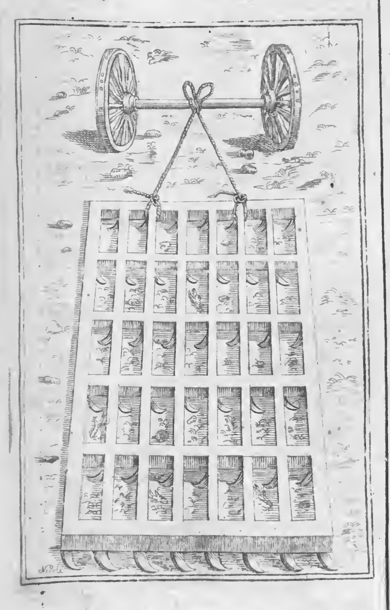
Usage. C'est principalement au Printems que les raves sont bonnes à manger, lorsqu'elles ont la chair tendre, succulente & facile à rompre; on les ratisse & on les mange avec du sel.

Culture des Raves. Les petits raiforts se sement depuis Février jusqu'en Septembre, puis vous commencerez votre premiere couche jusqu'au mois d'Octobre: on les accommode diversement; car si vous les voulez avoir belles, claires, nettes & bien longues, il faudra dans le tems que vous semez vos melons, en quelque endroit de votre couche, faire des trous de la hauteur de votre doigt, distans de trois pouces l'un de l'autre, & dans chaque trous y laisser cheoir deux grains de raves, mettant un peu de sablon par dessus; en laissant le trou tout ouvert, elles croitront de la hauteur de votre doigt par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussant leurs premieres feuilles qu'après qu'elles seront montées au niveau de la couche.

Quand vos melons seront replantez vous en pourrez semer sur la couche, & aussi en pleine terre, les mettant par raïons.

Pour avoir la graine vous laisserez monter des premieres semées, & la cueilletez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir & laisser aller leur graine: vous mettrez ces gousses le long de vos contr'espaliers, pour la faire sécher & achever de mûrir. La meilleure graine que nous aions vient de ces Hortillons d'Amiens qui en élevent de très-bien conditionnées dans leurs marais: à la levée il semble qu'elles ne soient pas bien franches; mais à la quatriéme ou sixiéme feuille elles se fortifient merveilleusement, pourvû qu'on ne néglige pas de les arroser.

Figure du RATEAU qui rend la terre légere & menuë, comme pour semer des Laituës, & qui arrache les racines de toutes les mauvaises herbes.



Remarques sur les Raves.

Cette espece de rave est bonne à manger cruë. Ce terme ne se dit ici proprement que de celles qui ont le navet long d'environ un demi pied, & de la grosseur du doigt, & qui sont rouges, tendres & cassantes; les gens qui les portent vendre dans les ruës de Paris, les appellent de la tendrette: dès que les chaleurs viennent les raves sont un peu trop piquantes; au lieu que dans l'Hiver & le Printems celles qui viennent sur couche sont tendres & douces. Le mot de rave se dit dans les Provinces d'une certaine grosse racine plate dont le Païsan se nourrit, & dont on engraisse les bœufs & les cochons.

Les bonnes raves doivent grossir de navet en même tems qu'elles changent de feuilles: il est très-rare d'avoir de bonnes especes de graines de raves.

Quand les raves ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est-à-dire, qu'elles sont tendres, cassantes & douces, elles sont à mon gré une des plantes du potager qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent & aussi long-tems qu'aucune autre. Je les regarde comme une maniere de manne de nos jardins.

Il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir; car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans la terre meuble e bien prépa ée, & de les arroser beaucoup dans le tems sec, & moiennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient: mais il est premierement question d'avoir toûjours de la graine de bonne espece; & en second lieu d'avoir des raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusqu'aux gelées de la mi-Novembre.

Pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & les navets longs & rouges; car il y en a qui font beaucoup de feuilles & peu de navets: & quand une fois on est pourvû de la bonne espece, il faut être extrémement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre; & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les raves qui sont venuës de la semence de l'année, on choisisse celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feuilles, le plus de navets, le colet le plus rouge, les replanter toutes entieres dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demi l'une de l'autre: ainsi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges, on les met sécher quelques jours au Soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse; on les vanne, &c.

Les pieds qui montent en graine allongent, ce semble, à l'infini leurs branches & perpétuent leurs fleurs; & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever la bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes raves huit ou neuf mois de l'année: les premieres qu'on mange viennent sur couche, & par le moien de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point; & pour en avoir le reste des mois on en doit semer parmi toutes sortes de semences, les graines en levent promptement, & ainsi on a le tems de les cueillir devant qu'elles puissent nuire aux autres plantes. Les raves craignent extrémement la grande chaleur de l'Été qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois très-dures, & en ces tems-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelque muraille du Nord une planche ou deux de terreaux épais d'un bon pied & demi, pour y semer les raves & les bien arroser. Le Printems & l'Automne, comme le Soleil n'est pas si chaud, les raves réussissent assez bien en pleine terre & au grand air.

Raves grosses & gros navets qui servent à nourrir & à engraisser le bétail.

Il y a certaines grosses raves & gros navets que l'on seme en Juillet dans les terres où l'on a moissonnez les orges primes, ou graine de naverte dont on fait de l'huile; & ainsi on a deux recoltes en un an. On tire ces raves, ces navets, & grosses panais de terre, a l'arrivée des gelées, on les hache & on les concasse, comme je dirai ci-après. On en donne le soir au bétail, il n'y a rien de meilleur pour les engraisser & leur faire avoir quantité de lait.

Ces raves & ces navets se peuvent semer après les orges primes, je le sai par expérience, je l'ai fait chez mois: pour cela il faut bien labourer la terre & la rendre bien légere, meuble & menuë; après l'orge elle est fort dure; cela se fait facilement avec un rateau que j'ai inventé, dont j'ai parlé ci-devant.

Pour la graine des raves & des navets, elle se seme en Juillet, il n'en faut que deux livres & demie pour un arpent. Attendez que le tems soit disposé à la pluie pour que la graine germe promptement; car comme elle est menuë, & qu'on ne l'enfonce pas en terre, le Soleil la rôtiroit, & elle ne pourroit pas germer ensuite. Pour y remédier & la semer également, faites ce qui suit.

Prenez autant de boisseaux de sable qu'il faudroit de boisseaux de blé pour semer votre terre; prenez une demi barrique, qu'on appelle Mai a Paris, mettez-y une couche de sable par dessus une couche bien claire de votre graine, & ainsi de couche en couche, jusqu'à ce que toute votre graine soit emploiée.

Pour le faire germer promptement, jettez un sceau d'eau ou deux sur votre sable dans le cuvier qui sera percé au fonds en divers endroits, afin que l'eau s'écoule: tenez-le ainsi tout prêt quand vous verrez le tems à la pluie, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable comme vous feriez du blé; après avoir semé vous herserez la terre avec une petite herse légere renversée & des épines à la queuë, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de laituë.

Les raves & navets principalement demandent que la terre soit bien légere & menuë: pour cela voici un rateau que j'ai inventé, dont la Figure est représentée ci-dessus, si vous voulez semer une terre où l'on

l'on aura cueilli de l'orge prime, que l'on seme en Automne & qu'on moissonne en Juin; mettez le feu dans le glé qui reste attaché à la terre, & labourez-la, si vous pouvez. dès que l'orge est coupée; car le Soleil lorsqu'il est ardent durcit fort la terre, si elle n'étoit promptement labourée la charruë auroit peine à y mordre. La terre ainsi charruée, on la herse avec cette grosse herse & pesante qui rompt la terre, la rend menuë comme terre à semer laituë, & arrache toutes les racines de mauvaises herbes. Il est à remarquer que dans les grands fonds de terre grasse bonne à froment, il y a de bons ménagers qui labourent avec deux charruës qui se suivent, comme j'ai fait quelquefois, avec lesquelles ils font donner deux coups de béche : ils appellent cela *fouiller les entrailles de la terre, & montrer au Soleil ce qu'il n'avoit pas vû.* Cette terre nouvelle tient lieu d'un demi fumier, je l'ai vû par expérience, une année que je le fis dans un arpent de terre, où je plantai de jeunes greffes en batardiere, j'y transplantai aussi des porreaux qui devinrent gros comme le bras, & en tirai quatre-vingt écus. Par le même moien les raves deviennent grosses comme les jambes, & les navets comme de gros choux de pomme, j'en ai eu qui pesoient vingt livres, les panais de même. Quand il n'y a pas un bon fonds de terre il ne faut pas labourer profondément, on éleveroit au dessus une terre qui gâteroit tout. Au lieu où il y a grand fonds, cela tient de mer comme en Bretagne, & de vase marine comme en Normandie.

Pour faire grossir vos raves & navets, roulez par dessus à l'entrée d'Octobre une barique pleine d'eau, cela abat les feuilles & fait la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils sont en leur maturité, & ne grossissent plus, ce qui arrive en Novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées : on coupe la feuille en les arrachant pour empêcher que cela ne les échauffe & ne les fasse pourrir; on les met à couvert de la pluie, cela sert beaucoup à les conserver, par ce moien ils se gardent jusqu'au renouveau; ils germent alors comme les oignons que l'on a conservé dans un grenier. Pour les panais on roule la barrique en Juillet, Août & Septembre.

Pour cueillir ces raves & navets sans bourse délier; car il y a un vieux Proverbe qui dit, qu'il n'y a que le Païsan qui gagne à labourer la terre, parce qu'il fait sa besogne avec l'aide de sa famille, sans bourse délier; au lieu que l'on dit, que la recolte du Gentilhomme est mangée avant d'être achevée, parce qu'il faut paier les journaliers qui ne travaillent pas à demi: je l'ai expérimenté; la terre rapportoit toûjours un tiers, ou un quart de moins, plus que celle de mes voisins, de la façon que je la faisois labourer, & cependant j'en tirois très-peu de profit, tandis que je paiois les journaliers par argent, je tenois un journal de la recepte & dépense; & ainsi tant que je pouvois je faisois scier & battre mes blés, à la raison de la dime dont nous convenions paiable par espece, je faisois la même chose pour arracher mes navets; le Païsan n'a pas lors grande besogne à faire, & c'étoit une mane pour lui le reste de l'Hiver.

Si vous avez quantité de ces panais, raves ou navets, & que vous n'aiez pas de logement assez pour les mettre à couvert; voici la façon d'une loge qui se fait sans frais : vous conserverez ainsi des vingt & trente charetées, des centaines mêmes, si vous les avez.

Loge pour conserver les Raves & Navets.

Elle se fait dehors à l'air proche de la maison : vous prendrez quatre perches, ou plus grand nombre à propotion que vous la voulez grande, vous planterez ces perches en terre : contre ces perches vous attacherez des claies pour servir d'une espece de muraille, par où le vent néanmoins puisse passer pour empêcher que ces racines ne s'échauffent : couvrez aussi la loge de perches, & jettez-y de la paille en pyramide pour servir de toit & garantir le dedans de la pluie.

Pour faire les trous sans frais, ou planter vos perches, servez-vous d'une grande barre de fer comme ont les Meuniers. Avec une échelle vous jetterez vos raves & navets dans cette loge; un homme les y porte avec une hotte. Au bas de cette loge vous laisserez une petite porte par où vous tirerez vos panais, raves & navets, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle pour les aller prendre sur le haut du moulon, ils tomberont d'eux-mêmes en bas à proportion que vous en prendrez, comme le vin coule d'un tonneau quand il est percé.

On donne de ces panais, raves & navets, principalement aux vaches, brebis & chevres portieres pour augmenter leur lait, ce qui leur en fait avoir en abondance. On en donne aussi aux chevaux deux ou trois chapelées le soir, aux vaches deux, aux chevres & aux brebis une.

On en donne aussi aux bestiaux & aux pourceaux qu'on veut engraisser, & il est bon alors de faire cuire les panais, raves & navets, on le peut faire à peu de frais. Prenez un grand chauderon comme ont les brasseurs de biere maffonné sur un fourneau, peu de feu l'échauffera, toute sorte de bois y est bon, jusqu'aux genets, landes, bruieres, tourbe même, si on est en Païs où l'on s'en serve. Ce chauderon servira encore à faire de la soupe aux ouvriers, & à faire les lessives & buées : vous ferez plus avec cinq sols de bois que vous ne feriez sans fourneau avec quarante. Ces racines cuites, quand c'est pour engraisser, se donnent le soir, le marin & à midi. Si vous y mettez un peu de son ou de farine, cela engraisse au double, c'est alors un consommé.

Il faut couper ces panais, raves & navets, soit qu'on les donne cuits ou cruds, particuliérement si on les donne cruds; car s'ils sont gros cela pourroit étrangler le bétail, il y en a à qui ils sont demeurez à la gorge. On les coupe d'ordinaire où il y en a beaucoup, avec un grand coûteau attaché par le bout sur un billot, comme dans les grand Convents on coupe les portions de pain aux Religieux. Pour avoir plûtôt fait, il n'y a qu'à se servir de la machine dont on a parlé sur le mot BÉTAIL, un homme en fera plus en un jour que dix avec ces grands coûteaux.

RAVE SAUVAGE. *Description.* Cette plante a sa tige, sa feuille, sa fleur & sa graine semblables aux raves domestiques, excepté que ses feuilles ont je ne sai quoi de sauvage, & en très-grande quantité. Sa racine est longue & grosse seulement comme celle du raifort; néanmoins elle a le goût de rave, ce qui lui a donné le nom de *Rave sauvage.*

Lieu. Elle naît en Boheme, en Flandres & en Allemagne, dans les champs & sur le bord des fossez. Elle fleurit en Mai.

Propriétez. La graine de la rave. sur tout de celle de Boheme, pour être fort amere elle est absterfive, elle est bonne pour nettoier la peau du visage, & pour chasser les vers du ventre. La racine est de difficile digestion, engendre des ventositez, & augmente le sperme. Avant qu'elle soit bouillie elle est fort dure & malaisée à manger; mais étant bouillie en eau elle est d'une aussi bonne nourriture qu'autre plante de sa sorte. Le sang qu'elle engendre est plus épais qu'il ne faut; c'est pourquoi il la faut bien cuire, & même celles qui sont cuites deux fois sont les meilleures & les plus utiles.

Culture des Raves sauvages.

Elles multiplient de graine qui est ronde, médiocrement grosse, & rougeâtre-minime; elle vient dans une maniere de petites *Coquesigruës* en Provence.

RAY.

RAYER. *Rayer les voies d'une Bête.* Terme de Chasse. C'est faire une raie derriere le talon de la bête. Cela ne se doit faire qu'aux bêtes que l'on a dessein de détourner, c'est ce qui la fait connoître à ceux qui sont aux bois.

REB.

REBARDER une planche. Terme de Jardinage. C'est avec le râteau retirer un peu de la terre de la planche tout autour de sa longueur & de sa largeur. pour retenir dans le milieu l'eau des arrosemens & de la pluie, & empêcher par ce moien que cette eau ne devienne inutile en s'échapant dans les sentiers.

REC.

RECELER. Terme de Chasse. C'est quand une bête demeure deux ou trois jours dans son fort, ou enceinte, sans en sortir. On dit: *le Cerf est recelé.*

RECEPER un arbre. Terme de Jardinage. C'est lui couper entiérement la tête, soit pour le greffer d'une autre espece, soit pour lui faire pousser de nouvelles branches, & le rajeunir par ce moien.

RECEVEUR. C'est le nom qu'on donne aux Fermiers des Terres Seigneuriales. Lorsqu'un Receveur ou Fermier se charge du Domaine d'une Terre, il doit s'appliquer particuliérement à connoître de point en point la valeur & le revenu, ainsi que les droits Seigneuriaux qui y sont attribuez, afin de ne se point obérer comme beaucoup d'autres, qui souvent faute de conduite & par ignorance, se perdent dans de pareilles receptes au lieu d'y faire quelque profit. Il doit donc pour cet effet prendre garde que les Fermiers meublent bien leurs fermes de chevaux, de bœufs, de moutons, & de toutes sortes de volailles: que les terres soient bien labourées, cultivées & ensemencées de toutes sortes de grains, qu'il n'en demeure pas en friche, & que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail. Il doit de même avoir soin que les étangs, les péchoirs, les bois & les prez soient bien entretenus, faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables: empêcher qu'il ne se fasse aucune dégradation: prendre garde que les garennes soient bien peuplées de hazes, & avoir soin de faire les Plaids suivant la coûtume pour le papier terrier, afin que chacun apporte & vienne paier les droits qu'il doit. Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons valets-charretiers & laboureurs, bergers, vachers & servantes, & leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans sa Ferme il puisse trouver son compte, & que son Maître & ses gens paiez, il lui reste ce qu'il faut pour peines & façons. Il doit avoir quelque connoissance des présages des pluies, des vents, du beau tems, des mutations & changemens du Ciel, des parties de toute l'année, des qualitez d'icelle, des tempêtes, des orages, des foudres, des tonnerres, des froidures, des gelées, des grêles, afin que selon les saisons opportunes il mette la main à l'œuvre & fasse travailler les ouvriers.

Des obligations des Receveurs.

S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit dans le Pseaume CXXVI. v. 1. *Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde,

I. S'ils ne se sont fait donner quelque profit pour paier ponctuellement l'argent qu'ils étoient obligez de donner, sous prétexte qu'ils n'en pouvoient pas si-tôt donner, afin d'obliger ceux qui reçoivent d'offrir quelque chose, c'est une usure qu'ils sont obligez de restituer. *c. Agat. 14. q. 3. decretal. de usuris. S. August. in Psal. 36. S. Thom. 2. 2. q. 58. Art. 1. ad corp.*

II. S'ils ont exigé quelque chose de ceux qui ne les ont point paié aux termes dus; c'est une usure, si ce retardement ne leur a apporté aucun dommage. *c. Agath. suprà. S. Ambros. in lib. Tob. 14. item paulò post.*

III. Si le retardement du paiement leur aiant apporté quelque dommage, ils ont exigé plus que leur dédommagement. *S. Ambr. Ibid.*

IV. S'ils ont exigé quelque droit injustement, où plus qu'il ne leur appartenoit, il faut restituer ce qu'ils ont de trop. *S. Thom. suprà, Art. 2. in corp.*

V. Si faute d'avoir fait écrire sur leurs regîstres toutes leurs receptes, ou faute de donner quittance à ceux qui les paioient, ou si pour avoir écrit moins qu'ils n'ont reçû, ils ont été cause que ceux qui ont paiez ont été contraint de paier une seconde fois; ils sont obligez de rendre l'argent, & de restituer tous les dommages qui ont suivi. *S. Thom. 1. 2. q. 16. Art. 2. in corp.*

VI. S'ils

VI. S'ils se sont fait païer par chaque Communauté, ou par chaque particulier, les frais entiers de leurs voïages & de leurs dépenses, qui n'étoient dûs que par tous les débiteurs ensemble, chacun sa quotité; c'est une volerie qu'ils doivent restituer. *S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 2. in corp. & Art. 5. ad 2. tit.*

VII. S'ils ont donné de l'or ou de l'argent faux, sous prétexte qu'ils l'avoient reçû; ils sont obligez de le reprendre, ou de dédommager ceux qui l'ont reçû du tort que cela leur a fait. *S. Thom. suprà, q. 11. Art. 2. in corp. tit. & q. 69. Art. 1. in corp.*

VIII. S'ils ont reçû leur argent en especes légeres, & les ont donnez après comme si elles étoient de poids: il y a péché, & obligation de restituer le dommage. *S. Thom. suprà, q. 69. Art. 1. in corp. tit. Etats d'Orleans touchant la Justice, Art. 140.*

IX. S'ils ont emploïé plus de tems qu'il n'étoit nécessaire à leurs voïages & poursuites de procès; & s'ils ont fait leurs rôles des frais & dépenses plus grandes qu'elles ne devoient être, y aïant obligation de restituer ce qu'ils ont pris pour les vacations superfluës, & tout ce qu'ils ont acquis injustement. *S. Thom. suprà, q. 62. Art. 2. in corp.*

X. S'ils ont connivé aux extorsions de leurs Agens, ou Commis, pour suppléer un peu des gages qu'ils leurs donnoient, ou pour quelqu'autre raison; ils sont complices de ces extorsions, & obligez d'en faire solidairement la restitution. *Etats d'Orleans, Art. 140. S. Thom. suprà, q. 62. Art. 2. in corp.*

RECHAUFEMENT. Terme de Jardinage, qui s'entend d'un sentier de couche, ou de plante, qu'on remplit de fumier neuf, ensorte que ce fumier venant à s'échaufer communique sa chaleur à la couche, si elle est seule, ou aux deux couches voisines, s'il y en a une d'un côté & l'autre de l'autre, & fait que les plantes qui y sont poussent malgré le froid de l'Hiver. Ainsi on dit: changer, renouveller de rechaufement, remuer le rechaufement, ce qui se pratique beaucoup en fait d'arperges d'Hiver.

RECHIGNER. Terme de Jardinage. C'est un mot dont on se sert pour parler d'un arbre qui languit, qui pousse peu, & ne fait que de petits jets foibles, & accompagnez de petites feuilles de couleur jaunâtre; qu'ainsi dit-on d'une plante potagere qu'elle rechigne quand elle ne pousse pas vigoureusement: mon cerfeuil, mon oignon, mes artichaux rechignent.

RÉCIPIENT. Terme de Chimie. C'est le vaisseau qu'on attache au bec de l'alambic pour recevoir les liqueurs distillées. *Voyez* DISTILLATION.

RECOLTE. Terme d'Agriculture, qui se dit de la dépouille que l'on fait des fruits de la terre, mais principalement des blés & des grains.

RECOUVRIR. Terme de Jardinage, qui se dit des plaies faites aux arbres, soit dans le corps pour avoir été écorché, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la seve vient à étendre la peau par dessus, ensorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet arbre, ou de cette branche. Ainsi on dit: les arbres de cette pépiniere sont bien recouverts, c'est-à-dire, que l'argot du sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien recouverte d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas séparez & différens l'un de l'autre.

RECROQUEBILLER, une feuille recroquebillée. Terme de Jardinage. C'est une feuille qui au lieu d'être verte & étenduë à son ordinaire, est au contraire toute ramassée en rond, frisée & devenuë jaunâtre & galeuse.

R E D.

REDONNÉ aux chiens. Terme de Chasse. C'est lorsqu'on a requeté un cerf, qu'on le relance, & qu'on le redonne aux chiens. Ainsi on doit dire: *relancé & redonné.*

R É E.

RÉER. Terme de Chasse. C'est le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil quand ils sont en rut. On dit aussi: les chevreuils *réent* presque toûjours quand ils entrent en amour.

R E F.

REFUITE. Terme de Chasse. Ce sont les lieux où vont les bêtes lorsqu'on les chasse.

R E G.

REGISTRES. Ce sont les tampons ou coulisses qui bouchent les ouvertures qui sont aux fourneaux à vent des Verriers, des Essaïeurs, des Chimistes, &c. qui servent à mesurer le feu; car on les bouche ou on les ouvre selon qu'on veut avoir un feu plus doux ou plus violent. *Voyez* DISTILLATION.

RÉGLISSE, en Latin *Glycyrrhiza.*

Description. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, qui croissent à la hauteur d'environ trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont semblables à celles de lentisque, attachées deux à deux, épaisses, grasses, gommeuses au toucher, & rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille. Sa fleur est comme celle de la jacinthe. Son fruit est grand comme les pelotes du plane, mais plus âpre: il est renfermé dans des gousses semblables à celles des lentisques. Sa racine s'étend beaucoup de tout côté: elle est longue & séparée en plusieurs branches grosses comme le doigt ou comme le pouce: elle est d'une couleur grisâtre ou rougeâtre par dehors & jaune en dedans, d'un goût doux & agréable; on lui a donné le nom de reglisse, & on s'en sert dans la Médecine.

Lieu. Cette plante croît communément dans les Païs chauds, comme en Espagne, dans les bois & les lieux sabloneux; la meilleure est celle qui vient aux environs de Sarragosse. On en trouve aussi en Allemagne proche de Nuremberg. Elle fleurit en Juillet, & la graine est mûre en Septembre.

Propriétez. On épaissit le jus de réglisse comme on fait le *Lycium.* Ce suc est fort bon à l'âpreté de la gorge; mais il le faut laisser fondre sous la langue: il est fort bon à la douleur d'estomac, de la poitrine & du foie, si on en prend en breuvage avec du vin cuit; il guérit la gratelle de la vessie & les douleurs des reins. Le suc de réglisse désaltere quand il est fondu; est bon aux plaies étant enduit dessus. La décoction de la racine fraiche sert aux mêmes choses que dessus.

La réglisse ne sera pas oubliée pour la nécessité de ceux qui ont besoin de boire de la tisanne: mais si vous en mettez dans votre jardin, placez-la en lieu où elle ne vous puisse nuire; car si elle trouve la terre à son goût, elle se trainera & s'étendra beaucoup plus que ne fait le chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la voulussiez entiérement arracher; elle vient aussi bonne par toute la France que celle que l'on apporte d'Espagne.

Culture de la Réglisse.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plan enraciné, que vous coucherez dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la labourerez point, mais la binerez & sarclerez seulement pour la faire mieux profiter.

RÉGULE. Terme de Chimie. C'est la partie du métal qu'on fait précipiter au fond du creuset lorsqu'on fond la mine métallique. Ainsi le régule d'antimoine est de la poudre de la mine d'antimoine qui est fonduë, & qui au fond du creuset fait un culot. Ainsi des autres.

R E I.

REIN. C'est une glande conglomerée, dont l'usage est de séparer la sérosité qui y est apportée avec le sang par une artere. Il y a ordinairement deux reins dans le corps de l'animal, posez aux côtez de la veine cave descendante: l'un est à droit & l'autre est à gauche; celui du côté droit est beaucoup plus bas que l'autre. Leur figure ressemble à une demi Lune, étant ronde vers l'épine du dos, faisant un creux en tirant du côté de la veine cave: leur chair est rouge, dure, épaisse & pésante; ils ont deux gros vaisseaux, la veine & l'artere, par lesquels ils attirent la sérosité des autres.

Ils sont vuides par dedans, & environnez d'une petite membrane qui vient de l'extrémité de la terre comme un bassin pour en recevoir ce qui en découle. Leur substance est couverte par dehors de deux tuniques, l'interne est produite des extrémitez des vaisseaux, elle reçoit un nerf du rameau stomachique, c'est d'où vient leur simpathie avec l'estomac.

La tunique externe vient du péritoine, elle est revêtuë de beaucoup de graisse pour en modérer la chaleur. Des reins sortent deux canaux nommez ureteres, par lesquelles l'urine s'écoule au long des hanches & des lombes pour se rendre en la vessie; ils sont composez de deux tuniques, l'une vient du péritoine, l'autre est leur propre substance, laquelle a des fibres qui vont d'un côté & d'autre. Les reins sont sujets aux inflammations, à la pierre, aux ulceres, ou à être remplis de matieres épaisses & glaires, qui causent la colique néfrétique. *De la Haye.*

Remédes généraux pour les maux de reins.

I. Prenez trois poignées de pariétaire, avec treize ou quatorze grosses pommes de rentte coupées par la moitié. Mettez le tout dans six pintes d'eau que vous ferez réduire à cinq sur le feu. Quand les pommes seront bien cuites & réduites en marmelade, vous mettrez dans les cinq pintes d'eau un quarteron de miel de Narbonne, que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait jetté toute son écume; vous passerez le tout par un linge neuf dans une terrine de terre neuve. Il en faut boire tous les matins l'espace de quinze jours une pinte; & entre les repas & en se couchant il est bon d'en boire un verre. Pour les repas on boira de l'eau & du vin.

II. Prenez vingt ou vingt-cinq cloportes, autrement dit pourcelets de Saint Antoine, lavez-les dans du vin blanc; après les avoir bien essuïez & séchez, desorte qu'ils ne sentent plus le vin, vous les pilerez. Mettez-les ensuite dans une cueillerée d'eau de bétoine ou autre convenable, & faites avaler le tout au malade quand il est à jeun.

III. Prenez de la gomme qui découle des péchers, faites-la fondre dans un peu de vin, & donnez-le à boire.

IV. Prenez des feuilles & racines de sanicle, faites-les cuire dans de l'eau ou du vin, & faites prendre cette décoction au malade.

V. Prenez trois onces d'huile rosat, & trois onces d'eau rose ou d'eau de plantain. Le tout étant bien mélé ensemble vous y tremperez un linge, & après l'avoir médiocrement pressé entre les mains, vous l'appliquerez sur la douleur.

VI. Trempez un linge dans l'oxicrat & appliquez-le sur les reins, c'est un fort bon reméde. On sait que l'oxicrat est un mélange d'une partie de vinaigre avec cinq ou six parties d'eau. Le verjus seroit encore meilleur que le vinaigre.

De l'inflammation des reins.

Cette inflammation est une chaleur renfermée, ou dans les parties charnuës des reins, ou dans leurs membranes, ou dans leurs conduits, ou excitée par une fluxion qui se fait d'une abondance d'humeurs vicieuses, ou elle arrive par l'interposition du foie, ou des parties voisines, ou d'un coup reçû sur le dos, ou d'avoir été à cheval, ou de s'être fatigué avec le sexe.

Si l'inflammation est dans la partie charnuë des reins, on n'y sentira qu'une pésanteur assez incommode; mais si elle est où se terminent les autres, il y aura battement avec douleur, qui prendra depuis la premiere vertebre, & un peu sous les fausses côtes, & s'étendra vers le foie, à la vessie, aux parties honteuses & aux cuisses, ensorte qu'on ne pourra, ni marcher, ni être debout, ni éternuer, ni pisser que les douleurs ne redoublent en même tems. On sentira un froid par toutes les extrémitez, principalement aux jambes & aux pieds; & si l'inflammation s'augmente, on aura des nausées, même on vômira, on sentira des picotemens dans l'estomac avec des raports, des dégoûts continuels, & des tranchées dans le ventre lorsqu'il faudra uriner ou aller à la selle.

L'inflammation des reins avec fiévre & délire est mortelle; toute

inflammation des reins engendre la pierre. Lorsque l'inflammation dure long tems, que les urines sortent claires, que les cuisses & les jambes s'amaigrissent, & que la chaleur & l'humidité commencent à manquer, on a fort à craindre.

Dans l'inflammation, si la matiere qui est venuë à supuration s'écoule par la voie de l'urine, c'est un très-bon signe; mais il est très-mauvais si elle passe aux veines mésaraïques, de là au foie & aux intestins. Les hémorroïdes venant à couler soulagent les douleurs des reins, d'autant que la partie la plus crasse du sang s'écoule par là.

Remédes pour les inflammations des reins.

Il faudra d'abord s'établir un régime exact, se retrancher le vin, faire diéte, ne manger ni salé, ni épices, ni viandes indigestes, ni légumes, ni fruits cruds, ni salade, ni vieux fromage, prendre quelquefois des lavemens composez avec la semence de lin, de fenugrec, la manne, la guimauve & l'huile commune, le faire autant que l'on se trouvera de forces, sur tout ne pas négliger la saignée du pied. Que si les douleurs étoient extrémes, on prendra le bain, sinon on trempera du linge dans de la décoction de plantain, de laituë, de courge, de solanum, d'althea, que l'on appliquera sur les reins, & on se purgera doucement avec le petit lait & la casse mondée, ou avec la manne. On se servira pour breuvage de tisanne d'orge & de racine de guimauves, car il faudra se bien garder dans cette maladie de prendre aucun reméde qui soit trop diuretique, de crainte d'enflammer davantage. Après que le pus sera sorti des reins, on usera pendant quelques semaines de lait avec un peu de miel pour achever de les nettoier. *De la Haye.*

De la pierre dans les reins & dans la vessie.

La pierre est une maladie ordinaire aux enfans, engendrée dans les reins par une humeur crasse, gluante & grossiere, desséchée & endurcie par la chalcur.

Elle attaque aussi les vieillards, non par leur déréglement, mais manque de chaleur pour cuire & consommer cette viscosité qui se convertit en pierre.

Elle surprend pareillement ces personnes qui à la fleur de leur âge se nourrissent de viandes salées & poivrées, qui vivent dans la crapule, qui boivent par excès, & qui n'observent point la continence, elle peut arriver aussi par la seule foiblesse de la faculté expultrice, ou par des humeurs cruës & indigestes.

Signes de la pierre dans les reins.

L'urine trouble & épaisse mêlée de beaucoup de sable avec douleur aux dos & aux lombes, sont des marques que la pierre est formée dans les reins; & si on urine avec peine & douleur, qu'il y ait souvent érection, & que l'on se frotte à tout moment la partie, il est à présumer que la pierre est dans la vessie.

Lorsqu'en urinant il se fait de petites bouteilles, cela présage que les reins seront long-tems malades: si l'on s'apperçoit que dans les urines crasseuses il y a comme des cheveux, c'est une marque assûrée que les reins souffrent. Les vieillards qui ont la pierre dans les reins & dans la vessie en guérissent rarement. Il se trouve peu de femmes sujettes à la pierre, à cause que leurs ordinaires les en délivrent, ou plûtôt parce que le conduit de l'urine est court & large.

Ceux qui pissent souvent & jettent quantité de petits graviers, ne sont gueres tourmentez de la pierre. On guérit plus aisément la pierre qui est engendrée par accident que celle qui est naturelle.

Qui a le ventre libre n'appréhende point la pierre. Les reins & la vessie ne sont pas les seuls endroits où la pierre s'engendre, mais encore dans toutes les autres parties du corps; mais celles-ci ne sont ni si douloureuses, ni si dangereuses que les autres.

Ceux qui voudront se préserver & se guérir de la pierre se retrancheront des choses salées, épicées, poivrées, & de la moutarde, d'ails, d'oignons, de fromage, d'œufs durs, de marrons, de coins, de nefles, & de tout ce qui pourroit provoquer avec trop de violence l'urine; car la quantité des diuretiques & leur fréquent usage, affoibliroient entiérement les reins, & les disposeroient à recevoir davantage toutes les superfluitez du corps. Ils mangeront, s'il se peut, du veau, de l'agneau, & de tout ce qui sera de facile coction. Ils assaisonneront les viandes de capres, de laituës, de chicorée, d'houblon, d'asperges, ou de panais, de courches ou de concombres. Ils mangeront pour fruits le melon, les figues, les péches, les pavies, les pistaches, les raisins secs, les amandes & les noisettes. Ils boiront du vin vieux, dans lequel ils feront tremper de la sauge, ou des feuilles de rhuë.

Quant aux enfans, l'eau toute pure leur conviendra mieux que le vin. Soir & matin les jeunes gens useront d'un tel sirop.

Sirop pour les jeunes gens qui sont attaquez de la pierre.

Prenez de la graine d'alkekenge, de celle de mauve, des quatre semences froides, de chacun deux dragmes, des capillaires, du houblon, de chacun une demi poignée, de la scolopendre, de l'endive, de la chicorée sauvage, de la calamenthe, de chacun une poignée, de la reglisse deux dragmes, de la racine de persil & d'asperges de chacun une once. Faites bouillir le tout ensemble dans trois pintes d'eau jusqu'à la moitié; coulez ensuite, & dans la décoction ajoûtez une livre de sucre que l'on fera cuire en sirop, duquel on en donnera deux onces à chaque fois délaié dans un verre d'eau de chicorée, ou de pariétaire, ou de mauve.

Sirop pour les vieillards attaquez de la pierre.

Aux vieillards qui seront d'un temperamment fort humide, on leur préparera celui-ci.

Prenez de la racine de fenouil, d'ache, d'asperges, de chicorée sauvage & de buglose, de chacun une once, d'armoise, de camomille, de matricaire, de chamedris, de saxifrage, du polium, de chacun une demi poignée, de l'anis, d'ameos, du siler montanum, de chacun trois dragmes. Faites bouillir le tout ensemble dans quatre pintes d'eau jusqu'à la moitié; coulez ensuite, & ajoûtez-y deux livres de bon miel & le cuisez en sirop. La prise sera de deux onces, mélées avec un verre d'eau de pariétaire, ou de bon vin.

Que si les urines étoient chargées de beaucoup de sable, ils prendront une demi once de casse mondée avec autant de térébenthine, & une une demi dragme de crême de tartre en bolus: on augmentera la dose à quelques-uns suivant leurs forces.

L'on conseille aux personnes riches d'aller user des eaux de Spa, car elles ôtent infailliblement la cause du calcul, en vuidant les humeurs grosses & visqueuses par les veines. Si non deux ou trois fois la semaine ils useront d'une telle potion.

Potion pour la pierre dans les reins.

Dans quatre onces d'eau de pariétaire, ou dans autant de la décoction, mettez une once & demie d'huile d'amandes douces, avec un jus de citron & une once de sucre candi.

Autre potion dont il faut prendre deux fois le mois.

Prenez deux onces de jus d'ortie, & autant de pariétaire bien dépurées sur le feu, mêlez-y un peu de jus de citron, avec deux onces de sirop de fleurs de péche, elle purgera doucement, & en même tems elle fera vuider le sable.

Autres remédes pour la pierre dans les reins.

I. Faites avaler vingt grains de cendre de Scorpions dans un verre de vin blanc, faites frotter de son huile la partie honteuse. On peut encore faire prendre de la poudre des pierres qui se trouvent dans les éponges, ou de la poudre de liévre brûlé, ou des vers de terre bien lavez & desséchez, ou de la poudre de ces pierres qui se trouvent dans le fiel d'une vache, ou de la tête de colimaçons, ou de la cendre d'une oye brûlée, ou de la poudre de coques de noisettes, ou de dattes, ou de nefles.

II. Deux dragmes de fiente de pigeon, avec demi once de sucre détrempé dans du vin blanc, fera fondre & vuider la pierre; il faudra réitérer de fois à autre ce reméde.

III. Prenez une demi dragme de coquilles d'œuf en poudre, ou dix à douze gouttes d'huile de vitriol dans un grand verre d'eau.

IV. Il y en a plusieurs qui se sont fort bien trouvez de ce secret. Prenez une livre d'eau de-vie, deux dragmes de cantarides, trois dragmes de semence de raiforts, une dragme & demie d'écorce & de racine de laurier, autant de graine de cami & de souchet. Pilez le tout ensemble, & le laissez infuser vingt-quatre heures. La prise sera de deux dragmes dans un verre d'eau de pariétaire, ou de laituë, ou de chicorée, ou de fenouil.

V. Il faut prendre tous les jours trois dragmes de casse mondée en bols avant le dîner, & quelquefois une prise de thériaque ou d'orviétan. *De la Haye. Voyez* GRAVELLE *ou* PIERRE.

DE L'ULCERE DES REINS. L'ulcere des reins se fait lorsque labscès a été mal pansé, ou d'une sanie bien âcre qui en a découlé, ou d'une humeur des poûmons, ou du foie fort échauffé.

L'ulcere des reins peut être aussi causé de quelque blessure: ou d'une contusion, ou par des alimens extrémement chauds & piquants, ou par des veilles extraordinaires, ou pour trop dormir & se coucher sur le dos.

Signes de l'ulcere aux reins.

L'on connoît qu'il y a ulcere aux reins à une douleur dans les côtez, avec pésanteur & vers la vessie, aux urines épaisses, remplies de petites caroncules en maniere de cheveux qui coulent sans empéchement.

L'ulcere des reins se doit promptement guérir, sinon il se rend incurable aux gens d'âge.

Remédes pour l'ulcere aux reins.

Il convient d'observer trois choses pour remédier à l'ulcere des reins: la premiere d'apaiser la douleur par des remédes fort doux: la seconde de le nettoier: la troisiéme de le cicatriser.

On appaisera la douleur en purgeant avec la casse, ou le catholicon double, avec le sirop de chicorée composé, avec le sirop de roses, ou en provoquant le vômissement.

L'on nettoiera l'ulcere en usant d'une tisanne faite avec des racines de chicorée sauvage, des racines de mauves, de guimauves, & de semence de lin, ou de coins, ajoûtant sur chaque pinte un quarteron de miel blanc; ou sur quatre onces de décoction de guimauves, l'on y mêlera une once d'huile d'amandes douces, dix grains de saffran, & huit grains de semence de jusquiame en poudre.

L'on réiterera cette potion deux fois la semaine le matin à jeun, sinon on usera aux repas de cette boisson. Mêlez dans une pinte de vin quatre onces de miel avec un demi septier d'eau de plantain, dont on boira suivant la soif.

L'ulcere se cicatrisera, si pendant six semaines ou deux mois l'on donne le matin a jeun trois onces d'eau des feuilles vertes de tabac tirée par l'alembic; ou si l'on fait prendre deux fois la semaine dans une once d'huile d'amandes douces, trois gouttes d'huile de mirrhe, vingt grains d'aloës avec trois grains de saffran en poudre. L'on défendra le salé, l'épicerie, & toutes viandes indigestes. L'usage du lait d'ânesse sera très-bon.

Pour purger les reins.

Il faut mettre en poudre la semence qu'on trouve dans les petites boules & têtes des petits glouterons, nommé des Latins *Xantium*, & on la boit avec de bon vin blanc; elle purgera les reins de la gravelle, mais plus vite si on la prend avec de l'eau-de-vie.

REINTE. Terme de Chasse. C'est quand un chien a les reins élevez en arc & larges, c'est signe de force. Les chiens *reintez* sont préférables à ceux dont les reins sont étroits.

R E L.

RELAIS, tenir les relais, terme de chasse. C'est quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que vous courez pour les donner quand elle passera.

RELAISSÉ. Terme de chasse. C'est un liévre qui est chassé avec les chiens courans, & qui se met sur le ventre.

RELANCER une bête, c'est-à-dire qu'elle a été déja lancée. Terme de chasse. Ce qui se fait losqu'on la chasse, & particuliérement quand elle est sur ses fins.

RELEVÉ d'une bête. Terme de chasse. C'est quand elle se leve & sort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller se repaitre.

RELIGIEUX. C'est le nom qu'on donne aux personnes qui se sont particuliérement consacrées à Dieu en se retirant dans un Monastere, ou ils vivent en commun, sous la conduite d'un Supérieur. Après avoir été éprouvez dans le Monastere pendant quelque tems, ils y font des vœux qu'ils s'engagent solemnellement d'observer.

Devoirs des Supérieurs des Religieux & des Religieuses.

I. S'ils ont fait des établissemens dans les Dioceses, sans la permission de l'Evêque Diocesain; ce qui est contre l'esprit de l'Eglise qui se fait connoitre par la soumission que l'on rend à l'Evêque du lieu.

II. S'ils ont bâti de nouvelles maisons pour fuir l'obéissance qu'ils sont obligez de rendre par leurs vœux, & pour avoir lieu d'être Supérieurs, afin d'y commander, ce qui est la ruine de la vie Religieuse, parce qu'elle ne se doit conduire que par l'esprit de charité & d'humilité, dont toutes les personnes qui veulent dominer sont toujours très-éloignées; parce qu'il arrive presque toujours que le fond manque pour achever l'entreprise, & que la maison manque de tout: parce qu'enfin on ne trouve pas des sujets pour remplir dignement les Offices d'une si grande multitude de maisons.

III. Si pour avoir la gloire de se dire Fondateur de l'Ordre, ils ont inventez de nouvelles Religions, & fait de nouvelles Regles: car outre que cette vanité est d'autant plus criminelle, qu'elle est tirée d'un état tout d'humilité, cette inombrable diversité de Religions est onereuse à l'Eglise, & contre son intention; qui ordonne que ceux qui voudront se retirer du siécle, embrassent un des Ordres déja établis, & qu'elle a approuvez.

IV. Si pour se faire élire Supérieur, ou pour entrer en quelqu'autre charge, on a mandié par argent, par faveur, ou par brigue les suffrages des Vocaux; & si dans cette vûë on a fait des bassesses & des lâchetez, comme de ne pas reprendre les défauts des Religieux, mais de les tolerer pour s'attirer les esprits & ne les pas fâcher; si ceux qui ont droits de suffrages s'y sont portez par quelque motif humain & par quelque interêt temporel, sans avoir égard au bien de toute la Congrégation & de la Communauté, & sans considerer si celui qu'ils choisissent a les qualitez d'un bon Supérieur, & digne d'en remplir la charge, pour travailler en même tems à son salut, & à celui de ses freres, s'il est discret, s'il est humble, s'il est doux, s'il a de la vigueur, s'il cherche le profit de ses freres & non le commandement; comme dit le grand Saint Grégoire.

V. S'ils ont passé de leur Monastere à un autre pour y avoir quelque dignité, ou quelque office, ou pour quelqu'autre raison non canonique; l'Eglise ne permet ce passage que pour vivre dans une observance plus étroite, si la maison est d'un autre Ordre: ou plus dans la discipline & dans l'esprit de la Régle, si c'est une maison du même Ordre.

VI. Si le Supérieur d'un Monastere sollicite la superiorité d'un autre conjointement avec la sienne, cette multiplicité n'est pas moins contraire aux saints Canons, que la pluralité des Bénéfices, étant aussi impossible qu'une même personne soit Supérieur de deux maisons, qu'un même soit Religieux en plusieurs Monasteres.

VII. Si le Supérieur se regarde comme le Ministre de JESUS-CHRIST & le Dispensateur de ses Misteres, il doit s'appliquer à ne rien commander qui soit contraire à la volonté de Dieu & à ses Commandemens, de peur d'être condamné comme un mauvais Dispensateur.

VIII. Si le Supérieur met dans les Offices des Religieux d'une vie exemplaire, & d'une vertu éprouvée, & qui aient les qualitez propres à chaque Office.

S'il commet à la porte un Religieux affable pour répondre à ceux de dehors, & agissant pour avertir le Supérieur quand quelques étrangers désirent parler à un Religieux, soigneux d'ouvrir & de fermer la porte dans le tems prescrit par la Regle, & de prendre les clefs des mains du Supérieur, ou de celui qu'il ordonne, & de les lui remettre. S'il a mis un Celerier sobre, doux, humble, actif, & point prodigue, soigneux pour serrer, & fidele dans la distribution du nécessaire à chaque Religieux, & qui ne donne sujet de plainte à personne: s'il a remis la boulangerie à un Religieux vigilant pour ne point laisser dissiper la farine, le grain & le pain. Pareillement à la cuisine, mais sur tout à l'infirmerie il doit commettre un Religieux qui ait assez de charité pour suporter les mauvaises humeurs des malades & compâtir à leurs infirmitez, & assez de soin & de capaciteé pour leur rendre les assistences spirituelles & corporelles.

IX. Si le Supérieur a soin que tous les lieux du Monastere soient reguliers; qu'il ait un cloître, un dortoir, un réfectior, un chapitre, & s'il pourvoit à ce que ni le vivre, ni le vêtement ne manque point, afin que les Religieux n'étant point embarrassez du nécessaire, s'appliquent avec plus de facilité au service de Dieu.

X. Si les Supérieurs ont corrigé & puni, selon qu'il est porté dans la Regle & dans les Constitutions, les Religieux scandaleux & désobéissans.

XI. S'ils n'ont reçû que des Religieux qui eussent l'âge requis pour faire Profession, afin de faire connoître la sublimité & les obligations de la vie religieuse, ce que l'Eglise a crû d'une telle importance que quelques Conciles l'ont déterminé à soixante ans, d'autres à quarante, d'autres à vingt-cinq, & enfin le dernier général l'a réduit à seize ans accomplis. C'est qu'il supose qu'il se peut rencontrer dans cet âge là des personnes assez avancées dans la vertu pour pouvoir s'engager dans la Religion; mais ce qui n'empêche pas que l'on ne differe plus longtems celles qui seroient encore trop peu instruites, trop ignorantes, trop legeres, qui n'auroient pas le jugement assez formé, ni une piété assez solide; comme en éfet il est rare qu'on possede toutes ces qualitez si nécessaires à la profession Religieuse dans un âge si peu avancé.

XII. S'ils ne les ont pas engagé par caresses ou en leur déguisant leurs obligations à entrer en Religion, & y prendre l'habit, car en ce cas la Profession étant nulle on doit reclâmer dans le tems prescrit par les Canons, & notamment par le saint Concile de Trente qui limite au terme de cinq ans, & tous ceux qui les ont admis, ou qui ont fait violence, seront punis devant Dieu de leur cruauté.

XIII. S'ils ont éprouvé suffisamment les Postulans avant que de les admettre, & s'ils les ont laissé quelque tems convenable avec l'habit séculier, pour examiner leur esprit, leur conversation & le motif de leur retraite.

XIV. Si avant que de faire entrer les Postulans au Noviciat, & si avant que de recevoir les Novices a la Profession, ils leur ont montré la Regle dans toutes son étenduë, avec les Constitutions, & même s'ils leur ont fait pratiquer ce qui se trouve de plus pénible, & de plus humiliant pour éprouver entiérement leur esprit, & leur vocation: & c'est de la sorte qu'en ont usé les premiers Peres des Monasteres pour s'assurer si c'étoit l'esprit de Dieu qui poussoit les Postulans aux cloitre, & c'est aussi ce qui les a remplis d'autant de saints qu'il y avoit de Religieux.

XV. Si le Monastere étant fondé ils ont exigé quelque argent des Postulans ou Novices pour faire leur Profession, ou si n'aïant pas de fond pour la substance des Religieux, ils ont stipulé par contrat, outre la pension pour la nourriture, une certaine somme, ce qui est une véritable sinomie. Les Conciles, les Peres en parlent de la même maniére que d'un Ordre sacré, ou d'un Bénéfice conféré pour de l'argent; sinomie que l'Eglise a tant en horreur qu'elle ordonne que le Supérieur ou la Supérieure seront déposez, chassez du Monastere, & releguez dans un autre Monastere pour y faire pénitence, &. que ceux qui ont été reçûs de cette sorte ne pourront jamais esperer de parvenir aux Ordres: & que l'on envoiera les filles dans un autre Monastere d'une plus étroite observance, pour y faire pénitence le reste de leurs jours. Les Supérieurs peuvent néanmoins recevoir, comme par aumône, ce que les parens donnent volontairement, & librement à leurs enfans par espece de dot.

XVI. Si les Supérieurs avant la Profession outre les vêtemens & les alimens, durant le tems du Noviciat ont fait donner au Monastere, sous quelque prétexte ou quelques couleurs que ce soit, par les parens du Novice quelques parties de ses biens. Ce qui est très-mal: non pas que cela soit toujours une simonie, mais à cause des grands inconveniens qui peuvent arriver: car le Monastere pourroit faire alors son possible pour lui faire faire Profession, & lui faire plûtot croire qu'il auroit vocation, quand même il n'en auroit aucune: & le Novice sortant auroit toutes les peines imaginables de retirer son bien des mains du Monastere.

XVII. S'ils ont reçû dans le Monastere plus de personnes qu'il n'en peut tenir.

XVIII. S'ils ont souffert que les femmes soient entrées dans les maisons Religieuses, & les Laïques, les Diâcres ou les Prêtres dans les Monasteres des filles, hors les personnes prévilegiées qui en doivent user moderément, de crainte de rompre la solitude & la récollection du Monastere, & hors les cas de nécessité qui sont à l'égard des Prêtres l'administration des Sacremens, & la visite; & à l'égard des Laïques la réparation des Monasteres ou autres ouvrages.

XIX. S'ils ont refusé la soumission aux censures des Evêques, & n'ont pas voulu faire observer les Fêtes de commandement dans le Diocese.

Des obligations propres aux Religieux.

I. Si dans les tems portez par la Regle ou par les Constitutions, on a tenu des Chapitres pour la réformation de l'Ordre & le maintien de l'observance réguliere, & si dans la seule vûë de Dieu ou y a fait choix de personnes dignes & capables pour le gouvernement, tant général que particulier de toutes les maisons de l'Ordre.

II. S'ils ont refusé l'entrée & fermé la porte à leur Visiteur légitime, & ont tout emploié pour empêcher la réforme, afin de vivre dans une plus grande liberté, & avec plus de licence.

III. Si les Religieux ont quitté ou changé l'habit de leur Ordre, & si fort déguisé qu'a peine le distingue-t-on des Prêtres seculiers. Comme particuliérement on aperçoit dans l'Ordre de S. Benoit, où l'on voit des Religieux dont le scapulaire est si étroit, si mince, & si délicatement fait, même avec des boutons au milieu, qui font que l'on ne les distingue pas de la soutane, ce qui est une espece d'apostasie: car proprement, c'est avoir honte de son habit & de sa profession.

IV. S'ils vont à la Cour sans y être envoyé par les Supérieurs, & y être appellez pour des affaires concernant l'état de l'Eglise ou l'avancement de leur Ordre; ce qui rend méprisable la profession Religieuse, & la sappe dans son fondement.

V. S'ils vont de Monastere en Monastere n'y étant pas envoiez par les Supérieurs, ce qui est contraire aux vœux d'obéissance, & à celui de stabilité Religieuse.

VI. S'ils ont gardé la clôture, & ont été sedentaires, sans passer le tems en visites & en promenades, & n'ont point trop témoigné d'empressement pour rendre des visites à leurs parens, à leur famille ou à leurs amis, & s'ils ont eu soin de se rendre au Monastere à l'heure de l'Office; à celle du repas pour manger avec la Communauté & de venir coucher au dortoir.

VII. S'ils ont fait choix de la vie Religieuse plus pour fuir la peine,

le travail & les embarras qu'ils auroient eu dans le monde, que les occasions du péché qui s'y trouvent continuellement, & pour y vivre avec moins d'inquiétude, & moins de souci, & non pour crucifier leur chair & mortifier leurs passions; ce qui ne peut venir de l'esprit de Dieu, car cette maniére de vie est plus d'un Philosophe que d'un Chrétien.

VIII. S'ils se sont engagez dans la Religion en vûë d'un bénéfice ou office, non dans l'esprit d'humilité & de pénitence, ce qui les rend indignes & incapables de jamais les posséder selon les saints Canons.

IX. Si après la consommation du mariage, un homme sans la participation de sa femme, & une femme sans le consentement de son mari ont pris l'habit & fait profession de la vie Religieuse, tout ce qu'ils ont ainsi fait est de nulle valeur, c'est pourquoi les Conciles pour prévenir les inconveniens, veulent que ni l'un ni l'autre ne l'entreprennent sans le conseil de l'Evêque.

X. S'ils ont été humbles, & ne se sont point enorgueilli d'un état si relevé au dessus du siécle, qu'est l'état Religieux: car il est fort à craindre que le démon n'aïant pû les perdre par les attraits du monde, ne le fasse par la beauté & l'éclat de tant de vertus qui s'y trouvent, & qui en font une vie sur-humaine & plus qu'angélique, puisque c'est quelque chose de plus, de vivre en Ange dans un corps de chair, que de vivre en Ange sans aucun corps.

XI. S'ils ont été exacts dans l'observance de leur vœux, & s'ils ont continuellement demandé a Dieu la grace d'y perseverer & de lui être fidéles.

XII. S'ils ont été reçû conformément à la regle du Saint qu'ils ont pri & choisi comme pere, & comme fondateur; la regle leur devant tenir lieu, s'il m'est ainsi permis de parler d'un second Evangile: sans avoir égard au relâchement qui se trouve introduit dans la maison par la négligence & la lâcheté de ceux qui y vivent.

XIII. Si après avoir fait profession d'une entiére désapropriation d'une vie pauvre, à l'exemple de Jesus-Christ, & des Apôtres, ils se sont reservez quelque chose en leur particulier, pour en disposer à leur volonté, ils doivent se souvenit du severe châtiment de ce malheureux qui ne mit aux pieds des Apôtres qu'une partie de son bien & se réserva l'autre.

XIV. Si dans leurs cellules ils ont des meubles superflus, & que la regle ne permet pas, ou quoique ce soit sans la permission du Supérieur.

XV. Si l'habit de Religion a été propre & honnête; mais point curieux ni affecté; s'il n'y a point d'habit de differens Ordres, & d'une étoffe précieuse; les Religieux ne pouvant & ne devant pas ignorer que l'habit généralement parlant, est la marque du péché commun à tous les hommes, & que leur habit particulier est un habit de pénitence, d'humilité & de pauvreté.

XVI. S'ils ont reçû des présens de leurs parents ou amis à l'insû du Supérieur, cela étant contre l'esprit de la Religion. S. Benoît le défend très-expressément à ses Religieux, & veut que quand le Supérieur leur a permis de recevoir ce qu'on leur présente; le même Supérieur puisse à sa volonté en disposer en faveur d'un autre frere pour éprouver leur parfait détachement.

XVII. Si outre les jeûnes de l'Église ils ont gardé ceux de leur Ordre & de leur Monastere.

XVIII. S'ils ont observé les abstinences commandées par la regle, sans y contrevenir à moins que d'être réduits à l'infirmerie, & s'ils l'ont reprise aussi-tôt que leur force & l'état de leur santé l'ont pû permettre.

S'ils ont soigneusement gardé le silence si fort commandé par la regle; les Fondateurs de l'Ordre l'aïant ordonné comme un moïen nécessaire pour conserver l'humilité, pour nourrir toutes les vertus, & pour être le gardien de l'ame; car s'épanchant par la langue comme hors d'elle-même, où elle doit être enfermée comme dans un arche, que peut-elle trouver sinon des eaux ou de la bourbe; c'est dans le silence qu'ils peuvent entendre ce que Dieu dit à l'oreille de leur cœur, ou même par le silence qu'ils doivent parler aux hommes, le silence les préserve de la médisance, des paroles de vanité, & des discours superflus, & en un mot toutes leurs forces consistent dans le silence, selon le langage de l'Écriture.

XIX. S'ils ont chanté au chœur l'office de l'Eglise avec pose & attention & une piété vraiment religieuse qui inspire la dévotion aux Laïques qui s'y rencontrent.

XX. S'ils se sont occupez à quelque travail des mains utile & profitable, soit pour la subsistance du Monastere, soit pour faire des aumônes; car nous ne lisons point que les anciens Religieux aient fait des ouvrages de pure curiosité ou de vanité, & les regle nous apprenent le contraire: il feroit sans doute mieux de ne rien faire que de travailler de la sorte, comme il est plus avantageux de garder le silence, que de proferer des paroles inutiles & oiseuses. Que l'on ne fasse point d'ouvrages curieux, que chacun essaie de travailler, afin que les autres soient nourris, dit sainte Therese; & on peut aussi très-raisonnablement appeller ce travail, un travail oiseux, pour ne rien dire de pis, dont on rendra compte au jugement de Dieu: car quoiqu'il soit commandé d'emploïer le tems, il est néanmoins défendu de le mal emploïer.

XXI. S'ils ont pratiqué des pénitences extérieures que la régle ne commande pas, & sans la permission du Supérieur, ce qui vient d'ordinaire de vanité & toûjours d'un zele indiscret, qui ruë le corps & le jette dans des infirmitez incurables, & qui le mettent hors d'état d'acomplir la regle, & de faire les pénitences ordinaires du Monastere.

XXII. S'ils ont ajouté d'autres vœux à ceux de la Religion, sans la permission de leur Supérieur.

XXIII. S'ils ont porté honneur & respect à leurs Supérieurs, & les ont regardez comme l'image de Dieu en terre.

XXIV. S'ils ont aveuglément obéi à leur Supérieur dans tout ce qui regarde la régle, & qui peut les conduire à son parfait acomplissement & à l'union de leur esprit avec Dieu: car c'est à cela seulement que s'étend son autorité, & sa supériorité; & pour tout ce qui est étranger, l'obéissance Religieuse n'a point de lieu.

XXV. S'ils ont caché leurs défauts & leurs manquemens au Supérieur qui leur auroit donné des remédes pour s'en corriger; c'est imiter un malade qui feroit un secret de son mal au Médecin.

XXVI. Si étant repris de quelques fautes par le Supérieur, ou avertis de leur manquement par quelqu'un des freres, ils ont reçû la réprimande & l'avertissement dans un esprit de charité, d'humilité, & de pénitence.

XXVII. Si les Religieux ont reçû des visites sans la permission du Supérieur.

XXVIII. S'ils ont crû avoir satisfait à la vocation divine, & à leurs obligations en pratiquant exactement toutes les observances régulieres quant à l'extérieur seulement, sans aucune lumiére d'esprit & sans aucun mouvement du cœur; c'est agir en Pharisien que de se conduire de la sorte. Ce n'est pas l'extérieur qui fait le Chrétien & le distingue du Juif, c'est l'extérieur, c'est le cœur. Le cœur doit être le principe & la fin de toutes les observances véritablement religieuses: & pour cela S. Augustin dit si souvent & si élégamment, que comme dans le Judaïsme il y avoit des Chrétiens, aussi dans le Christianisme, il peut y avoir des Juifs, car entre les Juifs, celui-là étoit Chrétien qui cherchoit Dieu de tout son cœur, comme David, & entre les Chrétiens, celui-là est Juif qui n'observe l'Evangile ou sa Regle qu'extérieurement, & a l'écorce, ceux-là apartenoient à Jesus Christ avant Jesus-Christ même; & ceux-ci apartiennent a la Loi Judaïque même après Jesus Christ; & c'est pour cette raison que dans la Congrégation de Saint Maur, & dans plusieurs autres Religions outre la Régle & les Constitutions on a ordonné des instructions familiéres sur les misteres, les fondemens & les maximes de la Religion Chrétienne aux Novices & aux jeunes Religieux, afin d'en faire de parfaits Chrétiens & de parfaits Religieux, car il est sans doute honteux de voir des Religieux si savans dans des pratiques de Religion, & si peu dans les véritez chrétiennes, & dans l'esprit qui doit animer toutes leurs pratiques.

XXIX. S'ils n'ont pas eu dans leurs secheresses une parfaite soumission à la divine Providence sur la conduite qui lui plait de tenir sur eux, mais s'ils ont voulu marcher par une autre voie, & en ont fait le sujet de leur désir & la matiere de leur priere.

XXX. S'ils ont souvent lû la Régle, soit dans la Communauté, soit en leur particulier pour rafraichir la mémoire & la graver plus profondément dans leur cœur.

XXXI. S'ils ont fait des lectures spirituelles comme de l'Ecriture saintes, des Homelies des Peres, des vies des Saints, & dans le même esprit dans lequel elles ont été faites, il y a une grace atachée à ces paroles qui va au cœur de celui qui les lit de cette maniere.

XXXII. Si les freres ont de l'amour & de la tendresse les uns pour les autres, ce qui doit s'étendre même à l'égard de ceux avec qui ils peuvent avoir quelque antipaties.

XXXIII. S'ils s'appliquent au Droit civil & à la Médecine, pour en faire profession au Monastere, & s'ils se mêlent des affaires séculieres, comme de poursuivre des procès, de fréquenter les ruës, d'entrer dans des intrigues du monde, de se rendre nécessaires dans les maisons des Grands, par la part qu'ils prennent dans leurs affaires, & dans l'œconomie de leur ménage, d'une autre maniere qu'il ne convient aux domestiques de la maison de Dieu, *Domestici Dei.* S'ils deviennent domestiques de personnes séculieres, & abandonnent leur Monastere pour faire ailleurs leur demeure.

XXXIV. S'ils ont fui toutes sortes de trafics n'étant pas le propre d'un Religieux mort au monde, pauvre & crucifié, de thésauriser, se devant contenter du bien que posséde le Monastere ou travailler de ses mains pour vivre & s'entretenir, lui étant défendu de s'en mêler aucunement par les Conciles & par les Papes, sous peine d'excommunication & de confiscation de marchandises & du gain qu'il peut avoir fait.

XXXV. S'ils sortent du Monastere sans obédience, seuls, & sans compagnon, & s'ils mangent dehors sans permission, & s'ils vont aux festins.

XXXVI. Si étant de retour au Monastere ils ont pris garde de ne point entretnir leur frere de ce qu'ils ont fait, de ce qu'ils ont vû, de ce qu'ils ont entendu dans le monde, parce qu'étant morts au monde, & ne devant avoir plus de vie que pour Dieu, ils ne doivent plus s'entretenir qu'avec Dieu ou pour Dieu, ou de Dieu.

XXXVII. Si les Religieux par la pureté de leur vie se sont rendus dignes d'être élevez à la Clericature & aux Ordres sacrez.

XXXVIII. S'ils ont administré les Sacremens de Baptême, de Mariage, de Pénitence, d'Extrême-Onction, & s'ils ont prêché même dans l'Eglise de leur Ordre sans l'expresse licence de l'Evêque.

XXXIX. S'ils ont pris des Bénéfices a charge d'ames sans l'agrément de l'Evêque, & si étant établis Curez, ils lui ont obéi, & ont suivi ses ordres, lui ont rendus compte de l'état de la Paroisse, & se sont trouvé aux assemblées sinodales.

XL. Si aïant des Cures unies à leur Communauté, ils ont nommé quelqu'un qui fût titulaire & non amovible, approuvé & examiné par l'Evêque.

XLI. S'ils ont porté quelqu'un à vouer, jurer, ou promettre d'élire sa sépulture dans leur Eglise: ou s'ils ont fait quelques conventions avec lui pour recevoir son corps après son decès, ce qui est une simonie toute ouverte.

XLII. Si par adresse & par cupidité ils ont fait donner à leur Monastere des sommes considérables qui ont fait préjudice aux enfans des Donnateurs, ou s'ils en tirent des femmes à l'insû de leur mari.

XLIII. S'ils ont trop plaidé pour retirer les biens alienez du Monastere.

Des obligations propres aux Religieuses.

I. Si la Postulanre qui doit prendre l'habit de Religion a paru devant l'Evêque parée comme l'Epouse d'un homme, & non comme celle d'un Dieu, pauvre & crucifié, c'est-à-dire, si au lieu d'être vêtuë modestement & simplement, elle étoit habillée de soie & d'étoffes précieuses, couverte de pierreries, chargée de rubans, frisée & bouclée, en un mot de la maniere galante & la plus jolie. Saint Paul défend

fend même aux filles qui veulent demeurer dans le monde de se revêtir des pompes du monde & des vanitez du siécle. Mais s'en faire gloire, avant que d'y renoncer, c'est imiter celui qui étant obligé d'observer une diette se remplit de nourriture un peu auparavant. C'est faire comme celui qui dans le dessein de fuir un air contagieux, prendroit un habit sortant de dessus un corps tout couvert de charbons. C'est justement suivre l'abus presque général de tous les gens du monde, qui un peu auparavant le Carême se soulent de toutes sortes de viandes, à cause qu'étant à la veille d'entrer dans un tems d'abstinence, on doit s'en priver durant quelques jours: comme si la gourmandise étoit une disposition au jeûne, la réplétion à la diette, & la vanité un préparatif à la modestie, à la simplicité & à la pauvreté religieuse.

II. Si elles ont pris un Supérieur, Directeur ou Confesseur, quand même il seroit régulier, sans l'aprobation du Pape, de l'Evêque, & de ceux qui sont préposez par eux.

III. Si le Superieures ont fait donner de tems en tems, comme il est enjoint par les Canons & par les Régles particulieres des Monasteres, des Confesseurs extraordinaires aux Religieuses pour leur donner occasion d'une plus grande liberté, & d'une plus grande ouverture de cœur.

IV. Si les Religieuses n'ont point trop de familiarité avec leur Confesseur, car hors la confession & ce qui regarde l'état de leur conscience, elles ne doivent avoir aucun commerce ni aucune conversation avec lui.

V. Si lorsque les Religieuses sont obligées d'aller au parloir elles sont assistées d'une Sœur, quand même elles auroient à s'entretenir avec des Ecclésiastiques ou des Religieux leurs parents; afin que dans l'entretien elles ne se laissent point emporter a des discours superflus, a une abondance de paroles & a un esprit de récréation; car le but doit être leur propre édification, & la consolation spirituelle de ceux a qui elles doivent parler: que si elles ont à s'entretenir avec des personnes qui ne se plaisent pas à traiter des choses de Dieu, qu'elles se dépêchent promptement, que l'entretien soit court, & même qu'elles les voient rarement, comme l'ordonne Sainte Thérese, cette grande réformatrice de nos jours.

VI. Si les Sœurs ont été au parloir ou discouru avec leurs compagnes dans les heures de silence.

VII. Si l'Abesse ou les Religieuses sortent du Monastere sans congé de l'Evêque ou de son Vicaire Général, & sans compagne, & si elles observent durant le voyage toute la régularité qui leur est possible, & si elles gardent toûjours d'humilité, la modestie, la sobriété, & les autres vertus Religieuses qui les distinguent des gens du monde, pour ne point donner scandale; mais répandre la bonne odeur de Jesus Christ.

VIII. Si pour avoir prétexte de ne pas demeurer dans le Monastere elles ont pris des maisons particuliéres pour leur résidence, qu'elles nomment Hospices, où elles reçoivent toutes sortes de gens, d'où il arrive de grands maux & de grands scandales, & où l'observance reguliere ne peut être gardée faute d'un nombre suffisant de Religieuses.

R E M.

REMBUCHEMENT. Terme de chasse. C'est lorsqu'une bête est entrée dans le fort, que vous brisez sur ses voies haut & bas de plusieurs brisées.

REMBUCHER. Terme de chasse. On dit ce liévre sera *rembuché*, ce qui le rendra difficile à relancer.

REMÉDE. Terme de Médecine. C'est un médicament préparé pour la guérison des maladies ou pour le soulagement des malades. Il y a plusieurs sortes de remédes, les uns sont tirez de la Chimie, les autres de la Pharmacie. On donne communément le nom de remédes aux Clisteres ou Lavemens. Nous allons parler de plusieurs remédes simples dans la vûë d'être utiles aux pauvres.

Méthode facile pour tirer l'Esprit, l'Huile, le Sel, la Teinture, l'Extrait des racines, bois, baies, semences, feuilles, & fleurs par l'art chimique.

La Chimie essaie de rechercher la vertu parfaite des mixtes, en levant l'écorce qui cache tant de rares qualitez, en séparant le pur de l'impur, le terrestre du spiritueux.

En effet la Chimie est la véritable clef pour ouvrir les corps naturels, afin d'en découvrir les qualitez cachées, & les appliquer aux usages nécessaires, en commençant ce dessein par l'Anatomie qu'elle fait des racines, qui sont les méres nourrices des plantes dans lesquelles consiste l'ame de la végétation.

Le vrai Sarfan des Métaux, ou Crocus metallorum. L'Antimoine est ordinairement appellé l'école des Chimistes, & il ne doit être mis en usage sans avoir consulté un prudent Médecin, pour avoir un bon effet. Je n'ai point voulu faire ici mention de la préparation ordinaire du safran des métaux, puisque chacun sait qu'il se fait de parties égales d'antimoine & de nitre, qui se mettent dans un mortier de bronze couvert d'une tuile arrondie, ou d'un couvercle de pot avec un trou au milieu, par lequel se met le feu, qui fait toute l'opération. Mais je vous en présente ici un dont l'effet connu obligera tous les Artistes à le préparer & à l'emploier, puisqu'il agit avec moins de violence qu'à l'ordinaire, & qu'il conduit plûtôt les humeurs par les parties inférieures que par les supérieures, quoiqu'il ne laisse pas d'exciter le vômissement, mais sans effort.

Préparation du Safran des Métaux.

Prenez de l'antimoine, du salpêtre & du sel commun égales parties, mettez-les en poudre, mêlez les dans un creuset luté & couvert d'un couvercle qui a un trou pour le passage des exhalaisons, entourez le creuset de charbons vifs jusqu'au couvercle, & lorsque par le feu il commence à pousser les vapeurs des sels & du soufre & de l'antimoine, vous augmenterez le feu par les soufflets jusqu'à ce que les vapeurs cessent, & le tout étant refroidi vous aurez réduit l'antimoine en une espece de regule rouge comme du vermillon au dessous des sels qui ont surnagé, il les faut casser avec un marteau & les réduire en poudre sans lotion, & le réserver pour l'usage.

De l'un ou de l'autre safran des métaux, mais du dernier particuliérement comme du plus parfait, vous préparerez le vin émétique, faisant infuser dans une pinte de vin blanc mesure de Paris, dans un lieu chaud, comme derriere le four, une once de ce safran des métaux, remplissant la bouteille d'un verre de vin blanc à mesure que vous la vuiderez. La dose du vin émétique est depuis deux onces jusqu'à quatre. Il sera plus sûr de le donner avec l'infusion de deux dragmes de séné dans un demi-verre d'eau de scorsonnere ou de chicorée sauvage. Si vous êtes à la campagne, & si vous devez vous servir promptement de ce reméde, faites infuser pour une prise dix grains de safran des métaux dans un demi-verre de vin blanc sur les cendres chaudes, passez-le & donnez-le.

Proprietez du Safran des Métaux.

Ce reméde est merveilleux contre les apoplexies, épilepsies & toutes les affections soporeuses, contre les douleurs de téte, particuliérement celles qui dépendent des vapeurs qui s'élévent des parties intérieures. Il guérit les fiévres intermittentes, opiniâtres, qui ne cédent a aucun autre reméde, même les continuës quand elles sont longues & rebelles; il léve puissamment les obstructions du mesentere & de tout le véntre inférieur. Cependant je le tiens suspect en toutes les maladies de la poitrine, si ce n'est l'asthme invétéré dépendant d'une matiere pituiteuse & épaisse. Vous pouvez encore vous servir de ce vin émétique dans les lavemens, avec une décoction convenable particuliérement dans les maladies soporeuse & rebelles, le donnant jusqu'à six onces: ou si vous voulez, vous préparerez un bon lavement, faisant bouillir la poudre du safran des métaux, dans un nouet avec la décoction de ce lavement.

Cristal des Tartre Emétique.

Ce reméde quoique composé de poudre de *crocus metallorum*, se donne librement & sans crainte en substance dans un peu de vin ou dans un bouillon depuis quatre grains jusqu'à sept ou huit. On le donne librement aux enfans depuis deux grains jusqu'à quatre: & on peut dire qu'il purge sans violence. Il remédie particulierement aux obstructions du foie, de la rate & aux fiévres qui en dépendent. Il sera difficile de trouver dans la famille des minéraux des remédes plus innocens.

Préparation du Cristal de Tartre Emétique.

Prenez de la crême de tartre bien épurée & du saftan des métaux bien préparé, égales parties; vous les broyerez, les mélerez exactement, & en ferez une lessive avec de l'eau commune, laquelle vous filtrerez étant encore chaude par le papier gris, & ensuite vous la ferez évaporer lentement: il vous restera le vrai cristal de tartre, qui purge si doucement qu'on peut le donner en tout âge sans aucun danger.

Des semences des plantes.

Si vous voulez tirer l'eau spiritueuse & l'huile étherée de semence de persil, de fenouil, anis & autres semblables, vous vous servirez de la méthode qui a été proposée pour la préparation des baies de geniévre. Mais si vous voulez travailler sur les semences qui ont beaucoup de sel volatil, comme celles de moutarde, de roquette, de cresson alenois, qui sont d'une nature différente des précedentes, il faudroit pratiquer des choses que nous nous sommes proposé de traiter ailleurs: car la fermentation n'y doit être obmise non-plus qu'en d'autres préparations pour en tirer l'huile, le sel volatil & l'esprit acide, qui demande une exactitude de l'Artiste, que vous pourrez trouver dans l'Article de la DISTILLATION.

Des feuilles, des plantes & des fleurs.

Il n'y a rien de plus facile ni de si vulgaire que la distillation des plantes & des fleurs qui ont beaucoup d'humidité; mais si vous voulez distiller celles qui en ont peu, & qui sont mercuriales & sulphurées, comme les feuilles d'absinthe, la mélisse, la menthe, la petite centaurée, l'aurone, le fenouil, la matricaire, la sabine, le scordium, les fleurs de tillot, & toutes sortes de plantes & de fleurs odorantes, vous vous servirez de cette méthode.

Opération. Prenez la plante ou la fleur qui seront cueillies en leur perfection: c'est-à-dire, que la plante soit entre la fleur & la semence: & si c'est la fleur, qu'elle soit dans la vigueur de son odeur, & que les feuilles tiennent fortement à leurs queuës au lever du soleil, sans qu'il y ait rosée ou humidité superfluë laissée par la pluie du jour précédent; pilez-les grossierement au mortier après les avoir coupez; ajoûtez dix livres d'eau de riviere ou de pluie pour chaque livre de la plante, & tirez-en l'eau.

Si vous voulez bien anatomiser les plantes par la distillation, & tirer l'eau spiritueuse & l'huile étherée qui soit remplie de l'odeur & de toutes les bonnes qualitez de la plante, servez-vous de la méthode suivante, qui vous donnera des moyens merveilleux pour secourir les malades.

Autre maniere d'opérer.

Prenez des plantes & des fleurs conditionnées comme dessus, remplissant de grandes cruches de terre ou de grais en les pressant jusqu'à ce que la cruche en soit toute pleine sans aucun vuide, fermez toute l'embouchure d'un bouchon de liege avec de la cire fonduë; placez votre cruche sur un ais a la cave: vous conserverez une année entiere ces plantes & ces fleurs qui seront fermentées en elles mêmes, pour être distillées dans le besoin en ajoûtant dix livres d'eau pour chacune livre de fleurs: de ces plantes digerées en elles-mêmes vous en tirerez toute la vertu, qui sera d'un effet très-avantageux. Ce moyen est le plus parfait de tous & le plus facile, puisque les plantes sont fermentées & digerées sans aucune addition.

Remédes en faveur de ceux qui ne sont pas commodes, pour purger les humeurs.

Pituite purgée. Les remédes étrangers simples qui purgent la pituite, comme l'agaric, le carthame & le turbith, ne sont point ici compris non plus que les composez, comme le diaphenic, & la tablette diacartham; parce qu'ils ne sont pas à l'usage de nos pauvres.

Remédes qui se trouvent en notre climat qui purgent la pituite au premier degré.

1. Le suc des tendrons de couleuvrée, autrement *Brionia*, pris depuis une dragme jusqu'à deux, épaissi avec un peu de miel & d'écorce d'orange, ou bien les mêmes tendrons bouillis avec la racine de souchet quand la couleuvrée commence à pousser.

2. Les feuilles d'asarum autrement cabaret depuis douze grains jusqu'à vingt, bouillies dans un peu de vin avec des feuilles de menthe ou de mélisse; comme aussi la racine donnée en poudre depuis une dragme jusqu'a deux; mais l'un & l'autre excitent souvent le vômissement.

3. La substance des feuilles ou la semence du genet d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins, donnée dans le vin avec un peu de la racine de souchet, depuis une dragme jusqu'a deux, & en décoction ou infusion jusqu'à une demi once.

Remédes qui purgent au second dégré la pituite.

L'hermodate qui se donne en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie avec un peu de sucre & écorce de citron ou de canelle, il tire la pituite des jointures, & sert particuliérement à la goute. Gardez vous de tomber dans l'erreur de quelques Chirurgiens de campagne, qui ne craignent point d'emploïer au lieu d'hermodate la racine de cette plante, qui vient de nos prez, qu'on appelle *Ephemerum* ou safran de prez, a cause qu'elle à les fleurs semblables au safran, car celui-ci n'a du tout point les qualitez d'hermodate.

2. Le suc de baïes ou graines de l'arbrisseau nommé *Rhamnus catharticus*, autrement l'épine aux Teinturiers, dont vous prendrez deux cuillerées avec un peu de vin d'absinthe, ou vous en ferez le sirop avec du miel & des feuilles d'absinthe, dont vous prendrez depuis une once jusqu'à deux, ou bien au lieu de feuilles d'absinthe, vous ajoûterez au sirop sur la fin, de la canelle en poudre, ou de l'écorce de citron seche.

Remédes du troisiéme dégré qui tirent puissamment la pituite du cerveau & des jointures.

1. Les feuilles de la laureole, que les Herboristes appellent daphonides, dont les feuilles sont prises en décoction depuis une dragme jusqu'à deux, & en substance depuis douze grains jusqu'à un scrupule. Vous les corrigerez avec l'écorce de citron ou la racine de souchet.

2. La pulpe ou chair de coloquinte qui sert particuliérement aux apoplexies & affections soporeuses, & donnée depuis dix grains jusqu'a douze avec un peu de canelle: elle se prend avec des pruneaux ou le pain à chanter à cause de son amertume.

Lorsque vous voudrez faire des médecines composées, vous ferez des décoctions des feuilles de sauge, ds melisse, de fenouil, ou de thim, dans lesquelles vous emploierez les purgatifs susdits selon votre intention.

Remedes qui purgent l'humeur mélancolique au premier dégré, pour les pauvres.

1. Le tartre crud au poids d'une dragme, ou la crême de tartre qu'on fait fondre dans un bouillon jusqu'à deux dragmes.

2. Le polipode de chêne purge doucement l'humeur mélancolique, si vous en faites bouillir une demi once avec les boutons d'houblon & les pommes renettes.

Remédes qui purgent l'humeur mélancolique au second dégré.

1. La racine du vrai ellebore noir, que Mathiole appelle, à fleurs rouges. Vous le preparerez en le faisant infuser dans le vin blanc, ou de fort vinaigre riéde, & ensuite vous le ferez secher pour le réduire en poudre, que vous donnerez depuis quinze grains jusqu'à une demi dragme en substance & en infusion, ou plûtôt dans une longue décoction avec des pommes de renette & un peu de canelle. En passant la décoction vous le donnerez depuis une demi dragme jusqu'à une dragme. Si vous voulez encore rendre la prise de ce reméde plus facile, vous prendrez une pomme cruë dans laquelle vous mettrez les racines d'ellebore préparées & dessechées comme dessus, & après avoir laissé les racines durant un jour dans cette pomme, vous la mangerez cruë, lorsque vous aurez ôté ledit ellebore.

2. Si vous voulez faire une médecine composée pour purger l'humeur mélancolique, vous ferez une décoction avec une demie once de polipode, & les sommitez de houblon, ou des pommes renettes, coupées par tranche, dans laquelle vous ferez infuser trois dragmes de séné avec de l'écorce de citron ou d'anis; & si vous voulez purger fortement vous ajoûterez douze grains d'ellebore préparé.

Remédes qui purgent la bile au premier dégré, c'est-à-dire doucement, en faveur de ceux qui ne sont pas riches.

1. Un bouillon d'herbes rafraîchissantes, dans lesquelles auront bouilli au Printems vingt roses pâles ou environ, & en Automne pareille quantité de roses blanches de damas, ou musqué, ou bien vous ferez infuser toute la nuit ces fleurs dans un peu d'eau sur les cendres chaudes, & vous mêlerez le matin l'infusion avec le bouillon, qui purgera benignement la bile.

2. Le suc des mêmes roses pâles ou de damas, depuis une once jusqu'a deux, mêlé avec un peu d'Orge sert au même effet: ou vous garderez l'infusion des mémes roses dans une bouteille toute pleine, versant un peu d'huile d'olive dessus pour mieux la conserver: ou vous ferez le sirop de neuf infusions, pour vous en servir en tous tems, prenant une once de ce sirop. Quelques-uns usent avec utilité d'une demi once de conserve de rose pâle, & ensuite prenent un bouillon rafraîchissant.

3. Deux pincées de fleurs de cerisier ou pêcher, qui auront infusé la nuit dans un peu d'eau & mélées dans un bouillon, ou prises avec une salade, lâchent le ventre. Vous pourrez en faire secher pour en avoir en Hiver, en augmentant la quantité.

4. L'écorce moïenne du frangula, qui vient dans les bois en divers lieux, étant sechée à l'ombre, & prise en poudre depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie, ou en décoction & infusion, jusqu'à deux dragmes en la corrigeant avec un peu d'écorce de citron, purge doucement la bile.

5. La poudre de fleurs ou semences de violettes seches, depuis une dragme jusqu'à deux, prise dans un bouillon d'herbe rafraichissantes, au premier bouillon de poids, purge le ventre.

6. Le lait clair pris le matin au Printems depuis une chopine jusqu'à trois & plus, purge la bile au corps desseché. Le jus de pruneaux doux pris avant le repas, sert aux mêmes effets.

7. Le sirop violat recent, fait par infusion des fleurs de violettes, sans ôter le vert de la fleur, purge davantage que le commun, qui est de plus belle couleur, mais de moindre effet.

Remédes qui emportent plus fortement la bile au second dégré.

1. La racine de rhubarbe qui se cultive dans nos jardins, appellée par les Auteurs *Hyppolapathum rotundifolium*, ou *Pseudora Recentiorum*, qui est une plante dont les feuilles sont plus larges que celles de la berre, & quoiqu'elle ne soit pas reçûë de quelques-uns pour tenir la place de la rhubarbe que les Païs étrangers nous fournissent, néanmoins l'autorité & l'expérience des plus célébres Médecins nous a fait connoître qu'elle purge la bile en fortifiant & resserrant, si vous la donnez dans le cours de ventre & dans la dissenterie depuis une dragme jusqu'a deux en infusion, & en substance sechée & pulvérisée jusqu'a une dragme. Ce que j'ai remarqué par l'usage, c'est qu'elle est un peu moins purgative, & plus astringente que la rhubarbe des Païs éloignez; ainsi vous pourrez en augmenter la dose.

2. Deux pincées de fleurs de petite centaurée ou fiel de terre, bouillies dans deux verres de lait clair reduits à un verre, y ajoûtant sur la fin du réglisse pour corriger l'amertume, ou la poudre de cette plante prise au poids d'une dragme dans le jus de pruneaux doux.

3. Je ne puis assez estimer les feuilles de la plante appellée *Gratiola* ou herbe à pauvre homme. Elle est un peu plus forte dans son opération que le séné; ce qui se fait peut-être à cause que sa faculté est plus entiere en ce Païs, que celle du séné quand il est transplanté. Vous donnerez ses feuilles vertes ou seches en substance depuis une demie dragme jusqu'à une dragme, & en infusion depuis une dragme jusqu'a deux dragmes. Vous pouvez la donner en assurance jusqu'a cette dose au commencement des fiévres tierces, bâtardes, de la quotidienne, & même de la quarte. Pour moi je n'ai jamais remarqué aucun mauvais effet de cette plante, car si elle excite par fois les vômissemens, c'est sans aucun effort. Quelques-uns s'en servent utilement pour aiguiser les lavemens durant l'Hiver, faisant bouillir un peu de feuille seche de cette plante avec la décoction ordinaire des lavemens.

4. Vous pourrez encore avec cette plante de *Gratiola* préparer un sirop par une légére ébullition & décoction de ces feuilles dans une suffisante quantité d'eau; & après une forte expression lui donner consistence de sirop avec le miel ou le sucre, & vous trouverez que deux cuillerées de sirop purgent benignement la bile: une seule cuillerée suffira aux enfans. Vous le rendrez spécifique pour les vers, si vous faites infuser les feuilles de scordium avec les feuilles de cette plante, pour en composer un sirop.

Remédes qui purgent l'humeur bilieuse au troisiéme dégré.

1. La scamonée qui est donnée depuis six grains jusqu'à quinze, est communément préparée à la vapeur du soufre; mais comme l'expérience fait connoître que la scamonée par son acrimonie blesse souvent l'estomac & les intestins, & que par sa chaleur elle excite la fiévre, elle sera mieux corrigée, si vous la faites bouillir avec la racine de réglisse qui adoucit & tempere sa qualité. Vous la donnerez ainsi préparée avec une cuillerée de sirop de roses pâles, que vous mêlerez avec un verre d'eau de chicorée, ou vous en prendrez douze grains en poudre avec une demie dragme de crême de tartre, que vous donnerez avec une pomme cuite, & ensuite un bouillon rafraichissant. Vous vous abstiendrez de la donner au corps échauffé & desseché. Elle sert particuliérement à tirer les serositez bilieuses des parties éloignées.

2. Si vous voulez faire une Médecine composée pour purger la bile, vous ferez une décoction avec les racines de chicorée sauvage, & des feuilles d'oseille ronde avec une pincée de fleurs de petite centaurée dans laquelle vous ferez infuser une pincée de roses pâles ou de roses musquées.

3. Vous pouvez préparer un autre reméde qui vous purgera davantage avec deux dragmes de la plante *Gratiola* dont on vient de parler. Vous la ferez bouillir avec six pruneaux doux, prenant après l'ebullition les pruneaux & leur jus épaissi en consistence de sirop. Ce reméde est propre à ceux qui ont de l'aversion pour toute sorte de médecine.

REMARQUES. Les remédes purgatifs que nous avons décrits, ne sont pas les seuls qui purgent par le ventre; car les lavemens aident à leur opération, préparant le ventre à les recevoir, & servent particulierement à rafraichir, & évacuent les gros excrémens, dont la retenuë cause beaucoup d'incommoditez, puisqu'au sentiment d'Hypocrate, le ventre paresseux laisse une confusion & un désordre dans l'œconomie naturelle, & trouble même les autres fonctions, faisant sédition dans les parties.

S'il faut simplement rafraîchir dans les grandes intemperies chaudes, vous

vous vous serviez d'un lavement fait d'une chopine d'oxicrat, c'est-à dire, d'une chopine d'eau dans laquelle vous mélerez six cuillerées de vinaigre.

S'il faut lâcher le ventre en rafraîchissant, vous ferez une décoction des feuilles de mauves, & violiers & mercuriale avec le lait clair; y mélant deux onces de miel commun, ou d'huile de lin.

S'il y a grande constipation, vous prendrez la décoction susdite, & y mélerez, si c'est en Été, six cuillerées de suc de mercuriale, & si c'est en Hiver, vous ferez bouillir une demi once de bon séné.

Dans les coliques venteuses & pituiteuses, vous donnerez un lavement d'une décoction de feuilles de sauge, absinthe, fenouil & fleurs de camomille, y mélant six onces de vin émérique, particuliérement si la douleur est opiniâtre.

Après des lavemens purgatifs, si la douleur continuë, vous ferez une décoction d'une pinte de vin clair avec les feuilles & fleurs susdites, réduite a une chopine, y mélant quatre onces d'huile de camomille, ou bien quatre onces d'huile de noix seule.

Aux coliques néphrétiques, les lavemens seront d'une décoction de feuilles de pariétaire, seneçon, violiers, fenouil, y mélant deux onces de suc de mercuriale, ou six dragmes de térébenthine délaiée avec un jaune d'œuf.

Au commencement du cours de ventre vous donnerez un lavement déterfif fait d'une décoction d'orge, de son, & de fleurs de camomille, délaiant deux onces de miel écumé; que si vous voulez que le lavement soit astringent, lorsque le cours de ventre continuë, vous ferez une décoction de feuilles de bouillon blanc, & de fleurs de roses rouges, avec de l'eau ferrée, y délaiant le miel écumé avec deux jaunes d'œufs.

Durant la dissenterie, pour appaiser la douleur, vous préparerez un lavement avec une chopine de lait, avec lequel vous ferez bouillir deux ou trois pincées de semence de lin, y délaiant deux jaunes d'œufs.

Les suppositoires se font avec une once de miel que vous aurez fait épaissir par la cuisson; lorsqu'il sera réfroidi vous y ajoûterez un peu de sel. Vous pourrez aussi vous servir à même intention de l'écume de sucre épaissie par la cuisson; que si cela n'est pas suffisant pour lâcher le ventre, vous y ajoûterez vingt-quatre grains de poudre de coloquinte. A l'égard des enfans, le savon ou une côte de poire ointe de beurre peut servir.

Remédes qui purgent les sérositez au premier dégré pour les pauvres.

1. Le suc d'iris, ou flambe à fleur, & de violette qui se cultive dans nos jardins, étant fraîchement tiré & donné avec un peu de canelle, ou d'écorce de citron au poids de deux onces, y mélant un peu de sucre; ou bien vous les ferez épaissir avec un peu de miel & vous en donnerez une once. La racine de la même plante bouillie dans l'eau, prise le matin, purge aussi les sérositez; quelques uns y mélent un peu de vin blanc.

2. La racine de la plante que nous cultivons dans les jardins, appellée ordinairement la merveille du Perou, ou *Mirabilis Peruviana*, prise au poids d'une dragme en substance, ou de deux dragmes en infusion, ou décoction dans le vin blanc, tirent doucement les sérositez.

Remédes qui purgent plus fortement les sérositez au second dégré.

3. Le sirop de nerprun, autrement *Ramnus catharticus*, est un bon reméde pour purger les eaux, si vous le donnez depuis une once jusqu'à deux dans du vin blanc. Il se prépare avec égales parties du suc du fruit de nerprun, & d'hieble avec du miel, ajoûtant sur une livre de sirop deux dragmes de la poudre de la racine de souchet ou de canelle.

4. La racine de couleuvrée, ou *Brionia*, étant creusé & mise à la cave, vous fournit une eau de laquelle vous prendrez deux onces que vous ferez épaissir avec un peu de miel; ou prenez deux onces du suc de la même racine, que vous coulerez & évaporerez en consistence d'extrait. Ce reméde vaut mieux que ce que nous appellons les feuilles de *Brionia*.

Remédes qui purgent les sérositez puissamment au troisiéme dégré.

1. La racine de concombre sauvage, qui étant désséchée & prise en substance depuis vingt grains jusqu'à une demi dragme, ou en infusion depuis une dragme jusqu'à une dragme & demie, & en décoction jusqu'à trois dragmes, la corrigeant avec un peu de canelle ou d'écorce de citron en poudre. Vous la donnerez avec le vin blanc ou le vin d'absinthe. Mais le suc du fruit de concombre sauvage est plus en usage dans la Médecine: ce suc est épaissi & donné comme un des plus fort remédes pour tirer les eaux du ventre & de l'habitude du corps, depuis quatre grains jusqu'à dix en pillules dans un pruneau cuit; & à cause qu'il peut ouvrir l'orifice des veines, vous le corrigerez avec un peu de poudre de rose rouge.

2. Le grain ou la semence de purge, dite *Catapatia*, depuis huit grains jusqu'à dix, est fort en usage à la campagne, comme aussi la semence de *Palma Christi*, dit *Ricinus Americanus*, autrement pignon d'Inde, & même la semence de *Palma Christi* commun, qui est cultivé dans nos jardins: mais toutes ces sortes de remédes ne doivent pas être mises en usage; car l'expérience fait connoitre que la semence de *Palma Christi*, laisse un feu à la gorge en passant, & ouvre les orifices des veines; & la semence de purge est si nuisible à l'estomac qu'on en éprouve de mauvais effets, desorte que vous voiez que ce n'est pas assez pour les pauvres que le reméde se trouve facilement & sans dépense; mais il faut encore qu'il soit donné par le Médecin sûrement, & sans qu'il puisse interesser aucune partie en produisant son effet.

Vous pouvez au tems des vendanges faire un rapé propre à guérir toutes les maladies des pauvres qui viennent des sérositez, remplissant un petit vaisseau à demi de fruits ou baies de nerprun & d'hieble, parties égales. Puis aiant versé du vin blanc nouveau avant qu'il ait bouilli pour achever de le remplir; vous le boucherez ensuite, & en userez un verre à chaque fois, selon que le Médecin ordonnera, qui ne manquera pas de charité pour vous prescrire ce qui vous sera convenable.

Remédes Diurétiques.

Les sudorifiques ont un grand rapport avec les diurétiques; car les sudorifiques excitent l'urine, si les reins sont échauffez & la peau condensée, & provoquent les sueurs, si les reins sont froids & la peau raréfiée. Néanmoins nous distinguerons ici les uns des autres, & reconnoitrons qu'il y a de deux sortes de diurétiques; les uns propres qui sont chauds & secs au troisiéme dégré, qui pénétrent jusqu'aux veines, & séparent le sang séreux du grossier pour le conduire par les voies de l'urine, comme sont les racines de fenouil, persil, arrête-bœuf & asperges, les feuilles de sariette & de serpolet, les semences de cumin, gremil, ou *Milium Solis*, & d'ache.

Les diurétiques impropres n'ont pas tant de chaleur ni une qualité si pénétrante; ils sont propres à lever les obstructions, même dans les fiévres, comme les racines de fraisier & d'ozeille, les feuilles de pariétaire & de capillaires, les semences de courges, de citrouilles & melon, le cristal minéral. De tous ces remédes on peut faire des décoctions convenables.

Remédes Anodins.

Les remédes anodins & du premier ordre, sont ceux qui par une douce chaleur semblable à la naturelle, ont une humidité tempérée & une substance subtile, s'insinuant dans la partie, & la relâchant, y forment la châleur naturelle, & par ce moien appaisent la douleur. Ces sortes de remédes anodins s'appliquent extérieurement sur les parties travaillées de douleurs, comme sont l'ognon de lis, la racine de guimauves, les feuilles de mauves, violiers & sureau, la semence de lin bouillie dans du lait, les jaunes d'œufs, les poûmons des animaux appliquez chauds, les mucilages de semence de lin & *Psillium*, comme aussi l'huile de fleurs de bouillon blanc, ou *Verbascum*.

Les remédes du second dégré appellez somniferes, qui excitent doucement le sommeil, & tempérent l'acrimonie des vapeurs, sont les feuilles de laituë & de joubarbe, les fleurs de violettes & le nénuphar, dont on fait une décoction pour prendre a l'heure du sommeil.

Remédes Narcotiques.

Les narcotiques ou stupefactifs, sont ceux qui appaisent les douleurs en excitant le sommeil & ôtant le vif sentiment de la partie, entre lesquels nous mettons la racine & les feuilles de jusquiame, la racine de mandragore, les feuilles de pavot blanc, & de *Solanum somniferum*, les fleurs aussi de jusquiame & les fleurs de pavot blanc, desquels on prépare le sirop qu'on appelle *Diacodium*, qui se donne jusqu'à une once avec la décoction de feuilles de laituë & de fleurs de nénuphar, ou blanc d'œuf, pour exciter le sommeil.

Mais entre les remédes narcotiques, je n'en trouve point de plus propre ni de moindre frais pour les pauvres que l'opium, qui étant préparé est appellé laudanum, dont on éprouve les merveilleux effets. Il excite doucement le sommeil, il convient à la toux séche, il arrête le crachement & tous les flux immoderez de sang, comme aussi toutes les grandes évacuations, la diarrhée, la dissenterie, & il est si puissant qu'il semble enchanter la plus véhémente douleur, qui n'a pas accoûtumé de céder à d'autres remédes.

Préparation de l'Opium pour procurer le sommeil.

Prenez une once d'opium bien conditionné, que vous ferez désécher sur une péle chaude, ou dans un plat de fer blanc sur le réchaut jusqu'a ce qu'il ne fume plus; vous le mettrez ensuite dans un plat de fer blanc ou d'étain, avec de bon vinaigre rosat, qui surnage la matiere de deux doigts; vous le ferez digérer à petit feu, & sur la fin de la digestion vous ajoûterez une dragme de poudre de la racine d'angelique, ou de souchet, & vous en ferez de petits boutons de deux, trois ou quatre grains chacun: ce reméde se donne en cette dose à l'heure du sommeil avec une cerise confite, un pruneau cuit, ou un peu de conserve de roses liquides.

Cette préparation de laudanum si facile est très-avantageuse pour l'usage. Car par la vous chasserez le souffre extérieur & impur de l'opium, qui est celui qui fait tous les désordres qu'on peut appréhender; de plus, si vous corrigez & vous fixez le sel volatil du même opium, par le moien de l'acide du vinaigre, vous modérerez son amertume en ôtant sa puanteur & cette facilité qu'il a de s'enflammer.

Mais comme notre opium ou meconium n'a pas toûjours les marques de bonté qu'un Artiste peut souhaiter, on fait un opium ou laudanum tiré d'une plante domestique que nous cultivons dans nos jardins, en faveur des pauvres, qui ne céde a point aux etrangers, & dont l'usage sera plus assûré & plus proportionné à notre tempérament, puisqu'il ne contient point ce souffre abominable, & qu'il ne sera aucunement falsifié.

Préparation des Pavots en forme d'Opium.

Prenez cinquante têtes ou environ de pavots à la fin du mois de Mai, au tems que les pavots à fleur rouge & diversifiez ont accoûtumé d'ouvrir leurs fleurs, pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & mettez-les dans un matras avec du bon vin blanc qui surnage de deux doigts: vous les ferez infuser & digérer durant quinze jours au bain-marie, ou sur les cendres chaudes, jusqu'à ce que cette liqueur soit rouge; vous tirerez après cette substance du matras pour l'enfermer dans un sachet de linge & l'exprimer, la mettant au bain vaporeux dans un alembic, où vous trouverez une substance résineuse, qui est un opium merveilleux dont vous vous servirez en assûrance, depuis deux grains jusqu'a cinq ou six, y procédant par dégré.

Vous vous en servirez aussi extérieurement pour appaiser les douleurs.

Avis

Avis à Messieurs les Curés, & autres personnes charitables envers les malades.

Une personne charitable, & qui s'applique beaucoup à soulager les malades, aiant vû que bien des personnes souffroient beaucoup, & mouroient même pour n'être pas assistez dans leurs maladies de quelque reméde qui leur fût donné gratuitement; & aiant remarqué que ceux qui composent ces remédes en tirent des sommes si considérables qu'elles pourroient faire subsister des années entiéres les familles de ces pauvres malades: cette personne charitable, dis-je, pénétrée de la misere où sont réduites une partie de ces familles pour n'être pas secouru gratuitement, a supplié un illustre Médecin de composer un reméde doux & convenable à un chacun, qui fût dosé d'une maniere qu'on le pût donner facilement à toutes sortes de personnes, & qui fut propre & favorable pour la plus grande partie des maladies. Cet illustre Médecin s'est appliqué avec soin à faire la composition de ce reméde. On en a fait depuis quelque mois la distribution a plusieurs personnes; le succès en a été heureux, comme il se voit par la liste des personnes guéries: ce reméde est d'une vertu particuliere pour fortifier la nature, & pour évacuer les humeurs vicieuses par les voies les plus convenables.

Reméde universel de l'illustre Monsieur Dubé Docteur en Médecine, tiré de son Livre intitulé le Médecin des Pauvres. Voici ce qu'il en dit.

J'ai crû que la justice & la charité que je dois aux pauvres m'oblige de faire cet abregé des remédes tant internes qu'externes, en faveur des pauvres de la campagne, qui sont abandonnez à leurs miseres & à leurs maladies, afin que ceux à qui Dieu ouvrira le cœur pour y former le désir de les assister, trouvent ce moien commode pour préparer sans frais tous les remédes nécessaires.

Si mes souhaits ont lieu, les Dames animées de l'esprit de charité, par une œconomie qui jusqu'ici a eu grand succès, entreprendront cet ouvrage, & de cinq en cinq lieuës établiront dans une Ville une personne intelligente & charitable, qui, conduite par un Médecin des pauvres, distribuëra aux pauvres de deux ou trois lieuës gratuitement les remédes, suivant l'ordre gardé en divers lieux depuis quelques années.

Composition de la Pâte Médécinale.

Un des principaux remédes proposez, est la pâte médécinale, qui jusqu'ici a été débitée par quelques personnes comme un grand secret qu'on ne vouloit pas découvrir. Pour composer la pâte médécinale, vous prendrez de la terre grasse dont on se sert ordinairement pour faire des pots, environ une once & demie, avec laquelle vous mêlerez une demi once d'antimoine préparé, appellé le saffran des métaux, en Latin *Crocus Metallorum*, que vous mettrez en poudre: après ce mélange vous ferez sécher la pâte au Soleil l'Eté, & à un feu lent durant l'Hiver.

Maniere de se servir de la Pâte Médécinale.

Pour en user vous la ferez tremper à froid envelopée d'un linge en double dans un petit pot de terre rempli d'un demi septier de vin blanc ou clairet, mesure de Paris, durant vingt-quatre heures, vous en donnerez à chacun selon ses forces; savoir, aux enfans depuis un an jusqu'a deux ans, une cuillerée; depuis trois ans jusqu'à cinq ans, deux cuillerées, & ainsi à proportion jusqu'à sept ans, auquel âge vous en donnerez quatre cuillerées, & augmentant vous en donnerez sept cuillerées à ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans. Et de là vous en donnerez aux plus forts jusqu'à dix cuillerées, qui font environ la moitié d'un demi septier de Paris, qui pese huit onces, à condition que vous en donnerez encore à ces derniers deux cuillerées dans le premier bouillon, qui sera toûjours donné une heure après la prise. Vous pourrez ajoûter un peu de sucre pour la faciliter aux enfans.

Ce vin qui purge par le vômissement & par les selles, sera donné utilement deux heures avant l'accès des fiévres quotidiennes, tierces, doubles tierces & quartes; mais il ne doit être donné durant les fiévres continuës qu'au tems de la diminution & non du redoublement. Si vous voulez vous en servir avec succès, vous ferez pratiquer, autant que vous pourrez, la saignée pour diminuer la chaleur, particuliérement aux fiévres continuës avec l'usage de ce reméde, & même vous tiendrez le ventre libre par bouillons aux herbes, suppositoires ou lavemens.

Outre les maladies dont on vient de parler, ce vin est encore très-utile pour guérir les douleurs de tête, éblouissemens, convulsions, apoplexies, assoupissemens & mal-caduc; mais il guérit particuliérement les maladies qui ont leur signe dans le ventre inférieur, comme la colique pituiteuse & venteuse, la jaunisse & l'oppilation de foie & de rate. Il chasse les vers des intestins & de l'estomac, & il excite les mois aux femmes, comme aussi les purgations qui doivent suivre l'accouchement. Au reste vous pouvez laisser tremper cette pâte tant qu'il vous plaira dans le demi septier de vin, & elle l'empêchera de s'aigrir. Elle pourra servir un an, & par ce moien elle suffira à purger jusqu'à trois cens pauvres. Vous la tirerez quelquefois du pot où elle infuse pour la faire sécher a l'ombre.

Le vin d'absinthe a la même propriété. Il se fait par l'infusion des feuilles d'absinthe dans le vin blanc sur les cendres chaudes.

La poudre ou grabot de sené sera emploiée pour purger ceux qui sont de complexion délicate, comme les enfans, les vieillards & les femmes grosses dans les légeres maladies.

La rhubarbe domestique sera cultivée dans nos jardins, & sa racine sera réservée à l'usage des pauvres, vous connoitrez sa faculté comme celle du sené.

Méthode & maniere de se servir du reméde Pastoral: on l'appella Pastoral, parce qu'il a été composé en faveur de Messieurs les Pasteurs.

Les pâtes les plus grosses servent pour les femmes & pour les hommes, les plus petites pour les enfans & pour les personnes délicates.

Ceux qui appréhendent de vômir, ou qui ont peur d'être tourmentez par ce reméde, prendront un bouillon une heure avant que de prendre ce reméde, & deux heures après l'avoir pris ils en prendront un autre. Si on est malade on prendra des bouillons à l'ordinaire. Je dis, si on est bien malade; car ces remédes peuvent être pris par précaution, ou quand on souffre quelque incommodité.

Si on n'a pas des bouillons, on prendra souvent de la tisanne, & si on a besoin de vômir, & qu'on en ait quelque envie, on prendra deux ou trois cuillerées de bouillon tiéde, ou tisanne tiéde. Si la pâte est trop dure on la délaiera dans une cuillerée de bouillon, ou de la liqueur qu'on prendra, & on la prendra ensuite.

Si on est attaqué d'une fiévre tiérce, double-tiérce, quarte, continuë, maligne ou pourprée, il est bon de donner ce reméde avant les accès, ou sur le déclin des redoublemens; & si on ne guérit pas à la premiere prise, on guérira a la seconde ou a la troisiéme.

Quand les maladies sont grandes ou pressantes, & qu'on est difficile à être ému, on en peut prendre une prise & demie, & même deux sans rien craindre.

Ce reméde est spécifique pour les hidropisies, les apoplexies & les paralisies naissantes.

On guérira les maux de tête, migraine, vertige, éblouissemens, fluxions, rhumatismes, gales, gratelles, & les maladies des petits enfans & des femmes.

Ce reméde a cela de particulier, de purifier le sang. Il n'est point nécessaire de faire ouvrir la veine.

On ne donnera pas ce reméde aux agonisans; car ce seroit courir à l'eau quand la maison est achevée de brûler.

Ceux qui voudront avoir de ces remédes, & qui ne seront pas reconnûs être pauvres, paieront chaque pâte un sol.

Parmi les pâtes pastorales il y en a de sucrées, on les distingue par leur blancheur; elles sont en faveur des enfans, ou de ceux qui ont aversion pour les remédes, ou qui sont délicats.

Messieurs les Curés à qui on n'en refuse point *gratis*, pour en avoir d'ordinaire, envoiront une relation des cures de ce reméde.

Difficulté dans cette œuvre de charité de la part de quelque Curé, qui appréhendent d'être irréguliers s'ils distribuent ce Reméde Pastoral.

Parmi Messieurs les Curés, il s'en trouve beaucoup qui appréhendent de tomber dans quelque irrégularité en donnant ces remédes.

Il semble qu'il est bon d'écrire ici d'abord ce qu'un illustre Evêque de Treguier a mis dans un Mandement qu'il fit sur ce sujet à Messieurs les Curés de son Diocese. Ils ne doivent pas appréhender l'irrégularité, dit ce Prélat charitable, puisqu'il n'y a que la Chirurgie de défenduë, a cause de l'effusion de sang, comme il se voit par le Canon, *Tua nos de sanguine.*

Si on étoit en danger de tomber dans cette censure, l'Assemblée générale du Clergé de l'an 1670. n'auroit pas exhorté tous les Prélats du Roiaume a établir la distribution des remédes dans toutes leurs Paroisses, suivant l'ancien usage de l'Eglise, qui oblige les Ecclésiastiques à procurer des remédes aux pauvres gens, comme fait voir l'Aumônier Médecin, & Tristan, *de medico clerico*; & l'Eglise n'auroit pas canonisé trente-trois Prélats, comme le rapporte le Cardinal Baronius, qui s'étoient emploiez à distribuer par eux-mêmes des remédes aux pauvres malades.

Ce Prélat après avoir donné divers moiens pour réussir dans ce saint œuvre, & pour procurer un secours si nécessaire à ces pauvres gens, ajoûte: Souvenez-vous que vous êtes les peres des pauvres, & que vous êtes obligez de leur procurer du pain & des remédes, à peine de damnation, comme les peres naturels sont obligez d'en procurer à leurs enfans, suivant l'Evangile: j'ai eu faim, j'ai été malade, vous ne m'avez pas assisté, allez maudits; & Saint Ambroise, après Saint Jean Chrysostome, a dit aux Pasteurs: *Si non pavisti, occidisti.* A plus forte raison si vous ne donnez ou ne procurez pas les remédes aux pauvres quand ils sont malades; car le seul pain ne les guérit pas. Si vous le faites, disoit ce Saint Docteur, vous gagnerez les ames de votre troupeau, tout le monde vous bénira, vous aimera, vous honorera, & vous comblera même de bienfaits temporels. JESUS-CHRIST a toûjours commencé la guérison des ames par celle des corps; il ouvrit les yeux du corps de l'aveugle né, avant que d'ouvrir les yeux de son ame. Un malade guéri d'une maladie douloureuse, a de l'estime, de l'amitié & de la confiance en son Médecin; c'est pour cela que le peuple suivit en foule notre adorable Sauveur & divin Médecin: *Quia curabat omnes, sanabat omnes.* Il n'y a point de Chapitre dans l'Evangile où il ne soit parlé des guérisons qu'il faisoit, & pour cela on voulut le faire Roi; sachant que c'étoit le moien le plus assûré pour gagner les ames, il ordonna à ses Apôtres: *In quamcunque civitatem intraveritis, curate infirmos.* Et Saint Paul louë Saint Luc de ce qu'il exerçoit la Médecine.

Enfin ce Saint Docteur & Evêque remarque que ceux de l'Isle de Malthe regardérent Saint Paul comme un Saint, quand ils virent qu'une vipere l'avoit mordu, & qu'il n'en mouroit pas; que néanmoins ils ne lui donnoient rien, quoiqu'ils le vissent fort pauvre & avoir besoin de tout: mais dès qu'il eut guéri leurs malades, ils lui donnerent de tout en abondance.

Cet illustre Prélat après avoir ainsi exhorté Messieurs les Curés, invite les Directeurs des Hôpitaux Généraux de faire publier son Mandement aux Prônes des Paroisses de leurs Villes, & de faire distribuer ces remédes qu'il leur envoioit, à tous ceux qui en demanderoient: il dit que cela leur procureroit des aumônes. Les riches en envoieront quérir pour leurs serviteurs, ce qui excitera à augmenter leurs charitez; outre que distribuant des remédes à tant de pauvres peuples, dès que quelqu'un se trouvera malade, la plûpart guériront en deux ou trois jours sans quitter leur maison; & par ce moien on déchargera le nombre des malades des Hôpitaux de plus d'un tiers, & celui des Hôpitaux Généraux.

Plusieurs Evêques ont donné des Mandemens pareils à celui-ci, en

subvenant

substance, & les uns & les autres donnent lieu à ôter cette crainte que plusieurs Curez ont de distribuer & de procurer ces secours à leurs malades.

Les approbations de plusieurs Médecins sont ensuite, & la consultation des RR. PP. Jesuites marquent qu'il n'y a pas de danger d'encourir cette irrégularité.

Ce remède se distribuë à la Cure de Saint Vincent, & on le donne *gratis* à Messieurs les Curez.

Remédes externes.

Il est nécessaire que celui qui veut par charité fournir les remédes aux pauvres tienne toûjours dans la cave, ou autre lieu, un peti baril de bois, qui sera rempli au tiers de chaux vive, sur lequel il sera versé trente pintes ou environ, d'eau de riviere ou de fontaine pour le remplir, afin que de cette eau dessicatoire on lave les ulcéres & toutes les infections de la peau, qui sont guéries par cette application.

Que s'il y a des ulcéres rebelles qui ne cédent point a ce reméde, vous prendrez une pinte de cette eau de chaux, dans laquelle vous mêlerez une dragme de sublimé corrosif en poudre pour garder cette eau dans une bouteille de terre, qui non-seulement guérit les ulcéres les plus opiniâtres, mais même la gangrene.

Vous tiendrez encore une autre poudre préparée avec deux gros de couperose blanche, & un gros de vert de gris pilez & passez par le tamis, & sur cette matiere mise dans un pot de terre vous verserez trois pintes d'eau bouillante. Il faut remuer l'eau avec un bâton lorsque vous voudrez vous en servir.

Cette eau guérit les vieilles plaies & ulcéres, la brûlure, la demangeaison, les dartres, l'éréſipele & la teigne.

Vous tremperez du linge délié dans cette eau, vous l'appliquerez sur la partie affligée, & par dessus un linge plus gros en trois ou quatre double aussi mouillé; vous aurez soin d'en changer à mesure qu'il sera sec. Que si le linge délié est attaché à l'ulcére, avant de le lever vous le mouillerez avec un autre linge trempé dans cette eau, & vous le détacherez sans douleur.

Cette eau est encore très-utile à la guérison des inflammations & des taches des yeux, en les lavant par dehors & en faisant couler quelques gouttes avec le bout du doigt dans le coin de l'œil. Si cette eau étoit trop piquante aux yeux & aux ulcéres, vous en pourriez séparer & la tempérer avec un peu d'eau commune.

Pour ce qui regarde les plaies, vous nettoierez celles qui sont nouvelles avec égales parties de gros vin & d'huile d'olive tiéde, & ensuite vous vous servirez d'un digestif avec deux cuillerées de miel, deux cuillerées de farine de froment, & deux jaunes d'œufs que vous mêlerez pour guérir les ulcéres : ce reméde servira aussi de cataplâme pour modérer la douleur des tumeurs, pour les resoudre, particulierement celles des mammelles.

Si ces remédes proposez ne suffisent point, vous en choisirez d'autres dans ce livre pour les fournir aux pauvres en tems & lieu convenables.

Enfin pour animer à la charité ceux qui s'emploient à fournir les alimens & les médicamens aux pauvres, je les prie d'être persuadez de ces véritez, qu'un Dieu homme a substitué les pauvres: que Dieu a établi les riches afin qu'ils reçoivent la récompense d'une fidelle administration, & d'une libérale dispensation de leurs biens envers les pauvres, qui doivent un jour sauver ou condamner les riches au jugement de Dieu : que si le pauvre prie, le riche doit donner : & que c'est à Dieu de couronner l'un & l'autre; le pauvre pour sa patience, le riche pour sa miséricorde, qui est l'image d'un Dieu bien faisant & le partage de ses enfans. Tout ce qu'on vient de dire est de M. Duret, Médecin célébre, & à qui on peut se fier.

Remédes pour les maladies qui sont propres à chaque profession.

Pour les Imprimeurs.

Les maladies qu'ils contractent sont très-dangereuses, leurs fonctions ne sont pas les mêmes que de ceux qui sont occupez à assembler les caractéres, étant toûjours assis, & ayant la vûë continuellement appliquée sur les caractéres, sont sujets aux maladies de la vie sédentaire, & exposez à perdre la vûë. Les autres qui appliquent l'encre, ou qui travaillent à la presse, se tenant toûjours debout contractent des foiblesses de reins & des lassitudes par tout le corps. D'ailleurs la chaleur des poëles, sans lesquels ils ne pourroient point travailler pendant l'Hiver, les expose à des pleurésies, des péripneumonies & autres maladies de poitrine. Pour se préserver de toutes ces maladies, les Imprimeurs doivent se modérer dans leur exercice, dérober quelques heures à leur travail, & ne sortir jamais des Imprimeries qu'ils ne soient bien envelopez dans leurs manteaux. Ceux qui sont appliquez à l'assemblage des caractéres, se serviront de conserves, détourneront de tems en tems la vûë ailleurs, se frotteront légerement les yeux avec la main pour exciter les esprits, & les laveront quelquefois avec de l'eau d'euphraise, de violier & autres semblables.

Reméde universel.

La drogue n'est autre chose que du vin qu'on met dans une bouteille, avec une ou deux onces de ces pâtes pastorales en poudre dont on a parlé dans l'Article XI. il n'y a point à craindre d'en prendre plus que moins; il n'en est pas de même du vin émétique qui feroit crever si on en prenoit plus qu'il ne faut.

Méthode pour prendre le reméde universel, qui guérit promptement toutes maladies curables.

1. Le soir, quatre heures après avoir mangé, vous prendrez la poudre ou pilule pastorale dans une pomme cuite, ou dans du firop ou du miel, ou pain bouilli, ou pain à chanter; une demi-heure après vous prendrez un lavement, si vous avez une seringue, composé de demi-chopine de la drogue, vous mettrez dedans trente-six grains de la poudre, & ferez tiédir le tout & le ferez remuer dans la seringue, de peur que la poudre ne s'y attache quand on donnera le lavement.

Remarquez que quand on ne prendroit pas de lavement, on ne laissera pas de guérir, mais non-pas si promprement.

2. Une heure après avoir rendu votre lavement, ou l'effet des poudres, prenez un bouillon ou de l'eau tiede, ou de l'eau avec du vin.

3. Le lendemain à jeun vous prendrez huit cuillerées de la drogue, deux heures après un bouillon, une heure après le bouillon encore quatre cuillerées de la drogue, & deux heures après un bouillon.

Autre reméde universel.

Prenez de suc de mercuriale, de mauves communes, de fleurs ou de suc de feuilles de pêcher, de verjus de chacun huit onces, quatre onces de suc de feuilles de violette, & autant de suc de bourrache, après les avoir purifiez au feu, jettez dedans une demi-livre de sené, deux onces de rhubarbe, une once d'agaric, deux onces de polipode concassé, deux dragmes de sel de tartre en poudre, une once de fenouil, deux dragmes de canelle, mettez le tout infuser dans un pot de terre bien bouché une nuit entiere sur des cendres chaudes, coulez le lendemain l'infusion, & après l'avoir fortement pressée, jettez dedans deux livres de sucre, ou deux livres & demie de miel, & la mettant sur le feu, faites-la cuire en consistance de sirop.

La dose sera depuis une once jusqu'à deux, le prenant pur, ou délaié dans un verre de petit lait ou de tisanne.

Ceux qui voudront que ce reméde fasse plus d'effet, le méleront avec une infusion de deux dragmes de sené, ou d'une dragme de rhubarbe, ou dans une décoction de deux onces de tamarin, ou dans deux verres de petit lait ou de quelque tisanne que ce soit; ainsi on se réglera sur l'âge & la délicatesse des personnes. Cependant l'on doit être persuadé que ce reméde est doux & benin, & qu'on le peut donner hardiment aux femmes grosses & aux enfans.

Reméde à la fievre des Chevaux.

On connoîtra que le cheval a la fiévre quand il a la tête pésante & immobile, que ses yeux sont enflez & qu'il a beaucoup de peine à les ouvrir; que quelquefois ils sont remplis d'eau, que les levres & tout le corps sont mols, que ses testicules sont pendillans, que son haleine & tout le corps sont brûlans, qu'il étend les jambes, qu'il est insensible aux coups, & qu'en marchant il semble qu'à tout moment il doive tomber.

Selon *Apsirte*, la lassitude & les violentes courses peuvent produire la fiévre, comme la chaleur, la froidure & l'indigestion, particulierement celle qui provient d'avoir trop mangé d'herbes nouvelles au Printems.

La cure se doit faire en tirant au cheval du sang des temples ou de la tête, le faisant jeûner le premier jour, ne lui donnant que peu à boire & l'exerçant modérément. En Hiver il faut le couvrir & le tenir dans une écurie chaude. Quand il commencera à se mieux porter, il faudra, si le tems le permet, le laisser aller paître, ou arroser le foin sec avec de l'eau fraiche, lui augmentant son manger peu-à-peu : on peut aussi lui donner un peu d'eau d'orge dans le commencement.

Il n'est pas toûjours certain que le cheval ait la fiévre lorsqu'il a la tête baissée, qu'il étend les jambes & qu'il tremble; mais pour la bien connoître il faut présenter de l'avoine ou de l'orge au cheval malade; s'il en mange on jugera qu'il est seulement fatigué, d'autant que le cheval qui a la fiévre abhore l'aliment, est triste, il ne veut que boire, il se jette par terre & il ne se peut relever. Il faut prendre garde à lui tirer du sang des veines qui sont éloignées des nerfs, d'autant que facilement il souffre des distensions.

Si la maladie s'augmente, & que le cheval ne mange pas, il meurt, & ne peut supporter son impétuosité que trois jours.

L'on ne doit pas croire ceux qui disent que l'on peut connoître la fiévre par l'attouchement des oreilles, ou bien mettant la main sur le repli de l'épaule; car de cet attouchement on ne peut tirer aucune conjecture. On ne doit pas saigner le cheval fatigué, d'autant que par l'affoiblissement des forces on le mettroit en danger; mais bien lorsque la tête est surchargée, & que la maladie le requiert.

Hierocles dit que si le cheval a la fiévre, il tombe par terre tout appésanti, de sorte qu'il ne peut se relever, que ses yeux sont tuméfiez & larmoyans, qu'il ouvre difficilement les paupieres, que ses levres sont pâles, les testicules pendans, & que tout le corps, à cause de sa grande chaleur, se consume & s'affoiblit : que son haleine sent mauvais & lui sort par les nazeaux avec violence, qu'il se débat avec ses jambes, qu'il ne veut avancer quoiqu'on le presse avec l'éperon, qu'il ne peut demeurer sur ses pieds, & qu'il chancelle en marchant. Le cheval souffre cette maladie quand on l'a fait courir outre mesure, ou lorsqu'il a souffert trop grand froid ou trop grande chaleur: quelquefois cette maladie provient de crudité, & principalement quand il a mangé du grain nouvellement moissonné, qui difficilement se dépouille de sa paille.

Reméde. Il faut lui tirer du sang des temples ou des environs, & ne lui donner aucun aliment le premier jour, mais seulement à boire; le faire promener peu-à-peu, étant couvert légerement. L'étable où il sera doit être chaude. Quand il commencera à se mieux porter on le laissera aller paître, si le tems le permet; sinon on lui donnera du foin peu-à-peu : dans le commencement on lui donnera de l'orge ou de l'avoine bien nettoiée, mais modérément.

Pour secourir le cheval fébricitant, il faut mettre dans trois onces & demie de miel, des grains de laurier bien pulvérisez, avec autant d'eau que de vin & de miel, puis lui faire prendre avec le cornet; ou bien prendre de la semence de persil pilée, & l'arroser avec un verre de vin, puis y en joindre trois autres & lui ferez avaler. S'il est pressé de sommeil ou assoupi, il faut le faire cheminer environ une demi lieuë; & quand il est de retour il faut le réjouir par la diversité de pâture,

pâture, & lui donner de l'orgeade, des extrémitez de choux & des tendrons de laurier, s'il s'en trouve.

Les signes de la fiévre, & sa curation selon le même.

Au cheval qui a la fiévre, les larmes lui tombent des yeux & sont remplis de nuages, la chaleur exhale de tous côtez, il panche la tête, il frissonne par tout le corps, il tremousse, ses dents craquettent, la bourse est pleine d'ulceres; les sillons supérieurs du palais sont mols, chauds & relâchez, les yeux tuméfiez & les lévres abaissée. Quand la fiévre commence a le travailler, il faut le couvrir & le tenir chaudement, lui donner de la farine d'orge à boire dans l'eau tiéde lorsqu'il a l'estomac vuide.

S'il a le ventre resserré il faut lui donner des meures nouvelles; s'il est trop lâche il faut prendre de la racine pilée, & la méler avec une livre de miel & trois livres d'eau bouillie & lui jetter dans les nazeaux: ensuite le faire baigner dans des bains chauds, & le frotter d'huile & de vin, le bien couvrir quand il commencera à reposer. Il faudra lui donner de l'aliment peu-a-peu, lui tirer du sang des temples jusqu'a trois livres, le jour suivant des veines qui sont au dessus du genouil, jusqu'a six livres, & le bien nourrir.

Anatolius dit que le cheval fébricitant rend les excrémens durs & desséchez. Il faut le médicamenter en Été aux bains chauds, & en Hiver avec étuves, afin qu'il ait moins de frisson: il faut le nourrir médiocrement avec de la farine de vesce ou de blé; il lui faut donner de l'eau froide, lui lâcher le ventre avec des médicamens, lui tirer du sang du col, ou des veines qui sont aux environs de la poitrine, ou de la gorge, lui essuyer les genouils avec du vinaigre chaud; & quand il sera hors du paroxisme, on le pourra laver d'eau chaude.

Si la lassitude a produit la fiévre & que le cheval soit langoureux, on lui fera prendre durant trois jours une livre de lait de chevre, quatre œufs cruds, un peu d'amidon & du suc de pourpier mélé ensemble. Ce que l'on pourra réïtérer jusqu'à ce que le cheval soit guéri.

Si la fiévre est causée par quelque inflammation des amygdales ou des ulcéres de la bouche, ou de quelque distilation du cerveau, il faudra le tenir chaudement & lui frotter la bouche avec du sel, de l'oignon, de l'huile & de la poix, lui étuver les jambes & le renir chaudement: les frotter avec de la lie de vin où on ait fait bouillir de la morelle. Si la saison le permet, il faudra lui faire manger des herbes: si le sang lui coule des nazeaux, il faudra y jetter du suc de mile-pertuis.

Enmelius dit: si le cheval a la fiévre il faut lui tirer du sang du col, & lui jetter par les nazeaux pendant trois jours de la casse, de la myrrhe, de l'encens, de chacun six onces, avec un peu de sang de tourtuë marine & du vin vieux, puis lui faire prendre la décoction froide pendant trois jours faite de tuë, de persil, de pastenade & de mente.

Agathoticus ordonne pour un cheval qui a la fiévre, qu'on lui fasse prendre trois œufs, six onces d'huile rosat & une livre de bon vin; mais il ne faut pas qu'il soit en lieu resserré ni étroit, ni qu'il mange de l'avoine, mais seulement un peu de foin, qu'il boive souvent de l'eau froide; & s'il n'en veut pas, lui en faire avaler avec le cornet, trois jours après on lui donnera de l'avoine, en l'augmentant peu-à-peu.

I. *Pelagonius* remarque lorsque la fiévre est suivie de douleurs des intestins, que l'on guérit le cheval qui en est travaillé, le frottant avec une once de tragacante, de la semence de route-bonne, de sumac, de chacun deux onces, de poivre blanc une once, deux livres de vin, jus de panais trois onces, de la semence de persil deux onces & demie, de myrrhe quatre onces, de germandrée deux onces, de camomille trois onces, d'encens mâle quatre onces, de poivre noir deux onces, de gentiane une demi-once. Il faut piler ce qui le doit être & méler le tout ensemble, puis en frotter le corps.

II. Vous chasserez la fiévre, ôterez la douleur des intestins & restaurerez le cheval atténué, si vous prenez des mauves deux onces, d'encens une demi-livre, d'iris une demi-once, de poivre une demi-livre, de graines de laurier, des semences de persil de chacun une once, le tout pilé il faut lui faire prendre avec du vin.

III. D'autres se servent de cette potion & lui donnent du lait d'anesse une livre, d'huile quatre onces, de saltan un scrupule, de myrrhe deux scrupules, une cuillerée de semence de persil, le tout bien mélé ensemble.

En Hiver on pourra lui donner du froment trempé, & en Été de l'avoine.

IV. Pour guérir la fiévre il faut prendre du lait de chevre une demi-livre, d'amidon en quantité suffisante, quatre œufs, deux onces d'huile avec du jus d'aparitoire mélé ensemble, qu'il faudra lui faire avaler.

V. Il faudra oindre tout le corps du cheval avec une livre de roses, d'huile vieille autant, de vinaigre & d'huile commune de chacun une demi-livre, de pourpier & feuilles de noier de chacun une demi livre, de mente & de ruë en quantité suffisante, le tout pilé & mélé ensemble, cuit & réduit en forme d'onguent.

VI. *Reméde qu'il faudra donner après la saignée.* De gentiane une demi-livre, d'aristoloche quatre onces, d'hysope, des figues, d'absinthe, de chacun deux onces, de semence de persil une demi-livre, de ruë une poignée, qu'il faut faire bouillir dans un vase avec de l'eau suffisamment, sa cuisson se connoitra par sa noirceur. Il en faut donner une livre avec le cornet.

VII. Il y en a qui donnent du fenugrec passé par un linge, ou la décoction de persil, de ruë, de melilot & d'hissope.

VIII. Pour ôter la lassitude & guérir la fiévre, il faut prendre du suc de panais une once, d'huile laurin, d'iris, de castoreum & d'hissope de chacun quatre onces, d'huile vierge quatre onces & demie, d'absinthe une demi-livre; il faut méler tout ensemble & en faire un onguent: ou se servir d'une composition d'aurone, d'escunée, de nitre & de sel, de baies de laurier de chacun deux onces, le tout mélé ensemble, il faut en frotter le cheval infirme.

Didime dit que les chevaux qui portent charge font voir qu'ils sont travaillez de la fiévre par le dégoût des alimens, la pesanteur de la tête, par les yeux qui sont remplis d'ordures, la bouche baveuse & une difficulté de respirer, avec le hoquet: quelques-uns après une petite course s'arrêtent, & comme s'ils avoient le vertige ils tombent par terre.

Il ne faut pas leur donner à manger le premier jour, mais leur tirer du sang le jour suivant de dessous la queuë & de-la a quelque tems leur faire manger à jeun pendant cinq jours des choux avec de l'huile, & leur donner pour aliment de granugne, d'extrémitez de lentisque & d'olivier, de vigne ou de quelqu'autres feuilles tendres, & avec une éponge pleine d'eau nettoier les ordures de la bouche & celles qui se peuvent amasser aux oreilles, leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour dans l'étable, & ne les pas faire sortir qu'ils ne soient guéris.

Plusieurs leur donnent le feu dessous les yeux & lavent les brûlures avec de l'urine deux fois le jour, jusqu'à ce que les croutes tombent & que les ulceres soient cicatrisez; ils scarifient même les oreilles jusqu'à ce que le sang en coule.

D'autres leur donnent de la farine de froment mélée avec du vin à manger: d'autres les lavent avec de la saumure & les couvrent chaudement: d'autres leur donnent du miel & du vin mélez ensemble. Si la mule est attaquée de la fiévre on lui donne des choux cruds.

D'ici on peut inférer que le cheval souffre plusieurs sortes de fiévres; sçavoir, la diarie, la tierce, la quarte, la continuë & la pestilentielle. La diarie n'est qu'une inflammation des esprits qui sont au sang; elle se termine en vingt-quatre heures; elle est causée par tous les excès, comme travail, faim, soif, coups, apostumes, chutes, blessures, obstructions du cuir & des alimens trop chauds.

La diarie provenant de travail se guérit par le repos. Si elle provient de faim, elle se guérira en donnant de l'aliment; si c'est de soif en donnant des potions; si elle provient de coups, il faut avoir égard à la partie offensée & la panser, ayant égard au causes qui la produisent afin de la guérir par son contraire.

La fiévre tierce commence par frissons & finit par la sueur, & au troisiéme jour elle se fait ressentir; quand elle est vraie, le paroxisme ne dure que douze heures, quand il passe elle est appellée bâtarde. Les chevaux qui ont du cœur souffrent souvent cette fiévre.

Pour guérir la fiévre tierce, il faut tirer du sang plus abondamment que n'ont ordonné les Auteurs ci-devant citez; car l'expérience nous fait voir que la saignée est fort salutaire, tant celle du col que celle du palais & des autres parties; les breuvages rafraîchissans sont aussi fort requis comme les alimens.

Il faut avoir soin en toute fiévre, & même en toute maladie, de tenir le ventre libre au cheval par clisteres qui mondifient, faits avec décoction de mauves, de mercuriales, des feuilles de violier, des diaprunum, de lenitif, de miel & autres semblables.

Pour purger on pourra faire prendre au cheval dix jaunes d'œufs, de la graisse de porc sans sel, six onces de casse, une once d'hiera picra & deux verres de vin.

La fiévre quarte vient ordinairement aux chevaux qui sont nourris de choses grossieres & difficiles a digérer; elle se fait ressentir au quatriéme jour.

Il faut tenir le cheval infirme chaudement, & le nourrir de choses chaudes, aisées à digérer, comme des pois rouges, de foin arrosé de miel, de raves, de persil & de fenouil pour le purger; il faudra prendre de la décoction de stecas, de buglose, de capilaire avec du pouliot, de la casse, de catholicon.

La fiévre continuë provient des humeurs pourries dans les vaisseaux, de trois en trois jours on découvre de nouveaux accidens.

Il faut donner des alimens qui humectent & rafraîchissent, comme sont de dent-de-chien, de chicorée & de pourpier. Les beuverons de farine d'orge en cette fiévre, comme aux autres, sont fort salutaires, même aussi les clisteres faits avec la décoction que nous avons déja dit, le catholicon, la bénédicta laxative, le miel violat ou mercurial réïtérez par plusieurs fois le jour, avec les saignées du col, du palais, de la poitrine.

Pour purger, les mêmes médicamens de la tierce sont propres.

On voit des chevaux gris, & particulierement ceux de Flandres, environ l'Automne, souffrir la fiévre continuë & être très-difficiles à guérir; elle ne peut provenir que d'abondance de pituite, à cause des alimens grossiers. Il faut les faire exercer modérément, & les frotter à contre-poil avec des huiles chaudes, comme de melilot & de camomille, & leur donner des clisteres en cas que le ventre ne soit libre, faits de décoction de camomille & de mauves, d'hiera-picra, de lenitif & d'huile de lin; ensuite il faudra purger avec de la poudre d'aristoloche, de gentiane de chacun une once, de casse trois onces, d'agaric une demi-once mélée avec de l'eau d'orge en quantité suffisante. La nourriture doit être chaude & seche, comme du persil, de foin arrosé d'eau de miel, de paston de son avec du miel, de poudre de regliste, des graines de laurier, des pois chiches.

Quelques-uns prétendent avoir remarqué une fiévre quarte continuë au cheval, mais elle est fort rare. On la connoît par le redoublement qui se fait au quatriéme jour, par la siccité de sa peau & de ses excrémens noirs. Elle ne vient qu'en Automne aux chevaux de complexion froide, laquelle à la fin produit l'hydropisie.

Reméde à la lassitude des Chevaux.

Aux chevaux qui sont lassez du chemin, ou qui sont hors d'haleine, ou incommodez de trop grande évacuation, donnez-leur de la fleur de farine mélée avec du vin excellent. S'il se trouve quelques ulcéres, il faut dissoudre dans une chopine d'eau un scrupule de safran & lui faire avaler: les signes de la lassitude sont quand le cheval ne peut demeurer sur ses pieds sans trembler, ayant la tête baissée, les oreilles pendantes,

penchantes, les yeux enfoncez & le crin redressé: si vous le picquez il leve la tête, mais aussi-tôt il la baisse. Pour le remettre vous aurez soin qu'il soit couché sur de la litiere bien douce; puis il sera bon de lui faire avaler du vin un peu chaud avec de l'huile, le frotter & le laver avec quantité d'eau chaude, lui passer la main sur le dos, l'oindre, le frotter, le bien couvrir, & le tenir renfermé.

Quant à ceux qui sont hors d'haleine en marchant; vous leur ôterez ce vice, leur donnant pendant sept jours une chopine de vin & d'eau: si les flancs s'étendent il ne leur faut point donner de vin; mais il faut leur jetter dans le nazeau gauche deux livres d'eau, une demi dragme de saffran, après qu'on l'aura frotté souvent. Le trop grand cours de ventre affoiblit le corps & les forces du cheval, bien qu'il ne semble pas malade: de même la perte de sang ôte une grande partie des forces; c'est pourquoi il le faut restaurer de quantité de nourriture, & l'exciter à manger par la diversité d'alimens.

Reméde pour les Animaux lassez & échauffez.

Il faut leur faire prendre de la graisse ou du vin par la bouche, & de crainte du froid les bien couvrir, leur frotter la tête & l'échine de graisse & de vin: il n'importe pas moins de frotter le corps des chevaux que ceux des hommes pour les délasser; il est plus à propos de leur passer la main par tout le corps en ce tems-là que de leur abandonner l'aliment. Il est de très-grande conséquence de conserver les forces; ce qui se pourra faire assez facilement, si en tems & lieu on les met & retire du travail, & qu'ils soient bien réglez en leur boire & manger, observant de ne les remettre en l'étable qu'ils n'aient repris les forces & l'haleine, & qu'ils ne suent plus. Il faut leur donner à manger peu-à-peu, si le tems le permet, pour les provoquer à boire sifler, & ensuite leur donner de la pâture en plus grande abondance. A l'égard de ceux qui ont les flancs tendus, ou qui souffrent au poûmon, ou bien qui peu-a-peu s'amaigrissent, il faut leur donner du saffran une dragme, de la poudre d'iris une once, du poivre trois onces, du miel une livre & demie, de raisins de Corinthe nettoiez trois livres, quelques pignons pilez & mêlez ensemble. La dose est de deux cuillerées avec une chopine de vin.

Reméde pour la chaleur des Chevaux.

Si le cheval est échauffé à cause du trop grand travail, il faut lui faire avaler du lard pilé & cuit dans du vin vieux. Si le cheval a la fiévre chaude, prenez une livre & demie de lait de chevre, de tragacanthe, d'aron, des pignons, de chacun six onces, d'hyssope une poignée, de marube pilez deux onces. Faites-en tremper une livre dans de l'huile & du vin & donnez-le au cheval. Pour adoucir la fiévre, faites prendre de la tisanne, de graisse de chevre, des jaunes d'œufs que vous ferez cuire avec de l'anis & du millepertuis; vous mêlerez le tout bien pilé dans de la tisanne, & l'aiant passé vous la lui donnerez à boire durant trois jours. Des têtes de choux, des tiges de persil pilez & mêlez dans une chopine de vin, soulageront le cheval, les jettant par le nazeau gauche. D'autres se servent de semence de persil, de carrottes sauvage, d'hieble, de cipres & de jonc, de chacun pareille quantité, qu'ils pilent & jettent dans l'hydromel, puis ils le donnent a boire au cheval.

Reméde contre une prochaine tempête de foudre ou de grêle, ensemble contre les Sauterelles, les Vers, les Chenilles, les Sangsuës, les Souris, les Serpens, & autres Vermines qui nuisent aux hommes, aux fruits de la terre & au bêtail de labour. Voyez TEMPETE & INSECTE.

REMONTRER. Terme de Chasse. C'est donner connoissance des voies de la bête qui est passée. Il est, dit-on, essentiel à un bon Piqueur de savoir remonter les voies d'une bête qu'on chasse, quand une fois on les a perduës.

R E N.

RENARD. C'est un animal à quatre pieds, sauvage, qui ressemble beaucoup au chien; mais il a les oreilles petites, & la queuë fort touffuë & garnie de longs poils. Il habite dans les bois & proche des villages. Il ne vit que par finesses, & il y a une infinité d'embûches dont il se sert pour attraper sa proie. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes, car il ne les manque gueres.

Il mange les poules, les oies, les lapins, les liévres, les rats sauvages, & les raisins quand ils sont mûrs.

Le renard est un animal qui se trouve presque dans toute sorte de contrées, soit froides, soit chaudes ou tempérées. On rapporte que dans les Pays Septentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voions en nos climats.

Les renards ne sont que trop féconds dans leur espece; il seroit à souhaiter qu'ils le fussent moins. Les femelles font trois ou quatre renardeaux à chaque ventrée.

Il y a plusieurs manieres de tendre des piéges aux renards: il y a des personnes qui trouvent un grand plaisir à la chasse des renards avec des chiens & des fusils.

On dit que pendant l'Hiver, lorsqu'il y a de la neige sur terre, & qu'on a remarqué le pied d'un renard, il fait bon avec les chiens poursuivre un renard; qu'alors il ne sait point ruser, & que l'aiant poursuivi vivement, on le prend sans beaucoup de peine.

D'autres pour avoir le plaisir de tirer des renards au sortir de leurs terriers, prennent de la chair de porc, rôtie fraichement, large comme la main, & en frottent la semelle de leurs souliers lorsqu'ils sont arrivez au bois, où est le gibier qu'ils cherchent. Puis sortant de ce bois, comme pour s'en retourner chacun, ils jettent par les chemins des morceaux de cette chair: les renards qui sentent cet appas ne manquent point de sortir de leurs tannieres; pour lors le chasseur qui les veille les tuë à coup de fusil.

Chasse du Renard aux Chiens.

C'est ordinairement dans les bois où les renards se retirent qu'on les va chasser: on les trouve aussi dans les autres lieux de la campagne, comme dans les garennes, dans les blés, en plein champ, & le long des ruisseaux. Cette chasse se fait en toutes saisons avec des chiens courans ou des lévriers, qui doivent être hardis à se jetter sur le renard & à le mordre.

Le renard se retire dans des terriers dont il faut avoir soin de boucher toutes les sorties quand on le veut chasser: s'il entre dans un fort, on doit prendre les devants, & lorsqu'on voit que les chiens se rebutent, il faut regarder a terre pour connoitre & juger du pied du renard, qui n'est presque point différent de celui du chien, il s'appuie légerement sur le talon, & n'écarte point les ergots si fort que le chien, à moins qu'il ne soit pressé.

Lorsque le renard qu'on a détourné s'est retranché dans un buisson, où il n'y a point de terrier, on tendra des paneaux aux trous des terriers qu'on connoît, puis on placera les lesses dans la face la plus assurée & la plus commode pour courre le renard; après quoi on découplera la meute au rembuchement & sur les voies du renard. Il est bon de leur faire rebattre les gros halliers & les plus forts.

Si on trouve quelque renard de l'année, on sonne d'un ton grele, comme pour le loup, & l'on crie: *harlou mes bellots, harlou, s'en va, Chiens s'en va.* Quand les chiens sont hors de la voie, il faut en prendre les devants & les faire secourir par les relais, autrement les chiens se rebuteroient à force de passer dans les brossailles & dans les forts garnis d'épines.

Quand les chiens cessent tout d'un coup de chasser, c'est une marque que le renard qu'on poursuivoit s'est terré. Alors il faut faire tourner les chiens & chercher le terrier. Dès qu'on a trouvé le terrier, & que le pied du renard a fait connoître qu'il y étoit entré, on le déterre avec des pioches ou autres instrumens; ensuite on fait entrer un basset dans le trou, & on garde un profond silence pour écouter la voix du basset, & s'il est nécessaire on se couche à plat l'oreille contre terre pour le mieux entendre.

Lorsque le terrein est propre pour être fouillé, on ouvre la tranchée, & aussi-tôt qu'on apperçoit le renard on le prend pour le faire fouiller aux chiens, en leur criant pour les animer: *voi de la, voi de la,* en sonnant le grele, puis on sonne la mort & la retraite comme on fait dans les autres chasses.

OBSERVATIONS. On ne doit fouiller que le terrein sabloneux pour déterrer le renard, il seroit inutile de fouiller dans des rochers; mais en ce cas on peut se servir d'un moien dont se servent quelques chasseurs, au lieu de basset pour faire sortir le renard qui est entré dans le terrier, on fait brûler du souffre, dont la fumée les contraint de sortir & de quitter le gite.

Mais ce n'est qu'après avoir bien disputé le terrein que le renard céde la place, sur tout quand le terrier est de quelque étenduë. Il met quelquefois la tête hors le trou, & il rentre aussi-tôt; lorsqu'il sort les chasseurs doivent être à portée de le tirer avec leurs fusils. Quand le renard est une fois en course, il longe les chemins autant qu'il peut, afin de dérober la piste aux chiens, & de les faire tomber en défaut.

Chasse des Renards avec les piéges.

Comment on appâte les Renards pour les attirer aux piéges.

Les Païsans qui se mêlent de prendre des renards aux piéges, n'y tendent que l'Hiver, depuis la Saint André jusqu'à Pâques, dans le tems que la peau en est bonne à vendre, parce qu'ils ne muent point, & qu'il n'y a plus de fruits sous les arbres, ni de grenouilles & limaçons au long des eaux, & que les renards sont contraints de chercher leur pâture en tous lieu, soit de jour, lorsqu'ils font la guerre aux volailles, ou la nuit, lorsqu'ils courent aux lapins & aux liévres qu'ils vont chasser dans les bois.

Le Païsan qui veut prendre des renards, choisit un endroit fort peu fréquenté, dans le bois où il se trouve une place du moins de deux toises de large sans arbres ni buissons qui puissent empêcher d'y tendre le piége; & qu'il y ait aussi quelque petit chemin ou sentier qui y aboutisse, ou en soit bien proche, afin que les renards puissent sentir l'appât en y passant. Le Païsan dans un endroit tel qu'on vient de décrire, fait comme une fosse longue d'environ un pied & demi, large d'un pied & de deux pouces de profondeur: il fait dans le milieu un trou rond, large de six pouces, & de cinq ou six de creux; puis il remplit tout le vuide de feuilles seches, & en jette sur la terre par tout aux environs, de crainte que la bête ne s'épouvante n'en voiant qu'en un endroit. Le lieu étant ainsi disposé, il fait des rôties de pain blanc, qu'il fricasse après avec du sain de porc nouvellement fait, & les porte sur le lieu, il les rompt par morceaux, gros comme des noix, & les disperse de côté & d'autre le long du chemins & aux environs de la petite fosse, en mettant trois ou quatre morceaux dans le trou mêlez parmi les feuilles; puis il s'en retourne jusqu'au lendemain qu'il va voir si l'appât a été mangé, & principalement celui de la fosse; ce qu'il continuë trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'il s'apperçoive que son gibier a tiré les rôties du trou: car depuis qu'un renard a goûté de ce mets, il ne passe aucune nuit sans le retourner chercher; c'est pourquoi le Païsan y tend le piége de bois dont nous allons enseigner la construction.

Fabrique d'un piége de bois pour prendre les Renards.

Pour faire le piége de bois avec quoi on prendra des renards, voyez les Figures suivantes.

La Figure qui répond au discours suivant est ci-après.

Prenez un ais ou planche de bois, Figure premiere, longue d'un pied & demi, large d'un pied, épaisse pour le moins d'un demi pouce. Faites-y au milieu G, une ouverture ronde, qui soit de trois ou quatre pouces de diamétre ou largeur, avec une feuillure lettre H, qui prenne la moitié de l'épaisseur du bois, & qui soit large d'un demi pouce, qui doit être continuée depuis l'ouverture G, jusques au bout de l'ais

E, F, I. & l'entaillée un peu en queuë d'hirondelle à un pouce près de feuillure ronde du côté de la lettre E.

Faites ensuite une petite palette E G H, Figure 2. de même épaisseur que le grand ais, & qui ait une queuë d'hirondelle, ensorte qu'aiant posé son bout E dans la place E du grand ais, & le bout H dans la feuillure H, la palette remplisse tout-à-fait l'ouverture G, comme si le tout étoit d'une piéce. Faites au milieu de cette palette un petit trou G à ficher le doigt.

Vous percerez les quatre coins A, B, C, D, du grand ais, pour y mettre des chevilles de fer ou de bois, afin de le tenir ferme en terre. Je ne dis point la longueur des chevilles, qui doivent être selon la dureté du lieu où on les fichera.

Il faut avoir une ficelle M Y N, Figure 3. qui ne soit pas plus grosse qu'une plume à écrire, mais bien forte, longue d'environ sept ou huit pieds, a laquelle vous ferez une maniere de boucle au bout M, & un nœud à un pied plus loin, marqué de la lettre Y. & de crainte que le nœud ne se coupe à la longueur du tems, aiez un petit morceau de corne P, grand comme un petit denier, qu'il faut percer par le milieu, & passer par dedans le bout N de la corde pour la ranger auprès du nœud Y; on aura aussi une autre corde N O, longue de quatre ou cinq pieds, aiant au bout O un bâton attaché long de deux pieds.

Faites pareillement provision d'une bonne perche d'ormeau ou d'érable, Figure 4. qui ait dix ou douze pieds de longueur, assez grosse & forte, & de trois ou quatre crochets de bois comme celui qui paroit marqué de la lettre K, longs d'environ un pied & demi, gros & forts, pointus par le bout pour les cogner en terre sur la perche qu'ils doivent tenir en état, ainsi que je dirai ci-après.

Comment il faut tendre le piége de bois pour prendre les Renards.

Quand votre piége sera fait, & que vous aurez appâté les renards en quelque lieu pendant quatre ou cinq jours, selon que vous l'aurez jugé à propos, il faudra tendre le piége une demi heure ou une heure devant le Soleil couché, ainsi qu'il est représenté dans la Figure 5e.

Supposez que le chemin ou place dans laquelle doit être tendu le piége soit l'espace qui est entre les lignes M, N, P, Q, & que la fosse ou étoit l'appât soit sous le piége A, B, C, D, la premiere chose que vous devez faire c'est de vous frotter les mains & le dessous de vos souliers avec du galbanum. Vous tirerez ensuite toutes les feuilles hors du trou & place du piége, puis vous mettrez de la rôtie dans le fond & la palette dessus, aiant la queuë d'hirondelle du côté que doit être mise la perche, qui est par exemple vers P, Q. Placez ensuite le grand ais, desorte que la feuillure soit dessous, & la queuë d'hirondelle du même côté que sera celle de la palette; fichez les quatre chevilles dans les trous A, B, C, D, & cognez-les en biaisant dans la terre pour qu'elle en tienne plus fort; couchez la perche à bas, le gros bout L en droite ligne du piége, & l'autre bout G de travers, ensorte qu'il soit éloigné du bord de l'ais C D d'environ six pieds; cognez après un crochet sur le bout L, un autre à trois pieds plus loin au lieu marqué K, & un troisiéme à trois autres pieds du second à la lettre K. Attachez au bout G la corde où est le bâton H, puis mettant cette corde entre vos jambes, le bâton étant de travers, les deux cuisses par devant, cheminez jusques au piége, en tirant par ce moien la perche après vous qui fera une forme d'arc; prenez la corde où est la boucle, que vous ajusterez comme un collet ou lacet, & faites la passer avec un petit baton par dedans la feuillure ou coulisse, qui est entaillée par dessous l'ais au lieu cotté de la lettre F; ouvrez & étendez le lacet sur la palette, ensorte que le nœud de la corde avec son petit morceau de corne soit justement dans une petite coche O, qui est faite exprès au bord de l'ouverture; puis placez la palette E, ensorte qu'elle ferme l'ouverture F, & que le collet soit bien ouvert & étendu par dessous la feuillure du grand ais.

Le lacet ainsi ajusté, attachez le bout de la corde a la perche G, le plus court que vous pourrez, afin que la perche tire plus fort, & reculez peu-à-peu, laissant roidir la corde; & quand la perche sera tout-à-fait arrêtée, détachez-en tout doucement la corde qui y tient & au bâton H. Le piége étant ainsi tendu, couvrez-le de feuilles, comme la place l'étoit auparavant, & jettez de côté & d'autre des morceaux de rôtie.

Le renard qui aura mangé de l'appât les autres jours, étant sur le lieu, pensera tirer avec ses pattes la pâture qu'il sentira dans le trou, comme il avoit coûtume, il fera tomber la palette, laquelle sortant de sa place donnera liberté de passer au nœud qui est à la corde; mais la perche s'en retournant, fera que le lacet prendra la bête par le pied, qui demeurera l'épaule tout au raiz de terre, ne pouvant remuer que les jambes de derriere: vous irez le matin de bonne heure pour l'en retirer, & retendez tous les soirs votre piége; car depuis que vous aurez pris un renard en un endroit, vous y en prendrez bien d'autres, s'il y en a dans le Païs. On peut tendre plusieurs de ces piéges en differens endroits.

Invention pour attraper un Renard ou Blereau sans guetter.

On voudroit quelquefois avoir promptement un renard ou un blereau pour faire de l'onguent, ou autre chose, & on sait qu'il s'en retire dans certains endroits, lesquels on ne peut avoir faute de chiens pour les chercher, ou d'arquebuse pour les tirer. On me dira peut-être qu'il ne faudra que les guetter au soir à la sortie du trou, ou le matin à la rentrée, & qu'il sera facile d'en avoir; mais je réponds que ces animaux ne sortent point des terriers que la nuit sur les neuf à dix heures du soir, & s'y retirent aussi de grand matin, si ce n'est depuis le mois de Mai jusqu'au mois de Septembre qu'ils sortent de meilleure heure, selon que les jours sont plus ou moins grands. De plus les endroits où se terrent les renards & les blereaux, sont pour l'ordinaire tout entourez de bois & d'épines qui empêchent de les tirer, puisqu'on ne les peut découvrir au travers des branches, ou qu'il ne se rencontre pas d'arbre assez proche pour se mettre dedans à l'affut.

Je veux donc vous donner le moien d'en avoir, sans y guetter, ni vous exposer aux incommoditez du tems & de la saison, jettez les yeux sur la Figure qui se trouve à l'Article LOUP, pag. 420. *Tome I.* & lisez avec patience le discours suivant, afin de vous instruire comment il faut dresser la machine devant le terrier de la bête qu'on veut avoir.

Je suppose que vous sachiez à point nommé le trou où est le renard, & que l'entrée de ce trou soit le lieu marqué des lettres A, B, Figure premiere. Piquez un bâton B, long d'un demi pied tout au raiz du bord de l'ouverture, & un autre D, F, gros comme le pouce, long d'environ un pied, de l'autre côté à deux pouces proche du trou; ce piquet aura une petite coche au lieu marqué F, à quatre pouces environ de terre au dessus. Vous aurez ensuite un bâton B, E, C, qui doit être quatre doigts plus long que l'espace qui est entre les deux piquets B & D, aiant un crochet a l'un des bouts B, & a l'autre une petite coche E. Ce bâton, ou crochet vous est montré à part dans la Figure marquée des lettres E, F; le grand piquet est aussi désigné par les lettres O, E, & la coche par l'endroit E.

Cherchez un lieu éloigné du terrier de six ou douze pas, d'où on puisse tirer un coup de fusil dans le trou sans empêchement d'aucune branche; par exemple, l'endroit marqué des lettres G, Q, piquez en terre une fourchette de bois P, Q, haute de quatre pieds ou quatre pieds & demi, & à trois ou quatre pieds du côté du terrier; piquez-en un autre G, R, un peu plus court, & après posez dessus les deux fourchettes une arquebuse ou un fusil I, R, M, haussez ou baissez la fourchette G, R, tant que l'arquebuse se trouve pointée ou braquée droit dans l'ouverture du trou; ce qu'on pourra voir en la couchant à l'œil ou en jouë, comme si on vouloit la tirer, sans pourtant l'ôter de dessus les fourchettes. Quand elle sera justement au point qu'elle doit être, vous la lierez bien ferme aux deux fourchettes proche la crosse, au lieu marqué de la lettre M, & par le canon à l'endroit R, afin qu'elle ne remuë point & tire plus justement.

Quand ce fusil sera accommodé, aiez une ficelle qui soit forte, laquelle vous passerez par dessous le fusil dans les fourchettes, & attacherez au bout P, une pierre pésant sept ou huit livres, & à l'autre bout F, un petit bâton gros comme la moitié du petit doigt, & long d'environ deux pouces; tirez ce bâton & la ficelle tant que la pierre joigne presque la crosse de l'arquebuse, & que le petit bâton puisse être mis d'un bout dans la coche F du grand piquet D, & l'autre dans la coche E de la marchette ou crochet B, E, C, desorte que cette marchette soit élevée de terre d'un pouce, & que la pierre tienne le tout en état par sa pesanteur. Posez sur ce crochet un petit ais I, G, long de huit ou neuf pouces, & large de quatre ou cinq, couvrez-le de feuilles séches ou de terre, selon la disposition du lieu. Il faut que le tout soit ajusté de maniere qu'il paroisse fort peu.

Il ne restera plus pour mettre en état la machine que de bander l'arme à feu, & de lier à la détente O le bout d'une petite ficelle, & l'autre bout passant dans la fourchette P sera attachée à la pierre. Cela fait, retirez-vous jusqu'au lendemain matin.

Il est probable, & presque infaillible, que si la machine est bien dressée comme je l'enseigne, & qu'il ne pleuve point la nuit sur le fusil, la premiere bête qui sortira du trou ou y entrera, venant à poser le pied sur l'ais I G, fera tomber la marchette, laquelle faisant décocher le petit bâton F C, donnera la liberté à la pierre de tomber. Cette pierre par sa pesanteur fera détendre le fusil, qui tirera dans l'ouverture du terrier & tuera la bête.

De quelle maniere on doit tendre un piége de fer.

On enseigne ici la maniere de tendre le piége de fer dans la Figure ci-après, parce que les Quinquailliers ou Marchands qui les vendent ne peuvent pas vous l'apprendre. On ne s'amusera pas à décrire par le menu comment il se fait, puisqu'il se trouve à vendre par tout; mais on vous dira que ceux qui se vendent sont trop foibles pour leur grandeur: vous en pourrez faire faire de semblables & plus fort du tiers ou de la moitié; on montrera seulement la maniere & le lieu où il faut les tendre.

Promenez-vous de jour le long des petits chemins écartez, & prenez garde quel animal y passe, vous le connoîtrez par la pique de leurs pieds après la rosée; & afin d'en avoir mieux la connoissance, on a fait graver dans l'Article de L'ANIMAL des Figures qui représentent la marque des pieds de divers animaux, ainsi qu'ils doivent paroitre sur la terre; c'est pourquoi quand vous aurez vû le pied de quelque bête sauvage, consultez les Figures dont on vient de parler pour y reconnoitre la trace.

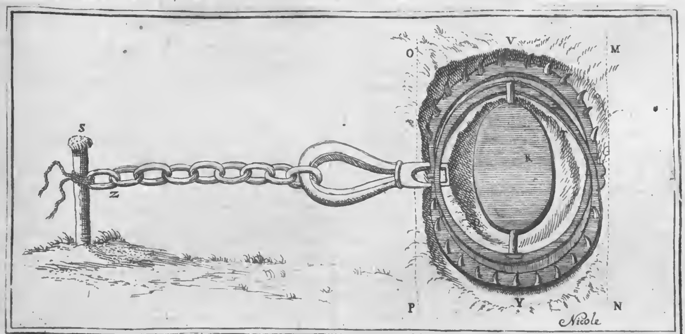
Supposez donc que vous aiez découvert par où passe un renard, & que ce soit un petit chemin large d'un pied ou deux, désigné par les deux lignes marquées des lettres M, N, O, P, faites une petite fosse dans le milieu, marquée par le grand cercle ponctué V, Y, de deux ou trois doigts de profondeur, afin d'y placer le piége; & dans le milieu de cette fosse faites-en une moienne, représentée par l'autre petit cercle ponctué Q, T, qui soit plus profonde que l'autre de trois ou quatre doigts, afin que la marchette R puisse se mouvoir dedans lorsque la bête marchera dessus. Cela fait, posez-y le piége au travers du chemin en la forme qu'il paroit; puis attachez le bout de la chaîne Z avec une corde à une branche ou piquet S, éloigné du piége de trois ou quatre pieds: couvrez le tout de feuilles séches, que vous jetterez dessus négligemment; mettez-en pareillement à quatre ou cinq pieds a tour, afin que l'animal qui voudra passer n'appréhende rien, comme il feroit s'il n'y avoit des feuilles que sur le piége seulement.

Et pour y mieux faire passer les renards, ou autres animaux carnaciers, prenez quelque morceaux de chair cruë, attachez-la au bout d'un bâton, ou d'une corde, & trainez-la bien loin tout le long du chemin, d'un côté & d'autre du piége, puis retirez-vous jusqu'au lendemain matin qu'il faudra y aller voir: on assure que pratiquant bien cette ruse, vous ne tendrez pas deux fois inutilement.

On peut aussi tendre ce piége au milieu d'une muce, dans une haie où il y aura apparence qu'il y passe quelque chose; & en ce cas on couvrira de feuilles seches ou de quelques herbiers, le piége comme on a déja dit.

Le renard n'a rien de bon que sa peau qui sert aux fourrures.

RENONCULE,



RENONCULE, en Latin *Ranunculus*.

Description. C'eſt une plante dont les feuilles ſoutenuës par un pédicule aſſez long ſortent de la racine; elles ſont profondément découpées, & ont une belle couleur verte, quelquefois marquetée de blanc. Ses tiges ſortent du milieu des feuilles. Ses fleurs naiſſent aux ſomnitez des tiges; elles ſont a pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de différentes couleurs ſuivant les eſpeces. Les ſemences ſont contenuës dans des fruits ronds & longs qui viennent après la fleur au même lieu.

Il y a cinq ou ſix eſpeces de renoncules; ſavoir, trois de jaunes, c'eſt-à-dire, jaune a bulbe, jaune à oignons, & jaune à racine; & les deux autres ſont rouges, ſimples & doubles: le ſixiéme eſt blanc, qui vient de racine, ou patte qui ſe garde, & ſe plante comme les anémomones, & comme on les cultive par tout.

La jaune à bulbe, & que l'on nomme baſſin, eſt plus commune, elle vient bien par tout, & particuliérement dans un lieu un peu humide. Elle multiplie extraordinairement, & a peine de porter quand elle a demeuré long-tems ſans être replantée.

La deuxiéme, qui eſt celle qui vient d'oignons, eſt ordinairement bien plus large, & porte une fleur qui prend naiſſance dans la premiere fleur, & qui vient en ſa perfection ſi on lui en donne le tems: la plûpart l'appellent bouton d'or, il ſe plante & ſe tire de terre au même tems, de la même façon que les tulipes & les autres oignons.

La troiſiéme, qui eſt encore jaune, vient de racine, & s'appelle renoncule de marais, ou *Ranunculus paluſtris*, parce qu'elle aime les lieux humides; elle eſt fort double & large, comme une roſe médiocre. Elle eſt beaucoup plus difficile à multiplier, à cultiver & à conſerver que les autres. Il faut quand il eſt gros tâcher de le diviſer en Automne dans le mois de Septembre; mais le plus aſſuré eſt d'en ſéparer ce que l'on peut ſans remuer la mere plante.

La quatriéme eſt blanche, elle vient de racine qui ſe perpetuë de

soi-même. Cette racine se divise ordinairement en deux ou trois quand elle est forte, & si vous la tirez quand la feuille est presque morte, vous la pouvez multiplier en la divisant, & les mettant a quatre doigts l'une de l'autre. La fleur est semblable a celle du matricaire, mais plus blanche & plus rare, parce qu'elle ne multiplie pas tant.

Les cinquiéme & sixiéme, sont les renoncules rouges, doubles & simples; les simples variées du rouge & du blanc, violet & bleu, & autres de cette nature, sont les plus rares & les plus beaux.

Sa patte est composée de cinq ou six petites piéces pointuës qui se trouvent jointes par le dessus, & qui se plantent & se levent de terre de la même façon & en même tems que les anémones, & en tout & par tout demandent les mêmes soins; c'est pourquoi je vous y renvoie.

Je vous dirai seulement une chose que l'expérience m'a appris, que le plus assuré est de les replanter seulement au mois de Février; ce qu'on fait ordinairement & qu'on pratique encore dans une partie des anémones.

Noms de différentes sortes de Renoncule; Renoncule montre de Rome & panachée.

Renoncule pivoine, double & panachée.
Renoncule grand oranger, double.
Renoncule géant de Constantinople, double.
Renoncule bosevel, double & panachée.
Renoncule salomine, double & panachée.
Renoncule d'Alep, double.
Renoncule cramoisi, double.
Renoncule Tripoli.
Renoncule simple.

Lieu. De toutes les renoncules les unes se cultivent dans les jardins à cause de la beauté de leurs fleurs: les autres croissent sans culture dans les bois, dans les champs, dans les prez, sur les montagnes, sur les rochers mêmes & dans les marais.

Propriétez. Les renoncules sont emploiées extérieurement: on s'en sert utilement pour la teigne & pour les écrouelles; elles sont encore utiles pour enlever le poil & consumer les excroissances de la chair. Leur racine entre quelquefois dans les sternutatoires. Toutes les espéces de renoncules sont mortelles au bétail, qui meurt s'il en mange; c'est ce qui fait qu'on ne doit point les donner intérieurement.

Culture des Renoncules.

Maniere de planter les Renoncules de toutes espéces.

Elles ne se plantent que depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin d'Avril. Il faut mettre tremper vos renoncules du jour au lendemain dans de l'eau; si cependant le tems étoit fort humide ne les trempez point. La terre doit être bonne & bien préparée avec du bon terreau bien vieux, & du bon sablon mêlez bien ensemble: si vous voulez planter des renoncules en caisse ou en pot, prenez de cette terre, mettez vos oignons trois doigts avant dans terre, & après qu'ils seront plantez, s'il fait sec, vous leur donnerez un peu d'eau, si vous le jugez à propos. Si vous craignez la gelée, couvrez-les de l'épaisseur de deux doigts de terreaux bien légers; & si la gelée étoit forte, mettez des cerceaux en dos d'âne sur vos planches, & des paillassons par dessus. Prenez garde sur tout que la couverture ne touche point sur vos planches: aiez soin de les découvrir quand le Soleil sera dessus, & de les recouvrir quand il sera retiré; & en cas qu'il fasse sec, donnez-leur un peu d'eau s'il ne gele point. Pour celles qui seront en pots, il faut enterrer les pots jusqu'au bord, y faire les mêmes façons qu'a celles qui sont en planche, & ne point ôter les pots de terre qu'ils ne soient prêts à fleurir; leur bien donner à boire quand on viendra au Printems & qu'il fera sec.

Beauté d'une Renoncule.

Les Curieux estiment fort les renoncules, dont le fond est blanc relevé par des raies rouges & bien distinguées les unes des autres. Ils estiment encore celles qui sont jaunes marquetées de rouge, & celles qui ont en dehors une couleur de rose & qui sont blanches en dedans.

RENTRER au fort d'une bête. Terme de Chasse. C'est quand elle s'y rembûche.

R E P.

REPASSER une serpette. C'est un terme dont on se sert quand on aiguise une serpette à la meule ou a la pierre pour la mieux faire couper qu'elle ne faisoit.

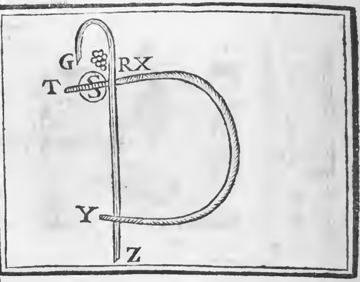
REPOSÉE. Terme de Chasse. C'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour y demeurer & dormir le jour. Les Chasseurs disent: les chevreuils sont à la *reposée*.

REPOSER. Terme d'Agriculture, qui se dit des terres qu'on laisse quelque tems en friche après avoir beaucoup porté, afin que dans cet intervalle de repos elles deviennent bonnes & fertiles.

REPRENDRE. Terme d'Agriculture, qui se dit de l'arbre nouveau planté quand il a fait de nouvelles racines, ensorte qu'on puisse dire qu'il a repris; & le contraire se dit quand l'arbre n'a pas repris, c'est-à-dire, qu'il n'a pas fait de nouvelles racines ni poussé de nouveaux jets.

REPUCE *portative qu'on peut tendre en tous lieux pour prendre des Oiseaux.* Voici une sorte de repuce qui se peut poser en tous lieux, soit pour le piquer en terre au long d'une haie, ou dans un jardin, ou bien la pendre à un arbre. On peut s'en servir pour prendre des geais qui mangent les pois & les cerises; mais il faut la faire plus forte que pour les grives: & si on veut prendre des mésanges & autres petits oiseaux, on la fera plus foible à proportion.

Si vous désirez prendre des merles, grives, & autres pareils oiseaux, faites la repuce ainsi qu'elle est représentée par la Figure suivante.



Prenez un bâton de houx, long de cinq ou six pieds, qui soit bien droit, & gros comme une canne, pointu par le gros bout Z, & dans le petit bout lettre R, vous y ficherez un crochet de bois, marqué de la lettre G: faites un trou au milieu Y, gros deux fois comme une plume à écrire, & un autre moins gros de la moitié, à un demi pied près du bout à la lettre R; prenez après une petite houssine, ou verge de bois, qui étant ploiée se redresse, comme feroit par exemple le houx, qui soit longue d'environ trois pieds, vous ferez entrer le gros bout dans le trou Y du bâton, & vous attacherez à l'autre une petite ficelle avec un collet au bout, lequel vous passerez dans le petit trou lettre R, où vous l'arrêterez avec un petit bâton T S, que vous ficherez légerement aussi dans le même trou, pour empécher le nœud du collet de passer. Ouvrez après ce collet en rond comme la Figure marquée S vous fait voir, & l'étendez sur le petit bâton, auquel il y a un petit arrêt pour empécher le collet de se défaire. Attachez une grappe de raisin au lieu marqué R, qui pende quatre doigts au dessus du bâton sur quoi est le collet; & si vous voulez tendre dans un alisier, cerisier, ou autre arbre, accrochez la repuce à quelque branche, de sorte qu'il n'y ait point d'autre petite branche proche du raisin, d'où les oiseaux puissent le manger sans marcher sur la marchette ou petit bâton.

Si vous voulez prendre des mésanges, le petit crochet ou arrêt qui est au bout T de la marchette doit être en pointe, afin de le ficher dans une noix demi cassée, ou dans un bout de chandelle.

Et si vous avez dessein de prendre des geais, pendez au dessus de la marchette T cinq ou six gousses de pois verds, ou un paquet de cerises. Soit qu'on tende aux geais, aux grives, ou autres petits oiseaux, si on veut tendre bas, proche d'une haie, ou dans le milieu du jardin, il faut piquer en terre le bout pointu Z de la repuce.

R E Q.

REQUESTER un cerf ou autre bête. Terme de Chasse. C'est lorqu'on l'a couru & brisé le soir, & qu'on le va chercher & quêter le lendemain avec le limier pour le relancer aux chiens.

R E S.

RESEDA.

Description. C'est une plante qui a la racine ligneuse, la tige haute d'une coudée, les feuilles sans ordre, du goût des herbes potageres, les fleurs blanches pour l'ordinaire, quelquefois jaunâtres, des perles au dessus de la tige en forme d'épi, la semence noire contenuë dans de petits étuis ou pellicules qui s'ouvrent d'eux-mêmes pour l'épancher.

Lieu. Cette plante se trouve proche les murailles & parmi les blés. Elle fleurit l'Été.

Propriétez. Les Anciens s'en servoient pour appaiser les douleurs, l'appliquant sur les parties douloureuses & enflées, par une affluence d'humeurs que cette herbe a la force de dissiper, aiant quelque chose approchant de la vertu de la roquette, & de laquelle elle a le goût en quelque façon.

Cette herbe est nommée *Reseda* par Pline en son Histoire naturelle *à sedandis doloribus*, parce qu'on s'en servoit pour appaiser les douleurs de son tems.

RÉSERVOIR. C'est un lieu où on amasse les eaux pour s'en servir principalement à faire des jets d'eau, qui sont un des plus beaux embellissemens des jardins. A l'occasion des réservoirs nous parlerons des moiens d'y améner les eaux & de les conduire dans les lieux où on les a destinées; on suppléra par là à ce qui pourroit avoir été omis ailleurs.

On a enseigné dans l'Article de l'EAU la maniere de trouver des eaux naturelles. Si on est assez heureux pour en découvrir dans un lieu où l'on puisse commodément faire un réservoir sans emploier le secours des machines, on épargne beaucoup de frais & de dépenses. Mais s'il est impossible d'en trouver dans un lieu propre, il faut nécessairement avoir recours aux machines hydrauliques pour les élever du fond des puits dans des réservoirs, & pour les descendre ensuite dans les jardins.

Ces machines sont présentement fort en usage, & beaucoup de gens les préferent aux eaux naturelles, par rapport à la quantité d'eau qu'elles fournissent, & à la proximité des réservoirs & conduites; ce qui coûte infiniment moins que d'améner des eaux une lieuë de loin. Joignez à cela qu'elles mettent la source dans la maison, ce qui épargne le chagrin continuel de voir crever les tuiaux d'une conduite, par la malice des Païsans, qui prennent ce plaisir pour mortifier un Seigneur. On ne doit point aussi appréhender qu'on vous coupe & détourne l'eau, d'où naissent souvent de grand procès; ou qu'enfin la veine de terre

& lits de glaise changent de situation, ce qui fait perdre la source entierement.

On peut élever l'eau par diférentes machines: premierement par la force des pompes à bras & à cheval: secondement en se servant des deux élémens de l'air & de l'eau, pour faire tourner des moulins.

Les pompes à bras, c'est-à-dire, celles qui sont mûës à force de bras d'homme, sont les moindres machines, par rapport au peu d'eau qu'elles fournissent, & à la fatigue qu'il faut qu'un homme ait sans cesse à lever les bras pour faire marcher les balanciers. Aussi ne s'en sert-on que pour avoir un peu d'eau pour arroser, ou pour donner de l'eau dans des auges de cuisine & d'écurie. Au lieu que les pompes à cheval, c'est-à-dire, celles qui sont menées par un cheval, sont d'une grande utilité, & fournissent beaucoup d'eau en peu de tems. Il y a de ces pompes qui donnent plus d'eau en une heure de tems, qu'une source n'en ameneroit en quatre jours, c'est une chose de fait, joint à l'agrément qu'elles ont, qu'on les peut placer dans tous les puits.

On distingue encore deux sortes de pompes, la foulante & l'aspirante, dont la différence est assez connuë de tout le monde. *Voïez* POMPE.

La deuxiéme maniere d'élever les eaux par les moulins, qui vont par le moyen du vent ou de l'eau, est infiniment meilleure. Ces machines fournissent presque toûjours de l'eau, & pour ainsi dire jour & nuit; mais aussi c'est une dépense bien plus considérable, & qui ne convient pas à toutes les situations.

Il faut être proche de la riviere ou de quelque ruisseau pour se servir de moulins à l'eau, qui ressemblent par l'extérieur aux moulins à blé, & n'ont de différence que dans la composition du dedans. Il y a de ces moulins qui moulent du blé & montent de l'eau quand on veut, en décrochant la manivelle; mais dans les endroits éloignez des rivieres & ruisseaux, comme pourroit être un lieu élevé sur quelque côteau, les molins à vent y font des merveilles, les vents étant fort fréquens dans ces sortes de situations. Ces moulins ressemblent aussi beaucoup aux moulins à vent ordinaires; mais ils ont une plus grande commodité, qui est de se mettre d'eux-mêmes au vent, par le moyen d'une queuë en forme de gouvernail, qui se tourne de tout sens: ils sont un peu plus rares que les moulins à eau, n'ayant encore été exécutez qu'en quatre ou cinq endroits. Cependant leur réussite & leur bonté sont de sûrs garands dans l'exécution qu'en voudroit faire un particulier.

On peut dire en général que les machines hydroliques se réduisent presque toutes au piston, & qu'elles ont beaucoup de rapport à celles des Anciens, sur tout à celle de *Cresibius*, dont parle *Vitruve*.

Après avoir parlé des moyens d'élever les eaux, il faut dire quelque chose touchant les reservoirs, avant que de passer à la maniere de les conduire.

On ne peut distinguer que deux sortes de reservoirs, ceux qui sont sur terre & ceux qui sont élevez en l'air.

Les reservoirs qui sont sur terre, sont ordinairement des piéces d'eaux ou canaux glaisez, où l'on ramasse des sources, & qui contiennent plusieurs milliers de muids d'eau. On leur donne beaucoup de profondeur, tant afin qu'ils contiennent davantage d'eau & qu'ils ne se vuident pas si-tôt, que pour donner plus de charge aux conduits, & faire aller les jets plus haut. Quand on les peut placer dans son parc & chez soi, cela n'est que mieux; sans cela on les fait dehors en pleine campagne & on les entoure de murs. Dans les jardins en pentes les bassins d'en haut servent de reservoirs aux piéces d'eau d'en bas, ce qui est un grand avantage.

Les reservoirs élevez en l'air ne sont pas à beaucoup près d'une si grande capacité: Les plus grands tiennent au plus cinq à six cens muids d'eau, & sont très-rares de cette grandeur. Ils ne contiennent pour l'ordinaire que cent ou deux cens muids. La difficulté de les soutenir & la dépense du plomb dont on les revêt, ne permet pas de les faire aussi grands que ceux qui sont sur terre. On les éléve sur des arcades ou piliers de pierre de taille, sur lesquels on pose de grosses charpentes pour soûtenir le fond & les côtez, que l'on a soin de revêtir de fortes tables de plomb soudées ensemble. Les fondemens & la charpente de de ces reservoirs doivent être très-solides pour pouvoir soûtenir la grande charge de l'eau.

On voit plus de ces reservoirs élevez que d'autres, à cause que ceux qui ont des machines hydroliques, n'en peuvent guéres construire d'autres par la situation platte de leur terrein.

Il s'agit présentement de conduire les eaux de ces reservoirs jusques dans les bassins pour y faire jouer des jets, des bouillons d'eau & des cascades.

Les Anciens avoient trois manieres de conduire les eaux, par des aqueducs souterreins, par des tuyaux de plomb & par des tuyaux de grez ou de poterie qui sont encore présentement en usage, & l'on n'y en a ajoûté que deux, qui sont les tuyaux de bois & ceux de fer.

Les aqueducs souterreins doivent être bien bâtis de pierre de taille, & couverts en dessus par des voûtes ou pierres plates appellées *dalles*, afin que le soleil ne donne point sur l'eau. S'il se rencontre du roc, on taillera la voûte dedans; & si quelque montagne empêche le passage, on la percera, ou l'on fera passer l'aqueduc tout autour, en pratiquant des soupiraux de cinquante toises, pour donner un peu d'air à l'eau. Les fonds & vallées appellées *ventres*, qui interrompent le niveau d'une conduite, seront remplis par des blocailles & massifs de maçonnerie, ou par des arcades & trumeaux, comme on voit l'aqueduc d'Arcueil.

On fait couler l'eau dans ces aqueducs de différentes manieres, dans des tuyaux de grez ou de plomb, dans des auges de pierres de taille, ce qui est le plus ordinaire, ou dans des rigoles faites de chaux & de ciment, ou de glaise dans les pays où elle est commune. Il se rencontre quelquefois naturellement des veines de gravier ou de tuf, où l'eau coule sans se perdre. On doit toûjours pratiquer deux petits sentiers des deux côtez de ces auges, afin qu'on y puisse marcher & y aller quand il est nécessaire; & outre cela on donne une petite pente imperceptible à ces auges, pour donner un plus prompt écoulement à l'eau.

Ces sortes d'acqueducs ne sont propres qu'à ramasser des sources & les amener dans un reservoir; car les eaux n'y étant pas ressérées comme dans des tuyaux, elles perdent la pente & la force qu'elles doivent avoir pour s'élever en l'air.

Les tuyaux de plomb sont les plus commodes pour conduire les eaux, ou les faire descendre, monter & tourner sans que cela nuise à l'eau qui y coule. Il y en a de deux sortes, de moulez & de soudez.

Les tuyaux moulez sont jettez dans un moule de la longueur qu'on veut, ordinairement de douze pieds de long; on les fait plus épais que les soudez, de crainte des souflûres; aussi sont ils meilleurs & plus estimez, mais ils coûtent davantage a cause du poids.

Les tuyaux soudez ne sont autres chause que des tables de plomb que l'on courbe & que l'on soude sur la jointure; les plus gros tuyaux de plomb ne passant point six pouces de diametre, on les emboite & on les joint l'un dans l'autre par des nœuds de soudure; ils sont sujets a se crever & à se miner dans les terres pleines de chaux.

Les tuyaux de grez ou de poterie, qui étoit la troisiéme maniere de conduire les eaux chez les Anciens, est celle qui coûte le moins; mais aussi celle qui est d'un plus grand entretien. Ces tuyaux sont d'une composition de terre cuite, pareille à celle dont on fait les pots & les terrines; on encastre les tronçons qui sont de deux ou trois pieds de long l'un dans l'autre, & l'on met du mastic avec de la filasse à leur jointure sur l'ourlet. Quand ces tuyaux servent à conduire des eaux forcées, on les entoure d'un massif ou chemise de ciment de cinq a six pouces d'épaisseur; ce qui les conserve quelque-tems, pourvû qu'on ait la précaution, premierement, de laisser secher une conduite plusieurs mois avant que d'y mettre l'eau, afin de donner le tems au ciment de durcir, & secondement d'assurer ces tuyaux qui sont très fragiles sur des massifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaissent.

Ces tuyaux sont plus propres à conduire des décharges de bassins, que des eaux jaillissantes, ausquelles ils ont bien de la peine à résister long-tems. Ils sont sujets aux queuës de renard, qui sont des racines d'arbres fort menuës, qui passant par les pores du grez ou par le nœud du mastic qui se pourrit en terre, se nourrissent dans l'eau & viennent si grosses & si longues qu'elles bouchent entierement le tuyau. On en a eu trouvé de cinq à six toises de long. Il y a des gens qui prétendent que les queuës de renard viennent de la filasse qu'on met dans les nœuds du mastic, ou bien de quelques graines qui entrent avec l'eau dans la conduite.

Les tuyaux de grez ont un mérite particulier pour les fontaines d'eau pour boire, parce qu'étant vernissez par dedans; le limon ne s'y attache point, & l'eau s'y conserve mieux & plus fraîchement que dans les autres tuyaux; outre qu'elle n'acquiert point de mauvaise qualité en y passant comme dans le plomb & le fer.

Pour faire des conduites de tuyaux de bois, on prend de gros arbres, comme des chênes, des ormes, d'aulnes, les plus droits qu'il est possible. On les perce suivant leur longueur, & on en fait un canal de trois ou quatre pouces de diametre. On les assure par un des bouts, & on les fait freter & cercler de fer par l'autre, ce qui sert à les emboiter l'un dans l'autre, & ces jointures sont recouvertes de poix. Ces sortes de tuyaux ne sont bons que dans les Païs marécageux & humides naturellement: car dans les Pays secs ils se pourrissent bien vite; l'eau qui y passe est rougeâtre, & a toûjours un certain goût.

Les tuyaux de fer sont jettez en moule & en fonte, & sont d'un grand usage présentement; il y en a de deux sortes, à manchons & à brides; mais on n'emploie que de ceux à brides, comme les meilleurs.

Les tuyaux de fer ont les bonnes qualitez de ceux de plomb; ils durent plus & coûtent quatre à cinq fois moins, Il s'en fait jusqu'à dix-huit pouces de diametre: chaque tuyau a trois pieds & demi de long, & à chaque bout il y a des brides que l'on joint & serre ensemble par des vis & écrouës, entre lesquelles on met des rondelles de cuir & du mastic. Dans les endroits mal-aisez on y met des rondelles & croissans de plomb, comme aussi dans les coudes, robinets, soupapes, on est obligé d'y racorder des bouts de tuyaux de plomb.

Ce n'est pas assez d'avoir parlé des reservoirs & des différentes manieres de conduire les eaux; il y a encore une chose de conséquence qu'il ne faut pas oublier, c'est la proportion & la grosseur que doivent avoir les conduites & les tuyaux, par rapport aux jets que l'on veut faire jouer. C'est de là que dépend la beauté des eaux jaillissantes; car si les conduites sont trop menuës, ou qu'elles fournissent à trop de bassins sans avoir leur juste proportion, elles ne formeront que des petits jets foibles & peu nourris: outre que ces conduites sont sujettes à s'engorger aisément & à crever, parce que les vents y étant trop ressertez n'en peuvent presque sortir.

Pour remédier à tout cela voici la plus juste proportion qu'on doit donner aux conduites par rapport aux jets d'eau. Pour faire jouer un jet de quatre à cinq lignes de grosseur; c'est-à-dire, dont l'ajutage soit percé de quatre à cinq lignes de diametre, qui font de sortie un pouce, & un septiéme en circonférence, il faut une conduite d'un pouce & demi de diametre; pour un jet de six à sept lignes, il faut une conduite de deux pouces. Pour un jet de huit à neuf lignes, une conduite de trois pouces. Et pour un gros jet d'un pouce de sortie, une conduite de quatre pouces de diametre. Pour faire jouer encore un jet plus gros, comme de quinze à seize lignes, ou une gerbe, il faut a une grosse conduite de six pouces de diametre. Je ne parlerai point des conduites qui passent six pouces, comme celles qui sont chez le Roi & les Princes, & qui vont à un pied & à dix-huit pouces de diametre; elles coûtent de si grosses sommes qu'elles me paroissent hors de la portée des plus riches particuliers.

On doit tenir pour régle générale, que la sortie des ajutages doit être quatre fois moins grande que l'ouverture ou diametre des tuyaux de la conduite; c'est-à-dire, en raison quadruple, afin que la colonne d'eau soit proportionnée, & que la vitesse dans les tuyaux soit égale, joint à ce qu'il se fait trop de frottement dans les petites conduites, par rapport aux grosses conduites.

Il

Il y a de plusieurs sortes d'ajutages ou ajoûtoirs, comme des gerbes, des pluies, soleils, éventails, & de quantité d'autres formes que l'on donne à l'eau; mais les plus ordinaires sont élevez encore & n'ont qu'une seule sortie: ce sont aussi les meilleurs, ne se bouchant pas si souvent que les plats, qui sont percez de plusieurs trous ou fentes, placez à l'opposite l'une de l'autre; ou bien on y soude dessus plusieurs autres petits ajutages.

On prétend que les jets d'eau vont mieux quand les ajoûtoirs sont percez d'un seul trou un peu gros sur une platine, que quand ils sont élevez encore; parce qu'il se fait moins de frottement & de résistance au bord.

Il est constant que plus les conduites sont grosses, mieux les eaux vont; c'est l'ame des beaux jets d'eau, qui pour être bien nourris doivent avoir une conduite continuée de la même grosseur, depuis le reservoir jusques sous l'ajutage, sans aucune diminution; cela fournit davantage d'eau & donne plus de charge au jet, qui sans cela se trouve étranglé & resserré de trop loin.

Il y a des gens qui ont une opinion toute contraire, ils s'imaginent que dans une conduite de cent toises de long, on doit les tenir plus grosses dans les cinquantes premieres toises depuis le reservoir, que dans les cinquante dernieres jusqu'à l'ajutage, où ils prétendent qu'elle doit diminuer de grosseur environ un pouce de diametre; afin, disent-ils, que l'eau commence à être forcée & resserrée un peu de loin dans cette conduite, qui doit toûjours venir en diminuant jusqu'à la sortie de l'eau. C'est une opinion des plus mauvaises en fait de fontaines: car il suffit de contraindre & de forcer l'eau dans la souche ou colonne du jet, & dans l'ajoûtoir, sans pour cela que la conduite diminuë de grosseur.

Nous n'avons qu'un seul cas où les conduites doivent diminuer de diametre; c'est quand elles sont très-longues, comme de trois à quatre cens toises; alors on met de trois sortes de grosseurs de tuyaux: car sans cela par le grand chemin que l'eau a à faire, elle dormiroit pour ainsi dire & perdroit beaucoup de sa force: ces différentes grosseurs la réveillent & lui redonnent sa force; par exemple, dans une grosse conduite de trois cens toises de long, on mettra les cent premieres toises de huit pouces de diametre, les cent autres toises de six pouces, & les cent dernieres de quatre pouces; mais dans les conduites de cent toises ou cent cinquante, il faut continuer le même diametre dans toute la longueur jusques sous l'ajutage.

Quand on aura plusieurs jets à faire jouer dans un jardin, par exemple, cinq ou six, il n'est pas nécessaire de tirer du reservoir cinq ou six conduites; c'est-à-dire, autant de conduites que de jets, ce seroit une dépense superfluë: on fait seulement deux ou trois conduites; mais de telle proportion qu'elles soient assez grosses pour fournir de l'eau à tous ces jets, ensorte qu'ils jouent tous ensemble sans s'altérer l'un l'autre & aller plus bas; par exemple, pour faire jouer trois jets d'eaux, chacun de six à sept lignes de diametre, il faut que la conduite ait six pouces: pour trois jets de quatre lignes il faut une conduite de quatre pouces. On continuë la même grosseur de la conduite, jusques vis-à vis les bassins, ou par des fourches on la diminuë proportionnellement; ainsi sur une conduite de six pouces, on branchera de tuyaux de deux pouces de diametre dans les fourches, afin que l'eau soit distribuée également par ces saignées.

On observera qu'à l'entrée d'une conduite, c'est-à-dire, à la sortie du reservoir, elle ait deux pouces de plus de diametre: comme si c'est une conduite de quatre pouces, on lui donnera une soupape & ouverture de six pouces au fond du reservoir, afin que cette entrée étant plus grande, elle serve d'entonnoir à l'eau pour sortir plus promptement, & donner plus de charge au jet.

Les conduites étant parvenuës jusqu'aux bassins on y fera un regard pour mettre un robinet de grosseur convenable au diametre de la conduite, en prenant garde que par le trou ovale de la canulle & du boisseau il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau. Nous avons plusieurs sortes de robinets, comme à têtes quarrées, à branches ou à potence, à deux, à trois eaux.

Il faut souder une rondelle ou collet de plomb un peu large autour du tuyau, dans l'endroit du corroi & massif du bassin où il passe, afin que l'eau étant ainsi arrêtée par cette plaque, ne suive point le long du tuyau, pour tâcher à se perdre.

On doit toûjours faire passer les tuyaux à découvert sur le plat-fond d'un bassin, & jamais les enfoncer dedans; afin qu'on puisse mieux remédier aux fautes qui surviennent. On soudera sur la conduite un tuyau montant, appellé *souche*, au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet, & au bout de cette souche, on soudera encore l'écroué de cuivre, sur lequel se vise l'ajutage. A deux pieds environ de la souche on coupera le tuyau, & on le bouchera par un tampon de cuivre à vis que l'on y soudra. On peut dégorger une conduite quand il y a des ordures, en ôtant ces tampons.

Il faut éviter dans les conduites les coudes, les jarrets & les angles droit ou équerres, car cela diminuë la force de l'eau: & quand on ne peut faire aller une conduite bien droite, & qu'il y a un tournant indispensable, on comprendra ces coudes d'un peu loin pour en diminuer la roideur.

Dans les conduites un peu longues on met d'espaces des ventouses ou soupapes renversées pour le soulagement des tuyaux & pour la sortie des vents; & quand après une pente roide les conduites se remettent de niveau, il faut dans cet endroit souder un robinet pour arrêter cette charge; car sans cela le tuyau ne résisteroit pas long-tems.

On enfoncera toûjours les conduites un peu avant en terre comme de deux ou trois pieds, à cause de la gelée & des voleurs, & on les fera passer dans les allées & jamais dans les bois, dans les parterres, &c. afin qu'on en puisse mieux connoître les fautes, & les racommoder plus aisément sans rien déplanter. Quand les conduites passent sur des terrasses, on doit faire une petite voûte le long du tuyau pour le pouvoir visiter de tems en tems.

RESERVOIR. Terme de pêche. C'est un endroit où l'on met le poisson qu'on a pêché pour le prendre quand on en a besoin. Pour faire ces sortes de reservoirs on creuse un fossé ou un petit canal dans une terre propre à recevoir les eaux du Ciel ou plûtôt celles de quelque ruisseau voisin. On donne plus communément les noms de viviers à ces reservoirs.

RESINE. C'est une liqueur ou matiere huileuse qui découle de plusieurs sortes d'arbres, tels que sont le térébinte, le sapin, le pain, le meleze & le cyprès; on fait des incisions à ces arbres pour faire sortir plus facilement la résine: on distingue deux especes de résine, l'une qui est liquide & l'autre qui est dure & seche. La liquide se conserve en la même consistance qu'elle est découlée de l'arbre, & on l'appelle *térébenthine*. La résine dure & seche, qu'on nomme *poix-résine*, *poix de Bourgogne*, *poix noire* & *colophone*, a été épaissie par la chaleur du soleil ou du feu. L'encens, le mastic, la gomme élemi, le tacamahaca & plusieurs autres sont au rang des résines.

Différence de la Résine & de la Gomme.

La résine est plus huileuse, plus friable que la gomme, elle se fond dans les huiles & dans les graisses. La gomme au contraire ne se fond que dans les liqueurs aqueuses & salines: telles que sont les sucs des plantes, le vin & le vinaigre.

RESSUY. Terme de chasse. C'est le lieu où se met la bête fauve pour s'essuyer de la rosée du matin avant que de se mettre à la reposée.

R E T.

RETOUR, faire un retour. Terme de chasse. C'est quand la bête retourne d'où elle vient sur ses voies. Le cerf étant poursuivi par les chiens, *fit un retour* qui donna de la tablature aux Chasseurs.

RETOURNER une planche de jardin. Terme de jardinage. C'est la labourer tout de nouveau en la renversant sens dessus dessous pour y semer ou planter autre chose.

RETRAITE qu'il est bon de faire pour se recueillir des dissipations du monde, ou pour se préparer à célébrer quelque Fête solemnelle. *Voyez.* CURÉ.

R E V.

RÉVEILLE MATIN des vignes.

Description. C'est une herbe qui a beaucoup de branches & qui jette quantité d'eau. Ses feuilles sont petites, semblables à celles de la ruë, quoiqu'elles soient un peu plus larges. Sa cheveleure est étenduë par terre. Au dessous de ses feuille elle jette une graine ronde, moindre que celle des pavots; elle n'a qu'une seule racine, qui n'a aucun usage dans la Médecine.

Tems & lieu. On cueille cette plante au tems des moissons & on la seche à l'ombre, la remuant toûjours. Elle croit dans les vignes & dans les jardins. Elle fleurit au milieu de l'Été.

Proprietez. Son suc & sa graine, qui sont semblables aux titimales, servent tant à purger qu'à toute autre chose. La graine buë dans de l'hydromel purge le flegme & la bile; mêlée parmi les viandes elle trouble le ventre.

REVENU de cerf, de daim, & de chevreuil. Terme de chasse. C'est la nouvelle tête que ces animaux poussent après avoir mis bas la derniere.

REVERBÉRATION ou feu de reverbére. Terme de Chimie. C'est le feu qui retourne sur la cornuë par le moyen du dome appliqué dessus le fourneau.

R H E.

RHEUMATISME. *Voyez* RUMATISME.
RHEUMES. *Voyez* RUME.

R I C.

RICIN, en Latin *Ricinus* ou *Palma-Christi*.

Description. Cette herbe devient grande comme un arbre, de sorte qu'elle est aussi haute qu'un petit figuier. Elle a les feuilles du plane, quoique plus grandes, plus noires & plus unies, distinguées en doigts au bout d'une paume, comme celle d'une main. Ses branches & sa tige sont creuses comme un roseau. Sa graine vient en grape, qui est rude au toucher.

Lieu. On seme cette plante dans les jardins pour arrêter les taupes. Sa semence est mûre en Août & Septembre.

Proprietez. Trois grains de sa graine bien pilez étant pris par la bouche, purgent la bile & les humeurs aqueuses par haut & par bas, avec cette incommodité pourtant qu'elle renverse l'estomac: elle purge la matiere qui sert à fomenter la goutte, ce qu'on empêche en y mêlant de la graine d'anis & de fenouil: la même graine pilée étant cuite dans le bouillon fait d'un vieux coq est fort bonne à la goutte. La dose est depuis une de ses graines jusqu'à six.

L'huile qu'on tire par expression des graines de ricin bien pilées, a la vertu de purger quand on en frotte seulement l'estomac & le bas ventre. Elle est bonne pour la gratelle; elle tuë les vers; elle nettoie les ulcéres & appaise les suffocations de matrice.

R I D.

RIDÉES. Terme de chasse. Ce sont les fientes & les fumées des bêtes fauves, qui sont ridées aux vieux cerfs & aux vieilles biches seulement.

R I G.

RIGOLE ou tranchée. Terme de jardinage. C'est l'endroit où l'on doit planter des arbres quand on a creusé de la profondeur & largeur nécessaire, & qu'on en a ôté les pierres & les méchantes terres. Ainsi on dit: j'ai fait des bonnes rigoles, de bonnes tranchées de six pieds de large & de trois de profondeur.

R I S.

RIS, en Latin *Orysa*.

Description. C'est une plante qui a la feuille comme les roseaux & épaisse

épaisse comme les porreaux. Sa tige est haute de plus d'une coudée, nouée & plus grosse que celle du froment : l'épi qui croît à la sommité de la tige produit ses grains inégalement, de côté & d'autre. Ses gousses sont jaunes, rudes, canelées, de figure ovale. Le grain qui est contenu au dedans, est fort blanc. On lui donne aussi le nom de ris.

Lieu. Cette plante vient en Italie & ailleurs, dans des lieux humides.

Proprietez. Le ris est un peu astringent, il épaissit & agglutine les humeurs. On le rend de bonne nourriture & aisé à digérer, quand on le cuit avec du lait de vache, ou dans du bouillon gras. Il est excellent à la diarrhée & à la dissenterie, principalement si on éteint des cailloux ardens dans le lait qu'on y met. On croit qu'il engendre quantité de sperme; on se sert de sa farine aux cataplâmes répulsifs, & empêche l'inflammation des mammelles au commencement. On peut faire du pain avec de la farine de ris.

RIS. Terme de boucherie & de cuisine. C'est une glande très-délicate qu'on trouve à la partie supérieure du thorax dans les animaux; dans l'homme on l'appelle *Thimus*, elle est située à la partie supérieure de la poitrine sous les clavicules. C'est principalement les ris de veaux qui sont en usage dans les cuisines, où l'on en fait de fort bons ragoûts. *Voyez* VEAU.

R O M.

ROMARIN, en Latin *Rosmarinus.*

Description. C'est une plante qui pousse une tige assez haute pour lui faire donner le nom d'arbrisseau; elle est fort chargée de petites branches de couleur cendrée. Ses feuilles sont étroites, longues, épaisses, blanches en dessous, d'un verd brun en dessus, d'un goût âcre, mais d'une odeur aromatique agréable, quoiqu'un peu forte. Ses fleurs sont en gueules, petites, mêlées en quantité parmi les feuilles. Ses semences, qui succédent aux fleurs, sont menuës, presque rondes, & renfermées dans une capsule.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins, mais dans les Pays chauds elle vient sans culture dans la campagne, comme en Provence, en Languedoc, en Espagne & en Italie.

Proprietez. Le romarin de Languedoc est préférable à celui des Pays plus septentrionaux. On se sert de ses fleurs & de ses feuilles en Médecine. Elles sont propres à incifer, à résoudre & à mondifier. Elles fortifient le cerveau. On en fait une poudre, que l'on prend dans du vin pour remédier aux fluxions, aux intempéries froides de l'estomac, aux douleurs de rate & de foie, aux défluxions de cerveau qui procédent de froid, à l'épilepsie, aux vertiges, aux convulsions, à la paralisie, & aux vapeurs hystériques.

Les fleurs & les feuilles de romarin mangées avec du sel & du pain tous les matins, appaisent le mal de tête, aiguisent la vuë, & font bonne haleine. En tems de peste il est bon de parfumer la maison de romarin; car la fumée chasse le mauvais air. Ses fleurs mises en conserve fortifient l'estomac, & sont bonnes aux mélancoliques, au mal-caduc, à la convulsion & à la paralisie. Sa graine buë avec du poivre & du vin blanc, guérit la jaunisse, & délivre les obstructions de foie. La décoction de ses feuilles en vin blanc, fortifie les nerfs foulez & affoiblis, si vous en lavez la tête. On fait des curedents fort bons de ses rameaux, & des charbons pour trasser les peintures.

On emploie les fleurs du romarin pour faire l'eau de la Reine d'Hongrie. *Voyez* DISTILLATION *ou* EAU.

Culture du Romarin.

Il vient de bouture; on n'a qu'à prendre une petite branche dans le Printems ou au mois d'Août, la tordre par le pied & la mettre dans une bonne terre grasse, il reprend facilement, pourvû qu'il soit bien arrosé dans les commencemens.

ROMPRE. Terme de Jardinage, qui se dit à l'occasion des arbres extraordinairement chargez de fruits, desorte que les branches en rompent, ne pouvant porter un si pésant fardeau, à moins qu'on ait soin de les étaier avec des perches.

ROMPT-PIERRE, en Latin *Saxifraga.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont presque semblables à celles du lierre terrestre commun, quoiqu'elles soient plus petites, couchées par terre, & dentelées tout autour. Sa tige est mince, ronde, droite, veluë, haute d'un pied; elle a fort peu de branches, qui sont semblables à celles du basilic sauvage; elles tombent sans laisser aucune graine. Sa racine est mince & fort batbuë, aiant certains grains comme ceux du coriandre, de couleur purpurine, & d'un goût amer. Ses grains semez produisent la même espece de plante.

Lieu. On trouve cette plante dans les lieux sablonneux sur la fin du Printems. Elle fleurit en Avril.

Proprietez. Elle est chaude, déssicative, apéritive, absterfive, & expulsive. La décoction de toute l'herbe dans du vin blanc, rompt les pierres & fait uriner, surtout si on y mêle une dragme de farine de sarrazine avec sa graine.

R O Q.

ROQUETTE, en Latin *Eruca.* C'est une plante dont on distingue deux especes; l'une se cultive dans les jardins, & l'autre est sauvage.

Description de la Roquette des Jardins.

Elle a les feuilles longues, & profondément découpées en trois endroits, & de chaque côté, comme le sisymbrium aquatique, piquantes au goût avec un peu d'amertume. Sa tige est haute d'un pied & demi, & ronde. Ses fleurs sont blanches à quatre feuilles disposées en croix. Sa graine est ronde & enfermée dans de petites cornes. Sa racine est blanche, menuë & piquante au goût.

Lieu. On seme cette plante dans tous les jardins. Elle fleurit en Juin.

Proprietez. La roquette cultivée subtilise, ouvre, nettoie & chasse les ventositez : mangée cruë en quelque quantité, elle provoque à luxure; ce que fait aussi sa graine, qui de plus excite l'urine : l'herbe fait digérer; mais mangée seule elle donne aisément à la tête, & cause des songes fâcheux, & étant cuite & appliquée elle ôte les tâches du visage.

Cette roquette est une espece de cresson alenois, qui sert de fourniture de salade; mais elle a le goût plus fort que le cresson. Elle se multiplie de graine.

Description de la Roquette sauvage.

Elle a les feuilles plus étroites, plus découpées que celles des jardins, plus piquantes & savoureuses. Elle produit quantité de tiges de sa racine. Ses fleurs qui sont jaunes, laissent quantité de cornes aiguës, menuës & droites comme celles de l'iroire, où est enfermée la graine qui est piquante comme celle de la moutarde, & un peu amere.

Lieu. Cette plante vient dans les lieux secs, & souvent dans les murailles. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Proprietez. La roquette sauvage est plus chaude & seche que celle des jardins, & a toutes ses vertus avec plus d'efficace : étant cuite & mangée elle guérit la toux des enfans, y ajoûtant un peu de sucre : elle tuë la vermine du corps, ôte la puanteur des aisselles, nettoie la voix de ceux qui sont enrouez, & augmente le lait : mangée seule en salade elle fait mal à la tête : on se sert de sa graine pour assaisonner les viandes en place de moutarde.

R O S.

ROSAGE, *ou* LAURIER-ROSE, en Latin *Nerium* ou *Oleander.*

Description. C'est une plante ou un arbrisseau qui ressemble fort au laurier : ses feuilles sont plus longues que celles des amandiers, & plus rudes, quoique semblables pour le reste. Sa fleur ressemble aux roses rouges, & son fruit aux amandes, étant fait comme un cornet, quand il est ouvert on voit une certaine bourre qui ressemble à celle des chardons. Sa racine est longue, aiguë, salée & dure comme du bois.

Lieu. Cette plante naît à l'abri dans les lieux bien arrosez. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Les fleurs & le fruit du rosage sont un poison mortel aux mulets, aux ânes & aux chiens; mais c'est un préservatif aux hommes contre les morsures des serpens, si on en boit dans du vin avec de la rhuë, selon *Dioscoride. Galien* assure que c'est un venin pour les hommes & pour les bêtes indifféremment. Sa décoction guérit de la galle quand on s'en lave.

ROSE. *Voyez* ROSIER.

ROSÉE. Ce n'est autre chose que les vapeurs qui s'étant élevées pendant le jour & venant à retomber pendant la nuit, s'amassent sur les feuilles des plantes & paroissent en gouttes sensibles. Si ces vapeurs ou exhalaisons perdent leur mouvement & tombent bien-tôt après le coucher du Soleil, on leur donne le nom de serain. Mais elles retiennent le nom de rosée quand elles paroissent un peu avant le lever du Soleil.

La rosée est plus abondante dans le Printems & dans l'Automne. On la ramasse aux mois de Mai & de Juin avec des linges que l'on étend dans les endroits où elle tombe.

Proprietez. La rosée est empreinte d'un sel acide. Elle est apétitive, & on l'emploie dans la pierre du rein & dans les obstructions; pour la conserver plus facilement on la fait distiller.

ROSIER, en Latin *Rosa.* C'est un arbrisseau dont il y a en général deux especes, le rosier sauvage & le rosier cultivé.

Le rosier sauvage a plusieurs autres noms, en François on l'appelle rose de chien, églantier, cynorrhodon, [cynosbâton, mots Grecs qui signifient roses de chien,] gratecul; & en Latin *Cynorrhodos.*

Description du Rosier sauvage.

Ses branches qui sortent de terre sont épineuses. Ses feuilles sont oblongues, rudes au toucher & dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont à cinq feuilles blanches tirant sur l'incarnat, d'une odeur agréable; mais elles sont de peu de durée. Son fruit, qui succéde à la fleur, est oblong, prenant une couleur rouge en mûrissant; il est charnu, moëlleux & d'un goût doux, quoiqu'il fasse sentir une pointe acide agréable : les semences qui y sont renfermées sont dures, blanches, & entourées d'un poil dur qui s'en sépare aisément, qui pénétre la peau, & qui cause des démangeaisons importunes quand il s'y attache. On trouve sur le rosier sauvage une sorte d'éponge légere, de couleur rousse, qui devient grosse comme une noix. On l'appelle *Eponge d'Eglantier.*

Lieu. Cet arbrisseau croît sans culture dans la campagne parmi les haies & les buissons.

Proprietez. [Les roses de chien sont simples, elles n'ont pas tant d'odeur que les roses pâles domestiques; mais elles en ont plus que les rouges.] Les roses sauvages sont astringentes; elles donnent par la distillation une eau qui est bonne pour les maladies des yeux. Le fruit qu'on appelle communément gratecul ou cynorrhodon, est emploié en tisanne & en consetve. [On l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave entre deux terrines, on le pile dans un mortier de marbre, on en passe la pulpe par un tamis, & on le confit avec le double de poids de sucre, c'est la conserve de cynorrhodon.] Il arrête le cours de ventre & pousse par les urines. Il brise la pierre du rein & de la vessie. La semence est emploiée dans la gonorrhée. L'éponge est utile dans la pierre, dans le scorbut. Dans le goetre, elle excite l'urine & tuë les vers. On la réduit en poudre pour la donner. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

[Le cynorrhodon est appellé vulgairement gratecul : ce nom vient sans doute du duvet qu'il contient; car quand on le monde ce duvet s'attache

s'attache aux doigts & aux autres parties qu'il touche, ensorte qu'il donne une démangeaison qui excite long-tems à grater.]

Le rosier cultivé domestique retient en Latin le nom de *Rosa*. On en distingue plusieurs sortes, à cause de différentes roses. Nous parlerons de toutes les especes de roses, après avoir donné une description générale du rosier domestique.

Description du Rosier cultivé ou domestique.

Ses branches sont dures & armées d'épines fortes & piquantes. Ses feuilles sont semblables à celles du rosier sauvage, elles sont en forme de main attachées cinq ou sept sur une même pédicule. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles, grandes, belles, odorantes. Le fruit qui leur succéde ressemble à celui du rosier sauvage.

Lieu. On cultive cet arbrisseau dans les jardins; il fleurit ordinairement dans les mois de Mai & de Juin.

Propriétez. Si on mange vingt ou vingt-cinq feuilles des roses de damas, elles lâchent le ventre sans aucune incommodité. Le suc des roses est apéritif, résolutif & absterſif; ainsi il est bon à l'épanchement de bile, & aux opilations de l'estomac & du foie, comme aux fiévres tierces. Le fruit rouge, sur tout des roses sauvages ou églantiers, est astringent, & est admirable à toutes les fluxions des femmes, particuliérement à la gonorrhée, en prenant le poids d'une dragme dans du vin rouge: leur racine donnée en poudre dans du vin avec quelque eau cordiale, est l'unique reméde qu'on a contre la morsure des chiens enragez.

La conserve de rose est bonne au crachement de sang, aussi bien que l'électuaire diarrhodon abbatis.

Vertus médécinales des Roses.

Les roses fraîches sont astringentes & rafraîchissantes; mais les seches resserrent encore davantage.

On tire le jus des roses fraiches de cette maniere: on leur rogne d'abord les onglets avec des ciseaux; c'est ainsi que s'appelle cette petite blancheur que les roses ont à l'extrémité de leurs feuilles, puis on les pile dans un mortier, & on les presse pour en tirer le jus que l'on laisse à l'ombre jusqu'à ce qu'il épaississe; après quoi on le garde pour s'en servir à frotter les yeux: on seche les feuilles de roses à l'ombre, les tournant souvent de peur qu'elles ne se pourrissent.

La décoction des roses seches dans du vin & bien passée, est bonne pour les douleurs d'oreilles, les maux de tête, de gencives & des yeux, & aux douleurs du fondement, & du boiau culier & de la matrice. Pour tous ces maux il en faut oindre la partie affligée avec une plume, ou la donner en lavement.

Les seches sans en tirer le jus sont médécinales, guérissent en cataplâmes les inflammations des visceres, les cruditez de l'estomac, & le feu sauvage.

Les roses seches battuës en poudre, deséchent sur tout les excoriations des cuisses, & font un très bon effet quand on en méle dans les emplâtres qu'on applique aux blessures, & sont fort bonnes dans toutes les compositions que l'on appelle thériaque.

On en brûle pour faire noircir les sourcils: les roses seches pulvérisées empêchent les fluxions qui tombent sur les gencives. Leurs queuës, que nous appellons grateculs, arrêtent le flux de ventre & le crachement de sang. Voyez *Matthiole & Dioscoride.*

Diverses especes de Roses. Il y a plusieurs sortes de roses qui brillent toutes dans leurs différentes couleurs. [Celles qui sont en usage en Médecine sont les roses pâles ou incarnates, simples, les roses blanches ordinaires, les roses muscates & les roses rouges.

Les roses pâles simples sont plus odorantes & meilleures que les doubles, parce que leur vertu est ramassée en moins de feuilles; on s'en sert en Médecine préférablement aux autres: elles sont purgatives: elles rafraichent le sang, & elles le purifient; mais elles sont contraires aux vapeurs: leur odeur seule rarefie quelquefois la pituite du cerveau, laquelle coulant dans l'estomac cause des vômissemens, comme on a vû arriver à plusieurs: cette pituite se décharge aussi par le nez & par le crachat, & cause le rhume. C'est avec ces roses qu'on fait le sirop de rose, & plusieurs autres compositions purgatives.]

Outre la rose commune nous avons celle de tous les mois, la rose odorée, & la rose sans odeur; toutes ces roses sont d'une couleur incarnate: la rose rouge couverte, dite rose de Provins, & que d'autres appellent pavonnée: la blanche de lait, la blanche rousse, que plusieurs appellent rose de Virginie: la blanche tachée, la rose muscate, qui a l'odeur & la couleur de canelle, [ou de musc, sa couleur est blanche, elle est plus tardive que les autres, car elle ne paroît qu'en Automne. Ces roses sont à peu près le même effet que les roses pâles; mais elles sont beaucoup plus purgatives, principalement dans les Pays chauds; il n'en faut que trois ou quatre pour purger: on en prend quelquefois en infusion, & quelquefois en conserve; elle font souvent des superpurgations. Il y a encore la rose bleuë qui croit en Italie,] & la rose jaune, que l'on appelle la grande. Ce sont celles que l'on estime le plus.

Il y en a encore d'autres, telles que sont la rose double, rouge & blanche: la rose d'Hollande, ou à cent feuilles: la rose variée qui est marquetée de plusieurs couleurs: la rose rouge frisée, la panachée, la simple: la rose de Gueldres, ou sureau roial: celle dont le dessus est d'une couleur de velours rouge, & le dessous de couleur jaune sale. La rose de Jericho, & plusieurs autres ausquelles on donne le nom qu'on veut.

Culture générale des Rosiers.

Ils se cultivent presque tous de la même façon. Ils reprennent si facilement, que les petites branches que l'on coupe en les taillant, mises de la longueur de la main dans une terre humide, reprennent toutes: il faut tous les ans couper les longues baguettes, elles réveillent la plante, & empêchent les rosiers de porter beaucoup de fleurs.

Tous les rosiers veulent beaucoup de Soleil, & une bonne terre forte. On les plante aux mois de Février & de Novembre, de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de distance les unes des autres. On les taille au mois de Mars; on les arrose dans l'Été & dans l'Automne; on ôte la vieille terre pour en remettre de nouvelle.

Les rosiers viennent facilement par tout; mais beaucoup mieux dans les lieux exposez au Soleil, & particuliérement les rosiers de tous les mois. Les rosiers jaunes doubles veulent être exposez au Levant, & ceux qui sont entez il faut prendre garde de couper tout ce qu'ils jettent par le sauvageon: & pour ceux qui ne sont pas entez, on peut prendre les rejettons qu'ils poussent par le pied, & les replanter au mois d'Octobre ou de Novembre.

Les rosiers entez se multiplient en les traitant comme les grenadiers: on les greffe sur des églantiers, qui sont les roses simples & sauvages qui viennent parmi les buissons. Le vrai tems de les greffer est environ la fin de Juin ou de Juillet.

On éleve les rosiers en arbrisseaux, en banquettes, & l'on s'en sert pour couvrir les treillages. Ils se dépouillent de leurs feuilles; mais ils sont assez forts pour demeurer en terre pendant l'Hiver.

ROSIER *blanc commun.* C'est celui qui porte des roses blanches communes, qui sont grandes, belles, odorantes.

Propriétez. Ces roses sont déterſives & un peu laxatives. On ne s'en sert que dans les distillations.

Culture. Il le faut mettre à une bonne exposition du Soleil. On ne taille que le bois superflu; il se multiplie de plan enraciné qu'on enfonce quatre doigts en terre.

ROSIERS *rouges ou de Provins.* C'est celui qui porte des roses d'une belle couleur rouge-foncée & veloutée; mais de peu d'odeur. [Elles sont appellées roses de Provins, parce qu'il en vient beaucoup de belles de ce Pays-là. On les cueille en boutons, avant qu'elles soient tout-à-fait épanouies, afin de les avoir plus belles & meilleures; car quand elles sont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu.

Propriétez. Les roses rouges sont déterſives & astringentes: elles fortifient l'estomac, arrêtent le cours de ventre, les hémorragies & les vômissemens. On s'en sert aussi extérieurement, on les applique en fomentation bouillies dans du gros vin: elles entrent dans la composition des onguens, des cerats & des emplâtres; & on les emploie dans les contusions, dans les meurtrissures, dans les entorses, & dans les foiblesses des jointures ou des nerfs. Enfin on en fait des pâtes, la conserve [de rose, & le miel rosat. Ce sont elles qu'on fait secher pour s'en servir dans divers remédes: étant seches elles sont plus astringentes que récentes. On en fait la teinture de rose.

Culture. Il faut planter ce rosier dans une bonne terre & à une bonne exposition. Il se multiplie de branches éclatées & enracinées qu'on met à un demi pied en terre.

ROSIER *de tous les mois.* C'est celui qui porte des roses tous les mois, pourvû qu'on ait soin de lui donner la culture qui lui est nécessaire.

Propriétez. Elles ne sont point différentes des autres roses.

Culture. Il faut lui donner une bonne terre à potager, l'exposer en bon air & en plein Soleil, & le tailler deux fois l'année. La premiére taille se fait près de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent, apportent des fleurs avec plus de force.

On taille ensuite les nouvelles branches vers la fin du mois de Mars, ou au commencement d'Avril, on laisse seulement un œil ou deux à chaque branche; aussi-tôt après on déchausse le rosier tout à l'entour, on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle, on l'arrose quand il en a besoin. Enfin on le taille après chaque poussé, & on coupe les branches au dessous des nœuds où étoient les fleurs. Si on veut que ce rosier produise une plus grande quantité de fleurs pendant l'Été, il faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent. Par ce moien vous aurez des roses pendant huit mois de l'année, depuis les premieres jusqu'environ la Nôtre-Dame de Décembre.

Remarque. Les rosiers en général demandent un fond de terre légere & sabloneuse, mais sur tout le rosier de tous les mois; si vous n'avez point un fond de sable naturel, vous en ferez un artificiel, comme on le pratique à l'égard des groseilliers.

ROSIER *Muscat, ou de Damas, ou de Roses musquées.* On peut en distinguer deux sortes, l'un porte des roses simples, & l'autre des roses doubles. Les unes & les autres sont blanches & d'une odeur admirable.

Lieu. Il en vient beaucoup en Languedoc, en Provence & autres Pays chauds.

Propriétez. Les roses muscates sont très-purgatives, on emploie ordinairement les simples, qu'on apporte de Provence ou de Languedoc, on en prend trois ou quatre en conserve ou en infusion; elles purgent plus violemment que celles de Paris, qui font néanmoins plus d'effet que les roses pâles.

Culture. Cette espece de rosier demande une bonne terre à potager, une bonne exposition & de fréquens arrosemens. Il se multiplie par les drageons qui naissent du pied, & qui reprennent facilement dans une terre franche. On l'écussonne encore sur l'églantier; il n'y en a point qui reprenne plus facilement, & qui donne des fleurs plus promptement.

Une personne en enta une fois la veille de Nôtre-Dame d'Août, qui porterent à la Nativité de Nôtre-Dame de Septembre la même année, trois semaines après avoir été entées. Ordinairement après avoir été entées elles commencent à pousser & porter fleur avant l'Hiver; il est vrai que pour empêcher qu'elles ne gelent, il les faut empêcher de porter, les rognant de bonne heure à la pointe, parce qu'après avoir ainsi porté des fleurs ils gelent facilement.

On se peut encore servir d'une autre invention, qui est de planter toutes les petites branches que l'on doit tailler comme la vigne, & les

les mettre en terre humide de la profondeur de la main dans un lieu ou la terre soit humide: de vingt plantes ainsi plantées, il en demeura cinq qui pritent racines.

Dans le commencement du Printems on taille le rosier muscat, & on coupe toutes les vieilles branches, ne laissant que les nouvelles autour du pied, avec un œil ou deux, qui poussant également produiront quantité de fleurs.

En les taillant il faut couper tout le bois qui a porté des fleurs, & celui qui a trop multiplié, comme aussi les rudes baguettes qui viennent droites, & qui sont plus moëleuses que les autres. Tout ce qui touche le retranchement de ces rosiers musquez, se peut dire de tous les autres en particulier, mais singuliérement des musquez, qu'il faut beaucoup plus tailler & coucher en terre pour les multiplier.

Les rosiers muscats blancs veulent être taillez tous les ans en Automne ou au Printems à un demi pied près de terre; il faut les couvrir de long fumier durant l'Hiver de crainte qu'ils ne gelent, & au Printems vous leur donnerez un leger labour, lorsque vous leur ôterez le fumier.

Et quand leurs fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en aient point, il faut les tailler à un pied & demi du bas, & a chaque œil il y poussera un jet qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

Rosier *d'Hollande ou à cent feuilles.* C'est celui qui porte des roses à plusieurs feuilles rouges.

Lieu. Il est fort commun dans les Païs du Nord & principalement en Hollande.

Propriétez. Elles sont les mêmes que celles des autres rosiers.

Culture. Le rosier d'Hollande demande une terre un peu forte, un lieu frais, peu de Soleil, on le taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extrêmitez qui sont seches.

Rosier. *Jaune.* C'est lui qui porte des roses jaunes.

Culture. Le rosier jaune ne veut que médiocrement du Soleil. Il aime le froid, & veut être en liberté; c'est pourquoi il ne le faut point lier ni serrer. Quand on le taille on n'en coupe que l'extrémité des branches qui sont seches. Pour le faire mieux fleurir & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie avant qu'ils s'épanouissent.

Les rosiers jaunes doubles, veulent être garantis des grandes pluies, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien; c'est pourquoi il faut leur faire un abri, quand les années sont trop pluvieuses.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs seront passées les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois à l'Automne, vous les taillerez encore en Février ou en Mars suivant.

Rosier *de la Chine.* La rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom barbare de Fugo, est appellée aujourd'hui par quelques-uns mauve d'Inde & mauve du Japon; mais elle est plus connuë par le nom de rose de Sienne. Ce rosier s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier, & les feuilles toutes semblables. Il jette plusieurs branches qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une rose à cent feuilles, & il est assez fourni de feuilles crepuës, & frisées.

Il fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles, & si variées qu'on ne la peut voir sans l'admirer au commencement, & enfin elle se charge & devient d'une belle couleur de pourpre.

Culture. Pour en perpetuer la race il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune suivant ce que nous avons dit ailleurs. On la met loin à loin en bonne terre legere qu'il faut avoir passé dans un crible fin, & l'aïant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre: on l'arrose à petite goute, & on leur donne alors peu de Soleil, au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenuës plus grandes, on leur met un peu de terre au pied de même qualité que la premiere, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes, enfin pour les défendre de la rigueur de l'Hiver, on les serre dans un lieu chaud & âcte, au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort exposez au Soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elles pousseront des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mars: & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter aussi-tôt après l'avoir coupé, dans un lieu exposé au soleil, & en bonne terre, de la profondeur d'un bon demi pied ou plus, selon la grosseur du brin, dont il faut couper l'extrémité, avec tous les yeux. Il faut couvrir les plaïes avec de la cire d'Espagne pour les deffendre du chaud, du froid, & des pluies qui pourroient lui nuire; en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

Rosier *ou rose de Jericho.* C'est un petit arbrisseau d'environ quatre doigts de hauteur, ses branches forment une espece de bouquet, mais quand elles viennent à se secher elles s'entrelassent de telle maniere les unes dans les autres, qu'elles composent comme un globe, au centre duquel les extrémitez des branches vont se réunir. Ses feuilles sont longues, veluës & découpées. Ses fleurs sont en grapes, petites, blanches ou couleur de chair: Elles fleurissent quand on met tremper leurs queuës dans l'eau.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les lieux sabloneux de l'Arabie deserte, & le long du rivage de la mer rouge.

Propriétez. On croit que cette plante prise en poudre ou en infusion est bonne pour le scorbut.

Rosier *ou* Rose de Gueldres *ou* Suzeau Roïal. C'est une espece de bois blanc, qui porte des bouquets blancs, gros comme des pommes. Il ne craint point le froid, & se replante de branches, sur tout si elles viennent du pied, ou si elles ont été couchées en terre. On en fait des cabinets.

Quand le suzeau roïal n'auroit rien de recommandable, le nom de rose qu'il porte, suffit pour lui donner place entre les plantes les plus estimées. Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qui est très aisé de la réduire à la grandeur d'un arbre: elle produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse; ces petites parcelles de fleurs s'amassant toutes ensemble, font comme de grosses balles rondes, qui sont l'arbre, comme autant de globes soutenus par un attas.

Culture. Le suzeau roïal veut peu de Soleil, un terroir humide & fort, on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Secret pour avoir des Roses précoces.

Quand on en veut avoir avant la saison, on les met dans un creux en terre, profond de deux empans, & on les arrose d'eau chaude le soir, & le matin

Pour en avoir tous les mois, aïez des rosiers de cette espece, & cultivez-les de la maniere dont on l'a dit dans l'article *du* Rosier *de tous les mois.*

Vous aurez autrement des roses avant la saison, si vous en plantez dans des cabats, ou en quelque vaisseau de terre, & si vous les gouvernez de même façon que les courges ou concombres, comme nous avons dit en leur lieu.

Secret pour avoir des Roses fort tard.

Il n'est pas moins agréable d'avoir des fleurs tardives, que d'en avoir de précoces. Les Anciens estimoient fort les roses qui venoient à la fin de l'Automne. La foiblesse du Soleil nous persuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de beau de la nature. Cependant on y réussit en plusieurs manieres. Voici les expériences de *Bacon.*

I. Si au Printems vous coupez les branches qui paroissent devoir porter des roses, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raison est que le suc qui se feroit porté aux branches principales va aux surgeons, les avance & leur fait donner des roses que la nature réservoit pour le Printems suivant.

II. Si vous arrachez les bourgeons de rosiers dans le tems qu'ils commencent à se déveloper, vous verrez aux côtez naître de nouveaux rejettons, qui fleuriront fort tard. Le cours du suc nourricier étant suspendu & détourné, il prend une autre route, & se porte vers les yeux, & les boutons qui ne devroient sortir que l'année suivante.

III. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laisse que celles qui sont de l'année derniere & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante: tout l'aliment se porte à ces jeunes branches & leur fait porter des fleurs dans l'Automne anticipées sur le Printems suivant.

IV. Il n'y a qu'à découvrir les racines des rosiers, vers Noël durant quelques jours. Par là on empêche le suc de monter de la racine au haut de la plante, la végétation est retardée, & interrompuë. Elle recommence dès qu'on a rejeté la terre sur les racines: mais les feuilles & les fleurs viennent plus tard.

V. Il faut arracher le rosier pour quelques semaines, avant que les bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque-tems avant que le suc ait repris son cours par les pores de la racine, ce qui empêche les fleurs de paroître si tôt.

VI. Il faut planter un rosier en un lieu fort ombragé comme au pied d'une haie. De-là il arrive deux choses; premiérement, la plante n'est point échauffée par le Soleil, dont la chaleur hâte le mouvement de la seve; secondement, la haie attire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux plantes ses voisines, & ces deux causes jointes retardent considérablement la végétation du rosier, qui par conséquent doit donner des roses beaucoup plus tard.

Il faut ajoûter avec *Bacon* que tout ce que nous venons de dire du rosier, se peut appliquer aux autres plantes.

Pour avoir des Roses en toutes saisons.

Il faut en tems d'Hiver découvrir le pied du rosier, c'est-à-dire les racines, y mettre de la fiente de Cheval bien menuë, & mêlez avec ce fient de la poudre de souffre, puis recouvrir le tout de terre.

Pour avoir des Roses de diverses couleurs.

Alexis Piemontois enseigne la maniere de faire une rose, ou œillet de diverses couleurs en bien peu de tems. Vous prendrez de la terre bien grasse tant que vous en voudrez, vous la ferez secher au Soleil jusqu'à ce qu'elle puisse se mettre en poudre, gardez-vous bien d'arroser ni mouiller la terre d'autre eau que de celle qui suit. Si de fleurs blanches vous les voulez faire devenir rouges, vous prendrez du bois de brésil coupé bien menu autant qu'il sera nécessaire, vous le ferez bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit consumée du tiers, ou du quart, par ce moïen l'eau deviendra rouge, vous en arroserez la terre deux fois le jour, & vous l'humecterez ainsi le soir & le matin petit à petit de cette eau froide; il faudra faire cela jusqu'à ce que la plante commence à pousser, ce qui se fera après quinze ou vingt jours. Si vous voulez qu'elle soit verte, au lieu de bois de brésil, vous prendrez de la graine de nerptun ou épine-merlo bien mûre. Si vous voulez qu'elle soit jaune, vous prendrez la même graine quand elle est encore verte & qu'elle n'est pas mûre. Si vous la voulez noire, vous prendrez des noix de galle & du vitriol, & vous les ferez bouillir dans l'eau, dont vous arroserez la terre comme il a été dit ci-dessus; il faut avoir soin de ne la pas laisser exposée de nuit à l'air, à cause qu'elle s'évapore aisément.

Pour dire le vrai, la fleur ne prend pas entiérement la couleur naturelle en partie aussi de cella là que vous lui donnez, de sorte qu'elle semble être entremêlée de deux couleurs. Que si vous la voulez de trois

trois couleurs, vous arroserez le matin de l'eau teinte & comme vous voudrez, un du côté de la terre, le soir, & l'autre côté de même au le jour suivant ; trempez-la derechef de quelqu'autre eau de couleur comme vous aurez fait le jour précédent, mais en telle sorte que vous changiez de côté, ce qui se fera si vous ne jettez au soir au même côté, & ainsi cette plante ensemble a la couleur naturelle & aura trois couleurs, de laquelle plante puis après plusieurs autres pourront sortir.

Pour avoir des Roses de bonne odeur.

Les roses seront de meilleure odeur, si vous plantez un ail auprès d'elles ; car comme elles perdent toute leur vigueur par le froid, ainsi elle la reçoivent par la chaleur.

Pour conserver des Roses vermeilles toute l'année.

Il faut cueillir les roses lorsqu'elles sont à moitié ouvertes, puis avoir un pot de grez qui soit bien recuit, & le faire recuire au four. Alors prenez vos roses & rangez-les de bout, les pressant assez près l'une de l'autre, faites-en une rangée ou un lit, & semez par dessus des clous de gérofle & des clous de fer, comme des clous a latte par dessus, continuez jusqu'à ce que le pot soit plein : il faut que le dernier lit soit de cloux, enfin bouché bien le pot, de maniére qu'il ne sorte aucun air. Ces cloux que l'on doit mettre au dessus de ceux de gérofle, servent a conserver la couleur vermeille des roses : quand vous en aurez a faire, vous les leverez bien doucement ; puis reboucherez bien le pot, & de la sorte vous aurez en toute saison des roses aussi belles qu'au mois de Mai.

II. Cueillez les roses étant en boutons, & prêtes à fleurir : il est bon d'en prendre de rouges comme de celles de Provins. Cueillez-les avec les queuës assez longues, & envelopez-les dans des feuilles de vignes, ou dans des étoupes par paquets. Vous en mettrez douze à chaque paquet, que vous salerez avec du sel blanc, & les rangerez ensuite dans un pot de terre de Beauvais. Il faut les saupoudrer avec ce sel, comme si l'on vouloit saler du pourpier, puis emplir le pot de verjus de treille & le couvrir tellement avec un couvert bien lutté qu'elles ne prennent air. A Noël, ou autre tems quand vous en voudrez tirer, il le faut faire avec une fourchette d'argent, ou de bois, & recouvrir le pot pour les garder d'éventer.

L'eau qui est dans le pot est admirable pour faire des cassolettes, & ces Roses sont excellentes tant en leur saveur qu'en leur beauté ; & se gardent six semaines ouvertes ; la méthode de les ouvrir est de faire tiedir de l'eau commune, & les mettre tremper deux bonnes heures dedans, tellement qu'après cela en les souflant seulement, elles s'ouvrent. Il faut remarquer que le pot doit être mis au fond de la cave.

Les Curieux pouront garder des roses toûjours recentes & fraiches, s'ils les mettent dans de la lie d'huile, en telle sorte qu'elles soient entiérement couvertes de liqueur.

Les autres prennent de l'orge quand il est encore en herbe avec la racine, & le mettent dans un tonneau qui ne soit pas poissé, puis y mettent les roses qui ne sont point encore ouvertes, & les couvrent très-bien pour les conserver.

Les autres étendent sur le fond du tonneau de l'orge verd & jettent par dessus les roses.

Pour garder les boutons de Roses à faire des sachets.

Prenez des boutons de roses de provins, ôtez le verd, & coupez le cul, dans lequel vous mettrez un clous de gérofle, avec un peu de civette au bout, & vous les laisserez sécher à l'ombre entre deux linges.

Des Pâtes & Conserves de Roses.

On fait des pâtes, ou des conserves de roses de cette maniére. On prend quarante dragmes de roses fraîches & bien seches quand elles commencent a se passer, dix dragmes d'aspic & six de mirrhe ; on broie tout ensemble, & l'on en fait des pâtes, & après les avoir fait secher à l'ombre on les remet dans un pot de terre net qu'il faut bien boucher de peur qu'il ne s'évente. Il y en a qui y mettent deux dragmes d'iris, qu'ils mêlent avec du miel & du vin.

Il y a des Dames en Italie qui en font des colliers & des brasselets qu'elles portent pour la bonne odeur ; Elles en font aussi de la poudre qu'elles répandent sur le corps en sortant du bain ; & quand elle est séchée on la fait en aller avec de l'eau fraiche.

EAU DE ROSE. *Voyez* DISTILLATION OU EAU.

Maniere de faire l'Onguent Rosat.

Prenez de l'axonge de porc mâle bien purifiée & lavée plusieurs fois, des roses rouges nouvellement pilées, & des roses pâles, de chacun quatre livres. Otez la petite membrane qui se trouve sur la graisse de porc, coupez cette graisse en petits morceaux, & après l'avoir bien lavée dans de l'eau fraiche, faites-la fondre sur un fort petit feu dans un pot de terre verni.

Prenez la premiére graisse qui sera fonduë, après l'avoir bien lavée & passée par un linge, mêlez-la avec autant de gros boutons de roses bien écrasez : mettez-le tout dans un pot de terre verni & étroit par l'embouchure ; couvrez bien le pot & mettez le pendant six heures dans de l'eau entre tiede & bouillante, faites la bouillir pendant une heure, coulez ensuite & exprimez fortement le tout.

Prenez les quatre livres de roses pâles nouvellement épanoüies, & les aïant bien écrasé vous les mêlerez avec la premiére composition dans un pot que vous boucherez bien, & que vous tiendrez pendant six heures dans l'eau entre tiede & bouillante : coulez encore & exprimez fortement le tout. Après avoir separé les féces, laissez refroidir l'onguent & gardez le pour le besoin.

Si vous voulez donner à cet onguent une couleur de rose, un quart d'heure avant que de le couler la derniere fois, jettez dedans deux ou trois onces de racine d'orcanette, que vous agiterez dans l'onguent.

Si vous voulez lui conserver sa couleur blanche & lui donner une odeur de roses, jettez dedans des roses de damas sans orcanette.

Enfin si vous voulez lui donner la consistence de liniment, vous y ajoûterez une sixiéme partie de son poids d'huile d'amandes douces.

Cet onguent est bon contre toutes les inflammations externes, principalement contre les dartres, les érésipeles, les flegmons. Il est aussi employé pour les douleurs de tête, & les hémorroïdes.

ROSSANE. C'est le nom qui se donne a toutes les pêches & pavies qui sont de couleur jaune. Il y en a de differentes grosseurs. Il y en a de tardives, & d'autres plus hâtives. Il y en a qu'on appelle mâles, ce sont les pavies, il y en a qu'on appelle femelles, & ce sont celles qui quittent le noïau. Les Jardiniers Gascons, & la plûpart de leurs voisins appellent du seul nom de rossane les fruits qui sont également jaunes dedans & dehors, sans aucun rouge près le noïau, & donnent cependant le nom de mirlicoton aux grosses rossanes tardives : ils appellent pavies ce qui (quoique jaune dedans & dehors) a du rouge près le noïau : ils appellent pêches, pavies ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors : ils appellent persets le fruit qui a la chair ou toute blanche comme les pavies madeleines, ou blanches & rouges comme les pavies-catillac, de quelque maniére qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche, & ils appellent du nom général brugnons tout le fruit qui a la peau lisse : ils appellent poires coupe ce qui parmi nous a le nom de persique & de pêche de pavie, & donnent le noms général des pêches sans distinction ni différence d'épiteres a toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons, l'une belle chevreuse, l'autre boudin, l'une pourprée, l'autre admirable, &c.

ROSSIGNOL. C'est un petit oiseau qui est assez semblable en grosseur a l'Alouette. Il est brun sur le dos & cendré vers le ventre, son chant est très-agréable, il habite les bois. Il fait son nid au Printems, lorsque la terre au mois de Mai est toute couverte, enrichie & tapissée de fleurs & de verdure : & c'est dans des boccages & haliers fort a couvert, au travers desquels paroit le Soleil couchant. Il hante les lieux frais, les fontaines, les ruisseaux, les haies épaisses & de grand ombrage. Il y en a quelques-uns qui font leur nid en terre sous les haies, ou entre les lendes. D'autres le font en un lieu un peu élevé sous quelque motte verte & trouffuë. Le nombre de leurs œufs est incertain, car quelques-uns en font quatre, d'autres cinq, & ceux qui nichent en Été, en font, selon l'avis d'*Aristote*, quelquefois six ou sept.

Pour élever les Rossignols.

Il faut choisir ceux qui sont nez au Printems, préférablement à tous les autres, parce qu'ils sont plus forts quand les froids arrivent. Ceux au contraire qui naissent dans une saison plus avancée comme en Été, ne sont point assez forts pour supporter le froid, ils sont encore sans plumage, & le froid les fait mourir. On doit conserver les jeunes rossignols dans leur nid, autant que l'on pourra, & il ne faut les en ôter que quand leurs plumes sont sorties, & qu'ils en sont presque tout couverts. On les tient dans un lieu écarté ou personne ne les puisse tourmenter.

Mangeaille des Rossignols.

Leur manger est composé de cœur de mouton, de graisse qui entoure le cœur & de nerfs qui se trouvent au dedans du cœur. On découpe tout cela fort menu en petits morceaux & on en fait une espece de hachis dont on empâte les rossignols d'heure en heure ou plus souvent s'il est nécessaire, on leur en donne à chaque fois trois morceaux, & on les nourrit de cette maniére dans leur nid le plus long-tems qu'on peut.

Quand les rossignols seront devenus plus grands, vous les mettrez en cages, garnies de petits bâtons & juchoirs, afin qu'ils puissent d'eux-mêmes commencer a se soûtenir de bout, & au dedans mettez de la mousse, du foin ou de la paille, sur quoi ils reposeront, s'ils ne veulent pas se percher, aïant soin de les tenir nets le plus qu'il sera possible. Il sera bon aussi que leur cage n'ait du jour que par un côté, ceux qui en sont les plus curieux, tapissent leurs cages par trois côtez de quelque drap verd.

Quand le rossignol commencera à manger tout seul, hachez lui du cœur de mouton fort menu, comme de la pâte, & lui mettez sur un petit papier, par la vous connoitrez qu'il pourra bequeter aisément, vous userez de ce soin jusqu'à ce que l'oiseau soit accoutumé à manger tout seul, ne laissant toutefois de lui donner la bequée quelquefois au jour, pour plus grande sureté, & pour le mieux, donnez ordre, afin qu'il ne meure point, qu'il n'ait jamais faute de mangeaille, & prenez garde qu'elle ne se corrompe, comme il arrive en Été. Outre le cœur de mouton vous lui pourrez donner diverses sortes de nouritures, comme seroit la pâte de laquelle nous ferons mention ci-après ; ou bien prenez un œuf tout frais, car s'il étoit vieux il pourroit lui causer quelque maladie, & faire mourir l'oiseau, faites-le cuire dur, donnez lui a manger le jaune ; il est vrai, que vous ne lui en devez pas donner souvent, & seulement quand vous n'aurez point d'autre viande, d'autant qu'il endurcit, & constipe le ventre. On peut aussi leur donner pour nourriture quelques vers que l'on trouve dans le nid des pigeons, ou bien dans la vieille farine : mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que cette nourriture leur doit plûtôt servir de Médecine, que de nourriture. S'ils ne veulent béqueter des viandes, on les pourra mêler parmi le cœur de mouton, ainsi qu'on les accoutume de béqueter ce qu'on leur présentera.

ROSSOLI. C'est une liqueur agréable, qu'on boit ordinairement à la fin du repas.

Pour faire le Rossoli.

Il faut en premier lieu faire bouillir de l'eau pour en ôter la corruption, & la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle ne soit presque plus que tiede

tiede. Vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier suivant la saison, vous les éplucherez bien, ensorte qu'il n'y ait que la feuille, vous les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur ; vous en ôterez après les fleurs avec une écumoire, & les mettrez égoutter : ensuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans un cruche : sur trois pintes de cette eau vous mettrez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes & chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, vous y mettrez ensuite la moitié d'un demi septier ou environ d'essence d'anis distillé, & autant d'essence de canelle. S'il est trop sucré & qu'il se trouve pâteux, vous y ajoûterez un demi-septier ou chopine d'esprit de vin plus ou moins suivant qu'il vous plaira, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort. Et pour empêcher que votre essence d'anis ne blanchisse votre rossoli, mélez-la avec l'esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau.

Si vous trouvez que le rossoli n'ait pas assez d'odeur, vous y ajouterez une ou deux cuillerées d'essence de fleurs, si vous en avez pour lui donner le goût que vous voulez qu'il ait, avec une pincée ou deux de musc & d'ambre préparé avec du sucre en poudre, si vous n'avez point de fleurs, le musc, & l'ambre préparez en essence ou en poudre pourroient suffire.

Tout cela étant fait, vous le passerez à la chausse pour le décrasser, & vous le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien. Voila de quelle maniere on fait le véritable rossoli, qui se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

Pour faire le Rossoli qu'on appelle de Franchipane.

Ce rossoli est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mélées ensemble, avec les mêmes doses & autres choses ci-dessus ; il faut sur tout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité de goût qui en fait la véritable qualité, & lui donne le nom de franchipane.

Autre Maniére de faire du Rossoli.

I. Prenez une livre & demie de pain blanc tout chaud sortant du four, mettez-le dans un alambic, avec une demi once de cloux de gérofle concassez, d'anis verd, de coriandre, de chacun une once, & par dessus une pinte de bon vin rouge, & autant de lait de vache, puis appliquez la chape, & le récipient, & fermez les jointures avec du papier collé. Laissez ainsi reposer vingt quatres heures durant, après lesquelles faites distiller au bain marie pour tirer toute la liqueur, que vous garderez. Il faut séparément faire le sirop avec de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin qui est meilleur en le brûlant sur du sucre en poudre dans un plat ou écuelle de terre, & remuant toujours avec une espatule, ou cuillere, jusqu'à ce que la flamme soit éteinte.

Il faut aussi dissoudre l'ambre gris avec de l'esprit de vin bien rectifié, mélant premiérement un gros d'ambre avec autant de sucre, & le broyant bien ensemble, puis y ajoûtant dans un petit matras une once d'esprit de vin, & faisant digerer pendant vingt-quatre heures au bain de vapeur où le tout se dissoudra, mais il se congelera au froid.

Pour faire la composition, il faut méler le sirop d'eau de-vie avec cette essence d'ambre, tant que l'on juge à propos, pour mettre ensuite avec cette eau distillée : si on le veut plus fort, on met l'esprit de vin en plus grande quantité.

II. Faites cuire votre sirop en consistance à la façon ordinaire, étant cuit, ajoûtez de l'esprit de vin bien rectifié la quantité que vous jugerez à propos, de même que de l'essence ci-dessus, ou telle autre que bon vous semblera, & vous l'aurez tel qu'il vient de Turin.

R O T.

ROT. C'est une ventosité qui sort de la bouche en faisant un bruit désagréable. Il est causé par un mouvement du ventricule lorsque quelque matiére acide ou visqueuse venant à se fermenter, est poussée avec précipitation par l'orifice supérieur de l'estomac.

Entre tous les animaux, il n'y a que l'homme qui ait des rapports, parce qu'il a le ventre plus humide. Il y a trois sortes de rots, qui se distinguent en vapeur, fumée, & vent.

La vapeur tient de la nature de l'eau, lorsqu'elle monte, & s'enferme dans la froide région de l'air, ou ne pouvant s'exhaler, elle se convertit en humidité.

La fumée participe de celle de la terre & de l'air engendrée de sechereſſe, & d'un air subtil.

Le vent est cette exhalaison seche, difficile à résoudre qui tient tant soit peu de l'air.

Le rot se peut prendre pour un simptome d'un mouvement dépravé, le considérant comme une maladie qui empêche la coction du ventre, principalement en sa partie inférieure ; le rot est quelquefois simple, c'est-à-dire, n'a aucune qualité, quelquefois il est impur, ou horrible, ou fumeux, acide, ou puant, ou sentant le brûlé, ou il retient de la saveur des viandes.

Le rot est favorable à celui dont le ventre est rempli de vents, & quand on peut les aider on s'en trouve toujours soulagé : on le fait avec l'anis, ou le fenouil, ou la corriandre, ou le poivre entier, ou le cumin, ou le gérofle, ou la muscade, on la zedouaire, ou la ruë, ou l'origan, ou la sabine, ou le mosplitich, ou l'encens.

Les raports sont causez à l'extérieur d'un air extrémement froid, ou qui excede la chaleur, ou d'un travail violent, ou de l'excès du boire, ou du manger.

Les fréquents raports sont mauvais, d'autant qu'ils troublent la coction des viandes, s'ils sont aigres, ou acides, & s'ils continuent longtems, ils menacent de l'hydropisie timpanie ou de la lienterie.

Dans le flux de ventre, les raports sont de bon augure. Il n'est pas hors de la bienséance dans de certains tems de rejetter les vents par la bouche, pourvû que ce soit la nature qui les pousse dehors pour son soulagement, si un asthmatique vient à roter, c'est un bon signe pour lui.

ROTISSEUR. *Le devoir & fonction d'un Rotisseur* domestique d'une grande maison, est d'avoir soin d'aller au marché, & de savoir choisir les viandes mortes, & vives pour la table du Seigneur ; il doit aussi savoir bien gouverner, & engraisser les volailles, tuer, habiller toutes sortes de viandes, sur tout le gibier, bien piquer, & déguiser toutes ces viandes, & ne point faire de dégats du lard. Il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les accommoder quand on les lui demandera ; de tendre compte tous les soirs au Maitre-d'Hôtel des viandes qu'il a délivrées à la cuisine, tant pour bouillir que pour les ragoûts & pour rôtir : & s'il y en a qui depérissent il en doit être averti, afin de les faire passer les premieres, & de conserver toujours les plus fraiches.

ROTISOIR. Il y a une façon de faire rôtir quand on a grande quantité de viande comme dans des Hôpitaux, Hôtel-Dieu, Communautez, ou chez des Rôtisseurs qui ont une grande œconomie. A Paris on voit dans la Communauté des Filles de Sainte Genevieve la maniere de ces sortes de machines qui sont faites avec de la tole de fer, ou des plaques de fer batu, c'est comme un garde-robe, tout de fer, devant, derriere, en bas, en haut, le devant s'ouvre comme celui d'un garderobe. Il y a une lechefrite en bas, ou la graisse du rôti tombe, & des trous aux deux côtez pour y mettre les broches ou on met la viande, & on met les broches les unes sur les autres, de telle maniére que la graisse de celle d'en haut tombe sur celles d'en bas, il n'y a point de jour dans ces machines, que pour y mettre ces broches, on y met le charbon qu'on prévoit y être nécessaire.

R O U.

ROUÉE ; on dit *tête rouée*. Terme de chasse. Ce sont des têtes de cerf, de daim & de chevreuil, dont les poches sont peu ouvertes & serrées.

ROUELLE. C'est une tranche de viande ou de quelque autre mets. On coupe les oignons, les concombres, les panais par rouelles.

ROUTE. C'est un grand chemin dans les bois.

ROUX-VENTS. Ce sont d'ordinaire les vents du mois d'Avril, qui sont froids, & fort secs, & sujets à brouir les jets tendres des pêchers, c'est pourquoi la Lune d'Avril se nomme assez vulgairement la Lune rousse ; le vent qui regne le plus pendant ce mois-là vient du Nord, ou de la Bise, c'est-à-dire, du Nord-Est.

R U B.

RUBARBE. C'est la racine d'une plante qui croît dans la Chine & en Perse d'où on nous l'apporte toute seche, elle est grosse, jaune & fongueuse.

Après avoir retiré cette racine de terre, on lui ôte sa premiere écorce & une petite membrane jaunâtre qui est dessous, on en perce tous les morceaux, on fait passer par les trous une ficelle faite de jonc, qui sert à suspendre ces racines pour les faire secher. Les plus gros morceaux ne se sechent pas bien en dedans, ce qui les fait pourrir aisément. C'est la raison pour laquelle on doit préferer les morceaux de rhubarbe médiocres aux plus gros quelques beaux qu'ils paroissent en dehors. La meilleure rubarbe est noueuse, médiocrement dure & pesante, elle a une surface unie, jaune, d'une odeur un peu aromatique, & d'un goût amer & astringent. Si on la rompt, le dedans doit avoir une couleur de noix muscade, & quand on la met infuser dans quelque liqueur, elle lui communique une teinture safranée.

Propriétez. La rhubarbe est emploiée utilement pour arrêter le cours de ventre, pour nettoier & pour fortifier l'estomac. Elle est bonne contre les vers. Elle purge doucement la bile en resserrant. Elle excite l'apetit.

RUBIS. Ce sont des préparations de corps naturels, qu'on appelle ainsi à cause de leur couleur rouge.

RUBIS. *Pour faire un Rubis.* Il y en a qui font un rubis en cette façon, ils prennent quatre onces de sel appellé *Alkali*, trois onces de poudre de cristal *de Battutura di ramo*, ainsi appellé dans les boutiques d'Italie, une demi-once & six grains de feuilles d'or. Toutes ces choses doivent etre mélées & mises dans un vaisseau, que les Orfevres appellent creuset, pour les fondre a un feu appellé de Reverberation. Quand le vaisseau se refroidit, le feu venant à s'éteindre, on le rompt, & on en sépare la matiere : on la donne à façonner à un Lapidaire, & on la fait polir ; enfin on la fait enchasser dans de l'Or à quelque habile Orfevre : vous pourrez éssaier le même en toute autre couleur de pierre.

RUBIS *balais.* Prenez des cailloux à faire le feu & des petits cailloux de riviere calcinez autant d'une calcination que de l'autre, sur quinze livres de matiere, mettez-y deux onces de minium & trois onces de routte calcinée, mélez-bien le tout ensemble dans un potele, & faites le cuire pendant quarante jours, puis écumez, éprouvez s'il est net, mélez-y une demi-once d'or en chaux, préparé enfin laissez-le cuire pendant quinze jours, & mettez le refroidir.

Rubis. Prenez un vase de terre de verrier, mettez-y dedans dix livres de beau verre, parce que ce verre est meilleur pour ceci, que le cristal ; étant fondu, donnez-lui une livre de minium, & mélez-le tout ensemble, afin que le minium n'aille pas au fond, laissez-les cuire pendant six heures, puis donnez à cette composition fonduë trois onces de cuivre rouge de celui avec quoi l'on fait la couleur rouge en l'art de verrier ; qu'il soit pulvérisé bien subtilement & tamisé, remuez & mélez-bien le tout ensemble & laissez reposer en fleur pendant trois heures : après ce tems, donnez-lui une once de votre hyacinthe Oriental fait comme il est enseigné ci-dessus, & réduit en poudre subtile & tamisée, remuez très-bien avec une baguette de fer ou une espatule bien nette & par sept ou huit fois, vous verrez aussi-tôt belle couleur de rubis, laissez-le cuire six heures durant, remuant quelquefois, puis laissez refroidir, conservez cette matiére, d'autant que la mélant avec un autre verre, vous verrez que c'est un rouge de rubis transparant.

RUBIS BALAIS. Prenez du cristal de roche bien lustré, & taillé de

de la maniére que vous voudrez : cependant il seroit plus à propos qu'il fût taillé en capuchon, mogolon, botesado, avec certains défauts qui semblent naturels, parce que de cette maniére il ressemblera mieux a la roche.

Prenez du sang de dragon en larmes le plus fin qu'il sera possible de trouver, il est très-rare a cause de sa couleur qui est fort estimée, on en trouve néanmoins à Venise & à Londre; il faut choisir celui qui est envelopé avec de petites feuilles d'herbes, il est très-bien broié à sang de dragon. Après l'avoir nettoié & avoir séparé ses ordures, ne prenez que le plus pur, détrempez-le avec de l'esprit de vin bien déflegmé jusqu'à ce qu'il ait une consistance d'onguent, en le détrempant mêlez-y un peu de sel de souffre purifié. Conservez cette mixtion dans un petit urinal de verre que vous mettrez sur les cendres chaudes quand vous voudrez vous en servir, le remuant quelquefois avec une petite espatule de bois afin qu'elle ne s'épaississe & ne s'attache pas au vase.

Prenez un petit vase, un réchaud plein de charbons ardens, & accommodez dessus une lame de fer subtile sur laquelle vous mettrez vos piéces de cristal taillées, les tournant & retournant toujours avec une petite tenaille, de peur que la grande chaleur ne les casse, lorsque vous verrez qu'elles seront assez enflammées, jettez les promptement dans de l'eau fraîche bien nette, tirez hors de l'eau vos pieces de cristal, essuiez-les bien de leur humidité, puis vous les mettrez sur des charbons ardens qui les couvriront tout à l'entour & les laissez ainsi autant de tems qu'il faudra pour compter depuis un jusqu'à soixante, alors vous les jetterez chaudement & promptement dans le vase contenant votre composition de sang de dragon qui sera, comme il est dit, sur des cendres chaudes, les piéces de cristal feront du bruit, & il s'élevera une fumée blanche, laissez-les un peu ainsi, afin que les piéces de cristal alors couvertes s'imbibent de la teinture, puis vous les nettoïerez avec soin, parce qu'elles seront offusquées extérieurement, & l'épaisseur de la couleur teignante étant bien nettoïée, vous aurez de beaux rubis balais & comme naturels, aïant de petites goutes qui les rendront très-semblables à ceux de la roche; le magistere consiste à beaucoup de diligence & principalement en la bonté du sang de dragon.

Notez qu'il faut exactement broïer & mêler les matiéres pour faire toutes les pierreries, car plus elles seront broïées & mêlées, plus les pierreries en seront belles & claires, & n'auront point de vessie.

Notez aussi que les pierreries doivent être faites lorsque le Ciel est serain, car elles réüssissent mieux, ainsi que je l'ai expérimenté.

Pour faire doubler de Rubis & d'Emeraude comme on fait à Milan.

Prenez la lame de mastic, si vous voulez faire des émeraudes, vous les teindrez de verdet, démélé avec de l'huile, vous y ajoûterez un peu de cire, s'il est besoin, & si elle est trop épaisse, vous la détrempez avec de l'eau. Cela étant fait, prenez deux piéces de cristal, ajustez-les à la roüe, de telle façon & grandeur que vous voudrez : mais que celle que vous voudrez mettre dessus ne soit point si épaisse que celle de dessous, vous monterez l'une sur l'autre comme l'ongle sur le doig, très-juste de tous côtez, après mettez-le dessus sur une palette de fer sur la braise, ensorte que le cristal deviennent bien chaud, alors vous le toucherez dessus de la lame rouge, laquelle vous prendrez au bout d'un petit bâton, mais il faut qu'elle soit aussi chaude, afin qu'elle puisse mieux couler : & quand vous verrez que la piéce de cristal sera assez colorée, vous prendrez l'autre plus petite piéce, qui doit être assise dessus, laquelle doit aussi être chaude, puis vous la mettrez sur la lame rouge, & elle conglutinera les deux piéces ensemble, sans causer aucune épaisseur au lustre du rubis, lequel sera clair & transparant de tous côtez. Après vous l'enchassetez en vôtre anneau, mettant aux rubis la feuille rouge, & la verte aux émeraudes. *Alexis.*

RUBRIQUE. C'est une terre rouge, épaisse, pésante, & assez semblable au foie: elle n'est point pierreuse, mais toute d'une couleur, & fort aisée à démeler quand on la mouille. *Dioscoride* en met de deux sortes; savoir, *Rubrica Sinopica*; & *Rubrica fabrilis*. *Mathiole* dit qu'il n'a trouvé personne qui lui ait sû montrer la vraie rubrique sinopique; que néanmoins selon ce qu'il en a pû conjecturer, il n'y a aucune chose minerale qui approche plus de sa description que le bol d'Armenie commun, que l'on voit ordinairement chez les Apoticaires réduit en billes quarrées, & duquel les Chirurgiens se servent fort souvent pour étancher le sang & pour consolider les os rompus.

La *Rubrica fabrilis*, n'est autre chose que la craie rouge, ainsi appellée, attendu que les Charpenties s'en servent ordinairement, lorsqu'ils veulent équarter une piéce de bois; car, comme dit *Mathiole*, ils frottent leurs cordes de cette craie pour tracer & marquer au juste ce qu'il faut retrancher pour rendre leurs pieces quarrées. *Dioscoride* préfere à toute autre terre celle de Capadoce appellée sinopique, ainsi dite à cause qu'on l'apporte à la ville où l'on en fait un grand commerce.

Le même Auteur dit que la premiére est dessicative & astringente, & qu'ainsi on la met dans les emplâtres préparées pour les plaies, & dans les trochisques dessicatifs & astringens, que prises dans un œuf mollet ou dans une cerise, elle resserre le ventre, & que la craie rouge n'a pas tant de vertus.

R U M.

RUMATISME. C'est une fluxion qui est causée par de méchantes humeurs, & qui se jette tantôt sur une partie du corps, tantôt sur une autre, & quelquefois par tout tellement que l'on ne sauroit si peu se remuer, que l'on ne sente de cruelles douleurs. Aux uns elle est causée d'un pituite froide, aux autres d'une pituite âcre & salée plus picquante, & plus sensible que l'autre.

Remede pour le Rumatisme qui vient de froideur.

I. On saigne très-peu, d'autant que la matiere n'est pas contenuë dans les veines, mais l'on purge fort souvent, soit avec de la manne ou du sirop de roses pâles, ou des pillules d'agaric, ou d'aloës, ou avec des tablettes de diacarthami, ou de citro. L'on fera prendre pour l'ordinaire ces remedes les soirs ou avant le souper, ou en se couchant, ensuite l'on tâchera de faire suer avec cette tisanne.

Tisanne pour le Rumatisme.

Prenez deux onces de salsepareille, autant de gaiac, une once d'esquine, & une poignée de racines d'asperges que l'on fera bouillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à moitié. La décoction étant passée & refroidie, l'on en prendra tous les matins deux grands verres de suite, dormant si l'on peut par dessus.

Ceux qui n'auront pas la commodité de faire faire cette reccepte, on leur détrempera un gros & demi de thériaque dans un verre d'eau de melisse ou de marjolaine, ou d'ortie, sinon on délaiera dans un verre de vin d'Espagne, ou autre vin de liqueur, quinze grains de poudre de vipere, avec autant d'antimoine sudorifique, ou de sel d'urine, ou de sel de corne de cerf.

L'on fera appliquer des ventouses entre les épaules, ou une emplâtre de poix de Bourgogne, ou un cautere a la nuque, ou au bras, & prendre par le nez de la poudre de morjolaine, en y ajoutant si l'on veut un peu de musc, ou d'ambre gris, l'on excitera à cracher en faisant mâcher du pirette, ou de la sauge, ou du romarin, ou des cloux de gérofle. L'on approuve l'usage du thé, ou du caffé, & la sauge a la prendre le soir en se couchant, le matin une heure avant le déjeûné en fumée comme on fait le tabac.

Remede pour le Rumatisme de chaleur.

II. Lorsqu'il se jette ou sur la poitrine, ou sur les poûmons, il cause souvent la phtisie, c'est-à-dire la pulmonie. On seignera plusieurs fois, sans hésiter, aïant cependant égard à l'âge, à la saison, au lieu & au sexe.

On purgera avec une décoction de tamarin, de laituës de & chicorée sauvage, dans laquelle on y disloudra, pour en faire deux prise, une once & demie de casse mondée avec un gros de crême de tartre ou de cristal mineral; l'on fera prendre la premiere de grand matin, & la seconde une heures après, ensuite l'on donnera un bouillon dans lequel on aura mis deux a trois cuillerées de jus de buglose ou de bourache, & du cerfeuil.

Pendant trois matins de suite, l'on fera mettre dans un bouillon deux cuillerées de suc de feuilles de violettes avec autant de suc de mauves.

L'on fera suer, soit avec les mêmes remedes que l'on a ordonnez au rumatisme froid, en changeant les liqueurs en des eaux de buglose, ou de chardon-bénit, ou de scabieuse, ou de chicorée, & l'on fera mettre dans un bain ou dans les étuves, sinon l'on donnera de cet électuaire.

Electuaire pour le Rumatisme.

III. Prenez deux gros de bol d'Armenie, autant de terre sigillée, une demi-once de thériaque recent avec autant de conserve de roses ou buglose, melez le tout ensemble avec deux cuillerées de miel blanc. La prise sera de la grosseur d'une muscade le soir étant prêt à dormir.

Plusieurs personnes se sont bien trouvées du quinquina, pourvû qu'il n'y ait point de fluxion ni de foiblesse de poitrine, de quoi l'on s'appercevra aisément par une petite toux seche, fréquente & accompagnée de picotement, & de fiévre: ce sera pour lors qu'il faudra avoir recours aux remédes de la pulmonie. *De la Haie.*

Receptes contre le Rumatisme.

IV. Prenez cinq ou six poignées de mélisse feuilles & fleurs. Faites les tremper pendant une nuit dans une quantité suffisante de vin rouge du meilleur : après distillez ces feuilles, & ces fleurs à petit feu dans un alambic propre, conservez soigneusement la liqueur distillée pour l'usage suivant.

Prenez de cette liqueur la quantité d'une coquille d'œuf; mêlez-la avec un demi verre de vin blanc, ou de vin clairet, & donnez à boire cela au malade le matin à jeun.

Après trempez un linge délié dans cette liqueur, appliquez ce linge sur la partie malade, continuez ces deux remédes jusqu'à la guérison.

Si la partie malade est enflammée, ou que le malade ait la fiévre il faut s'abstenir de ces remédes.

V. Il faut avoir une muscade, un quarteron de sucre, & une chopine de gros vin vieux; vous ferez bouillir le tout ensemble dans un coquemar, jusqu'à ce qu'il soit réduit à un demi-septier. Faites le boire au malade aussi chaud qu'il pourra, couvrez-le bien ensuite afin qu'il süe, & pendant tout le tems qu'il süera frottez-le toujours en tirant en bas.

VI. Coupez menu cinq ou six glands de chêne, faites-les infuser à chaud vingt-quatre heures dans du vin blanc, ensorte qu'il en reste un verre ou deux, puis frotez le dos avec un linge chaud, ensuite oignez le du haut en bas jusqu'à ce que tout le vin soit usé.

VII. Faites bouillir une bonne quantité de feuilles de sureau dans du vin en vous couchant, (En Hiver on prend l'écorce de la racine;) mettez quelques feuilles cuites sur le mal, puis trempez une serviette pliée en plusieurs doubles dans le vin tout chaud, & l'appliquez par-dessus les feuilles. On a guérit plusieurs rumatismes en une nuit, d'autres en deux ou trois nuits par ce reméde.

VIII. Faites chauffer à sec du ségle dans une poële ou dans un plat de terre sur un réchaur, quand le ségle sera bien échauffé, mettez-y de l'eau-de-vie, & remuez avec une espatule de bois, jusqu'à ce que le ségle soit en farine, aiez soin que le feu ne s'y mette pas. Alors mettez-le tout dans un linge, & appliquez-le chaud sur le mal; en sorte que les parties douloureuses en soient toutes couvertes. Laissez-l'y vingt-quatre heures; si le mal est trop répandu; vous pouvez l'appliquer sur une partie, & les jours suivans sur les autres parties douloureuses. Le reméde est certain, pourvû qu'on le réitere cinq à six jours ou environ.

IX. Prenez des feuilles de vignes, faites-les sécher à l'ombre dans du papier, réduisez-les ensuite en poudre fine, mêlez-la avec du vin blanc que vous ferez boire au malade. Continuez jusqu'à guérison.

X. Aiez des graisses d'homme, d'ours & de marmote, autant de l'une que de l'autre, faites-les fondre ensemble; mêlez bien ces trois graisses avec une esparule de bois ou quelque autre chose. Faites-les chauffer quand vous voudrez vous en servir; frottez-en le malade quatre a cinq fois quand il va se coucher, aux parties attaquées du rumatisme; couvrez-le d'un linge bien chaud, & il sera beaucoup soulagé.

XI. Mettez du sel avec des limaçons dans un linge, agitez-les pendant un quart d'heure; ensuite pendez ce linge, & mettez dessous un bassin pour recevoir la bave de ces limaçons qui coulera en bas; mettez avec cette bave de l'huile d'amandes douces, d'aspic, de petrole, de lis, du beurre & du vieux-oing a discrétion. Pour vous en servir, vous frotterez la partie malade avec un linge chaud auprès du feu pour ouvrir les pores, puis vous l'oindrez de la susdite composition. Réitérez jusqu'à guérison tous les soirs.

XII. Prenez une chopine de vin vieux & une poignée de son. Faites bouillir le son avec le vin un bouillon, puis mettez-le sur le mal, & envelopez-le chaudement.

XIII. Il faut prendre six bonnes racines de chicotée sauvage & six bonnes racines d'oseille, une once de polipode de chêne, une once de séné, un gros de cristal minéral, un bâton de réglisse concassé, une once de sucre, un citron par tranches sans être pelé, une pincée de rhubarbe, deux ou trois feuilles de scolopeudre, un peu de pimprenelle. Mettez le tout dans un pot de terre bien net, avec trois chopines d'eau, où vous le laisserez infuser. Il faut avoir soin de bien boucher le pot.

Il est à remarquer qu'il est plus à propos de faire bouillir un bouillon aux trois chopines d'eau avec les racines de chicorée & le polipode de chêne, mettre le tout infuser pendant douze heures, puis le passer par un linge blanc & le bien presser.

Cela fait, il faut prendre un verre de cette tisanne le matin & un verre le soir, ne manger de deux heures devant & deux heures après, la continuer pendant trois jours, & ne manger que de la viande rôtie.

Cette tisanne ne se garde que trois jours dans les grandes chaleurs. Si le mal est trop violent, on peut en prendre deux verres le matin ou l'après-midi, à un quart d'heure l'un de l'autre. Il faut laisser les drogues dans le pot & le bien boucher, afin que la tisanne ait plus de force.

XIV. Pilez des navets dans un mortier, appliquez-les sur la partie douloureuse, & mettez un linge par dessus.

XV. Les remédes suivans sont emploiez intérieurement avec succès.

Esprit de cresson. La dose est depuis quinze grains jusqu'a une dragme.

Esprit de sel. La dose est depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

Laudanum. La dose est depuis un demi grain jusqu'à trois grains.

Tartre vitriolé. La dose est depuis dix grains jusqu'à une demi dragme.

Poudre de vipere. La dose est depuis huit grains jusqu'à trente.

Eau sudorifique de vipere. La dose est depuis une dragme jusqu'à une demi once.

Sublimé doux. La dose est depuis six grains jusqu'à vingt.

Antimoine diaphorétique. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

XVI. Les remédes suivans s'appliquent extérieurement.

Eau de la Reine d'Hongrie, esprit de vin, huile de térébenthine, huile de brique, esprit de sel armoniac, huile de vipere, huile de muscade, eau d'arquebusade.

RUME. C'est une fluxion qui vient ordinairement du cerveau, & qui incommode la poitrine.

Pour le Rume qui procéde de chaleur.

I. Prenez une once de sucre, que vous broierez & ferez fondre dans un demi septier d'eau plus que tiéde, puis vous allant coucher bûvez cela, & vous tenez chaudement.

Le sirop violat y est aussi fort bon, en prenant une once le soir en se couchant, & le matin aurant en se levant.

Pour le Rume qui vient de froid.

II. Prenez le soir vous allant coucher environ une cuillerée d'huile de sucre. *Voyez* SUCRE.

Sirop contre le Rume provenant de cause froide.

Prenez une livre d'eau-de-vie, quatre onces de sucre, deux dragmes de canelle; il faut les faire infuser pendant quatre heures: si l'on veut donner la teinture, le plus gros vin est le meilleur: pour donner l'odeur, il faut faire infuser pendant toute une nuit quatre grains de musc ou d'ambre gris, & en verser dans la composition deux ou trois ou quatre gouttes.

Pour le même.

III. Prenez de graisse de mouton, de celle qui entoure les roignons, faites-la fondre, oignez-en le creux de l'estomac & la plante des pieds, & frottez avec la main, afin de faire pénétrer cette graisse.

Sirop pour le Rume.

IV. Aiez une bonne quantité de feuilles de ronces, faites les cuire dans de l'eau, puis passez-la par un linge; ajoûtez-y du sucre, & faites-la encore bouillir un bouillon. Prenez une cuillerée de ce sirop de tems en tems, & vous guérirez en peu de jours.

Autre pour le Rume, la Toux, l'Asthme, & toutes sortes de maladies de poitrine.

V. Prenez un demi septier d'eau-de-vie mesure de Paris, une demi livre de sucre en poudre, une once de fleur de souffre; mettez le tout dans un vase de terre, & mettez y le feu; remuez avec une cuillere d'argent attachée au bout d'un bâton, de crainte de vous brûler, jusqu'à ce que l'eau-de-vie ne brûle plus; séparez ensuite le sirop du souffre en versant doucement dans un autre vase. Prenez-en soir & matin une cuillerée pour quelque maladie que ce soit. Son usage n'est point nuisible.

Autre Sirop.

VI. Prenez pour deux liards de fleur de soufre, pour deux liards de sauge, un quarteron de sucre candi; liez le tout dans un linge, & faites le bouillir dans une pinte d'eau jusqu'a ce qu'elle soit réduite à une chopine. On en prend trois ou quatre gouttes.

VII. Quand on se sent enrumé avec enrouëment, il faut racler un quart de muscade dans du bouillon du pot, & l'avaler à jeun.

Reméde infaillible.

VIII. Sur une pinte d'eau mettez une pincée de feuilles de coquelicot, une poignée d'orge bien lavée & nettoiée, & deux racines de guimauve aussi bien nette. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que l'eau soit réduite à un demi quart; puis ajoûtez y du sucre candi ou commun quand vous en voudrez boire.

Pour le Rume de fluxion, & pour ceux qui pourroient devenir pulmoniques.

IX. Vous prendrez un pot de terre bien net, dans lequel on versera une pinte d'eau nette. Mettez-y ensuite six feuilles de choux rouge, hâchées menu avec un bon morceau de beurre frais, comme un quarteron ou un peu moins. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'a ce que le jus soit réduit à moitié, que vous tirerez ensuite après avoir exprimé avec une cuillere le suc des choux. Puis vous mettrez sur le tout environ une once de sucre, que vous laisserez fondre. Et lorsque la liqueur sera encore un peu chaude, vous la prendrez dans une écuelle le matin à jeun, une heure après vous déjeunerez. Vous continuerez deux ou trois matins, & vous en ferez toutes les fois que vous voudrez en user. *Voyez* TOUX.

R U T.

RUT. C'est quand les bêtes sont en amour: les cerfs y entrent au commencement du mois de Septembre, & finissent à la mi-Octobre, tant les vieux que les jeunes; car ils n'y sont chacun que trois semaines: ce sont les vieux cerfs qui y entrent les premiers, comme on l'a dit à l'Article qui en traite.

Rut des chevreuils. Il commence en Octobre, & ne dure que douze ou quinze jours; car le chevreuil jouit seul de sa femelle quand il veut.

Rut, ou plûtôt amour des liévres, ou autrement le bouquinage: il se fait d'ordinaire dans les mois de Décembre & de Janvier; mais le tems n'en est pas si certain que des autres bêtes.

Rut & chaleur de loups. Il se tient dès la fin de Décembre jusqu'au commencement de Février.

Rut des sangliers. Il se tient tout le mois de Décembre; & quand il leur manque de femelles, ils en viennent chercher de domestiques.

Rut, ou amour des renards. Il se tient en Décembre & Janvier.

R U Z.

RUZER. Terme de Chasse. C'est quand une bête qui est chassée, va & vient sur ses mêmes voies dans un chemin ou autres lieux, à dessein de se défaire des chiens.

RUZE, le bout de la ruze; c'est quand on trouve au bout du retour qu'a fait une bête, que ses voies sont simples, qu'elle s'en va, & qu'elle perce.



S.



SABINE ou Savinier, en Latin *Sabina*. C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une est cultivée & l'autre sauvage.

Description de la Sabine cultivée.

C'est un petit arbrisseau verd qui jette ses branches en s'étendant de côté & d'autre. Ses feuilles sont comme celles du tamarise; mais plus épaisses, plus dures & moins vertes. Elles sont garnies de quelques épines, d'une odeur assez forte, & d'un goût piquant & brûlant. Le fruit est quelquefois rouge & gros, & quelquefois petit & d'un bleu turquin. Ce qui fait que quelques-uns distinguent deux sortes de sabine de cette espece.

Lieu. On cultive cet arbrisseau dans les jardins.

Proprietez. La sabine est incisive, pénétrante, apéritive & attenuante. Ses feuilles bues dans du vin provoquent l'urine, & même le sang; elles excitent fortement les mois. On en fait une poudre dont on prend une dragme qu'on incorpore avec du beurre frais, qu'on donne aux asthmatiques. Le suc de la sabine, bû au poids de deux dragmes avec une dragme de bourrache, fait accoucher les femmes, mais il ne s'en faut servir qu'à l'extrémité, parce qu'il est dangereux que l'enfant n'en meure.

Description de la Sabine sauvage.

C'est un arbre qui vient grand comme un amandier. Son tronc est gros, & son bois fort dur, rougeâtre en dedans, & revêtu d'une écorce roussâtre. Ses feuilles ressemblent à celles du cyprès; elles sont d'un goût amer. Son fruit est rond, gros comme celui du geniévre, verd au commencement; mais qui devient d'une couleur bleue noirâtre à mesure qu'il mûrit.

Lieu. Cet arbre croît dans les bois, sur les montagnes & autres lieux incultes. On le plante aussi dans les jardins de propreté.

Propriétez. Cette espece de sabine pourroit avoir les mêmes propriétez que la premiere. On ne l'emploie point en Médecine.

SABLER. Terme de Jardinage. C'est mettre du sable dans une allée pour la rendre toûjours propre, & empêcher que l'herbe n'y croisse. On se sert ordinairement de sable de riviere; mais quand on n'en a point on emploie des sables qu'on tire des terres. Dans les lieux où l'on n'a point du tout de sable, on laisse la terre telle qu'elle est dans une allée, & on a soin de la labourer de tems en tems.

Maniere de sabler une allée.

Il faut prendre la peine de la dresser, puis de la battre à deux ou trois volées, afin que le sable se mêle en peu de tems avec la terre; cela étant fait, on répand un pouce & demi ou deux pouces d'épaisseur de sable. Il est bon de battre l'allée de tems en tems.

S A F.

SAFRAN, en Latin *Crocus*. C'est une plante dont on distingue deux sortes; l'une retient le nom de safran, & l'autre est appellée safran bâtard ou Cartame, & en Latin *Carthamus*.

Description du Safran.

Ses feuilles sont longues, étroites comme celles du tragopogon, mais en plus grande quantité. Du milieu de ces feuilles il sort une tige ou un pédicule, qui porte une seule fleur semblable à celle du lis, mais plus petite & divisée en six parties, dont la couleur est rouge ou bleuë mêlée de rouge & de purpurin: a la fleur succéde un fruit oblong, qui contient des semences presque rondes, renfermées en trois loges. Sa racine est bulbeuse.

LE SAFRAN qu'on emploie n'est autre chose qu'une houpe d'une belle couleur rouge que l'on fait sécher après l'avoir cueillie avant le levé du Soleil. Elle est partagée en trois cordons découpez en créte de coq. Ces cordons se divisent en filamens; on doit les choisir nouveaux, bien secs, d'une belle couleur rouge & bien odorans. Le meilleur vient de Bosnie, & de bois commun en Gâtinois.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins & dans les champs, en plusieurs lieux de France, comme en Provence, en Languedoc, en Gâtinois & en Normandie.

Propriétez. Le safran est apéritif & digestif. Ce qu'on tire de la fleur fortifie le cœur, purifie le sang, chasse le venin; étant mangé ou bû il provoque le cracher, l'urine & les mois. Son trop grand usage offense la tête, aussi bien que son odeur. Sa racine prise au poids de deux ou trois dragmes est mortelle. Ses filets servent a teindre en jaune.

Description du Safran bâtard. Sa tige est haute d'une coudée ou plus, ronde, droite, dure & blanchâtre, avec quantité de branches qui croissent depuis la moitié de la tige en haut. Ses feuilles sont longues, fermes, unies, chargées de veines pointuës à la cime, & entourées de petites épines menuës & foibles: elles sont attachées à la branche sans pédicule. Il produit des têtes hérissées à la cime, longuettes, faites en écaille comme les artichaux, avec quelques feuilles au dessous ouvertes en étoiles, qui sont aussi épineuses.

Lieu. Il s'en trouve proche de Strasbourg en Allemagne. On le seme dans les jardins. Il fleurit en Juillet & Août.

Propriétez. La fleur sert de safran aux pauvres pour mettre dans les viandes; elle lâche le ventre. Le suc qu'on en tire quand elle est fraiche buë au poids d'une once, avec trois onces de bouillon de poule, ou hydromel, purge les flegmes admirablement.

SAFRAN SAUVAGE ou bâtard, en Latin *Fusus agrestis*: on lui a encore donné le nom d'*Attractilis*.

Description. C'est une herbe épineuse semblable au safran bâtard, excepté que ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges, lesquelles sont pour la plûpart dénuées de feuilles, & sont fort âpres; les femmes s'en servent au lieu de fuseau pour filer. Elle produit à la cime certains boutons remplis d'épines aiguës. Sa fleur est jaune, bien qu'en certains lieux elle soit rouge.

Lieu. Cette plante naît dans les colines & lieux inutiles. Elle fleurit en Août & en Septembre.

Propriétez. Sa graine & ses feuilles prises dans du vin avec du poivre, sont utiles contre les piqueures des scorpions: on dit que ceux qui ont cette herbe entre les mains ne sentent aucune douleur de la blessure du scorpion.

Secret pour faire l'essence de Safran.

Il faut faire digérer une demi livre de safran pendant quinze jours dans deux livres d'esprit de vin, après ce tems vous le retirerez doucement.

Usage. Cette essence est excellente pour les accidens d'apoplexie, pour les maux d'estomac & pour les convulsions. La dose est de deux à trois gouttes. Pour les obstructions des régles il faut y ajoûter le sucre, la canelle, & le suc d'hyssope, & la même dose. On n'en donne qu'une goutte aux femmes enceintes.

SAFRAN DES MÉTAUX. C'est une préparation qui se fait avec le nitre & l'antimoine. *Voyez* le mot REMÉDE, vous y trouverez la composition & les vertus du safran des métaux.

S A I.

SAIGNEMENT. *Voyez* HÉMORRAGIE ou SANG.

SAINFOIN, en Latin *Onobrychis*. C'est une plante dont on distingue deux especes; mais la seconde ne différe de celle que nous allons décrire, qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties.

Description du Sain-Foin.

Ses tiges sont couchées par terre, & longues d'environ un pied. Ses feuilles sont vertes en dessus, blanches au dessous, attachées deux à deux sur une côte qui est terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont légumineuses, disposées en épis longs & serrez & d'une couleur rouge. Ses semences sont reniformes, elles sont renfermées dans de petites gousses coupées en créte de coq qui succédent à la fleur.

Lieu. On seme les deux especes de sain-foin dans les campagnes humides & sabloneuses.

Propriétez. Le sain-foin est emploié intérieurement & extérieurement. Il ouvre les pores, excite la sueur & aide à la digestion.

Culture du Sain-Foin.

C'est une très-bonne nourriture pour les bestiaux. On prend beaucoup de peine à la faire venir.

De ce qu'il faut observer en semant le Sain-Foin.

Le sain-foin est ennemi de toute autre herbe qui l'avoisine, comme d'une chose qui lui nuit; c'est ce qui est cause qu'il veut qu'on le seme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant à la maniere de répandre la semence sur la terre, c'est la même que celle dont on se sert aux prez, non à la vérité avec tant de circonspection à cause de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empêche, après qu'elle est semée, qu'on ne puisse sur le champ remarquer aucun défaut.

S A G.

SAGES. Sages Chiens. Termes de Chasse. Ce sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qui leur a été donnée, & qui en gardent le change.

S A L.

SALADE. C'est un composé de différentes plantes potageres qu'on mange ordinairement cruës: on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile; c'est ainsi qu'on fait un mélange de laituës pommées, ou non pommées, avec des fournitures; par exemple, de baume, d'estragon,

d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, de pourpier, &c. Il y a des salades cuites, comme celle qu'on fait avec des beteraves. Il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, telles que sont celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dits des cornichons, des capucines, des capres, des cotons de pourpier, &c.

Maniere de faire plusieurs sortes de Salades.

I. *Salade à la couronnee.* Prenez un gros poncire ou ballotin, coupez-le par les deux bouts, levez la pelure jusqu'au blanc, levez la chair du poncire avec un grand coûteau, de la longueur du ballotin, ou de l'épaisseur d'un écu blanc, tout autour du ballotin, sans rien rompre en tournant comme une vis jusqu'au jus. Mettez tremper la chair que vous aurez levée, étendez une serviette sur une table unie, étendez dessus la chair du ballotin, & coupez-la avec les fers d'acier, de telle façon que vous voudrez de sa hauteur, longueur & rondeur que vous voudrez; garnissez dedans de petites laituës, & mettez sur le haut des laituës comme un petit rocher, de l'écorce de citron confite que vous aurez rapé, garnissez-la de grains de grenade, prenez des citrons communs, levez l'écorce jusqu'au blanc, levez la chair en rond de sa longueur & hauteur, découpez-les comme la grande couronne, garnissez le tour de votre couronne de petites couronnes de citron, & remplissez-les de petites herbes vertes. Mettez sur le haut de chaque couronne un petit rocher, prenez des oranges, levez-en l'écorce, découpez-les comme les autres, & faites-en un rond sur le bord de l'assiette par petite couronne; emplissez-les de grains de grenade, pistaches, amandes pelées & coupées par morceaux, ou de fleurs hachées menuës; garnissez le tout de grains de grenade & de pistaches entieres. Servez cette salade avec du sucre & du vinaigre.

II. *Salade de Chicorée.* Cette salade se peut faire tout le long de l'année. Apprêtez votre salade de telle façon que vous voudrez, & garnissez-la selon la saison, ou le lieu où vous serez. En Hiver, de bette-raves, de citrons, de capres, de grenades. Au Printems, de fleurs hachées menuës ou entiéres. En Automne, de cerfeuil & autres verdures, ou de la même chicorée. Servez cette salade avec de l'huile, du sel, du vinaigre, & du sucre si vous voulez.

III. *Salade de Chicorée cuite.* Nettoiez bien la chicorée, ne l'ôtez point de sa racine, faites-la bouillir dans de l'eau avec un peu de sel; étant cuite, tirez-la, laissez-la bien égoûter sur une serviette blanche, coupez les racines, & coupez la chicorée par bandes. Ensuite dressez-la sur une assiette, garnissez-la de bette-raves, de capres, ou de citrons par tranches; puis mettez-y de l'huile, du vinaigre, du sel & du sucre si vous en désirez; ce que je ne répéterai plus aux autres salades.

IV. *Salade en Persil de Macédoine.* Prenez du persil bien blanc, coupez les cottons de la longueur d'un doigt proche des feuilles, fendez le cotton en quatre ou cinq, mettez-les dans de l'eau fraîche, secouez-les, mettez-les sur une assiette, & garnissez la salade de citron coupé par tranches & de grains de grenade.

V. *Salade de Persil cuit de Macédoine.* Coupez les cottons de la longueur d'un doigt, ratissez-les, faites-les cuire avec de l'eau, un peu de sel; faites-les égoûter, arrangez-les sur une assiette bien proprement, & garnissez-les de tranches de citrons & de grains de grenade.

VI. *Salade de racines de Macédoine.* Otez la peau des racines de persil, prenez les cœurs, coupez-les en quatre, & mettez-les dans l'eau fraiche; faites-les égoûter, puis dressez-les sur une assiette, & servez-les avec du sel & du poivre blanc.

VII. *Salade de Celeri.* Lavez bien le celeri, fendez les cottons en quatre, mettez-les dans l'eau fraîche, dressez la salade, & servez-le comme la Macédoine.

VIII. *Salade de Celeri cuit avec la racine.* Elle se fait de même façon que la Macédoine.

IX. *Salade de Chicorée sauvage verte.* Prenez des feuilles de chicorée verte sauvage,, coupez-les menuës, lavez-les dans trois ou quatre sortes d'eau, laissez-les tremper une heure, secouez-les, dressez-les sur une assiette, garnissez-les de tranches de citron, de grains de grenade, & servez-les avec du sucre, du vinaigre, & un peu de fleur d'orange.

X. *Salade de Chicorée sauvage blanche.* Prenez des feuilles de chicorée sauvage bien blanche, sans les couper, faites-les tremper & dressez-les. Cette salade se sert comme celle de chicorée verte sauvage, elle se peut aussi manger à l'huile & au vinaigre.

XI. *Salade d'Anchois.* Lavez bien les anchois dans du vin, ôtez les arêtes, coupez-les en deux, & dressez-les sur une assiette, garnissez les de persil haché & de ciboulettes. Garnissez le dehors de l'assiette de bette-raves cuites & de capres; mettez dans un plat de l'huile d'olives, du poivre blanc, un jus de citron, ou du vinaigre; remuez bien le tout ensemble, & mettez-le sur les anchois quand vous les voudrez servir.

XII. *Autre Salade d'Anchois.* Elle s'apprête comme l'autre, finon que l'on fait des rôties de pain de la longueur & largeur d'un doigt, sur lesquelles on dressera les anchois.

XIII. *Salades d'Olives.* Mettez vos olives sur une assiette creuse, faites qu'elles trempent toûjours dans de l'eau, garnissez le bord de l'assiette de citron par tranches & de grains de grenade.

XIV. *Salade de Capres.* Prenez des capres vinaigrées, ôtez les queuës, dressez-les sur une assiette, garnissez la de bette-raves, & la servez à l'huile sans vinaigre.

XV. *Salade de Capres au sucre.* Prenez des capres vinaigrées, ôtez les queuës comme ci-dessus, dressez les sur une assiette, garnissez-les de citron par tranches, de grains de grenade, & servez-les avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

XVI. *Salade de Grenade.* Mondez les grains de la grenade, dressez-les sur une assiette, garnissez-les de citron par tranches, & de pistaches entiéres. Cette salade se sert avec du sucre.

XVII. *Salade de Pistaches.* Mondez les pistaches, mettez-les dans de l'eau fraiche, faites-les secher, coupez-les par morceaux, mettez-les sur une assiette, garnissez-les de citron & de grains de grenade. Servez cette salade avec le sucre & l'eau de fleur d'orange.

XVIII. *Salade d'écorce de Citrons confits.* Rapez de l'écorce de citrons confits, dressez-la sur une assiette par petits rochers, garnissez-la d'écorce de citrons confits par tranches, & de grains de grenade, puis servez-la avec du sucre & de l'eau de fleur d'orange.

XIX. *Salade d'Amandes.* Mondez des amandes douces, coupez-les par morceaux, dressez-les sur une assiette, garnissez-les par tranches, & mettez-y des grains de moutarde. Servez cette salade avec des grains de grenade & du sucre.

XX. *Salade de Citrons.* Pélez les citrons, coupez-les par tranches, mettez-les tremper dans de l'eau, égoûtez-les, dressez-les sur une assiette, garnissez-les de grains de grenade, & servez-les avec du sucre.

XXI. *Salade de Citrons doux, Oranges & Bigarades.* Otez toute la chair du citron, prenez le dedans, ôtez les pepins & jettez-les, dressez-les sur une assiette, garnissez-les d'écorce de citrons confits & de grains de grenade. Servez cette salade avec du sucre.

XXII. *Salade de Concombres pour l'Hiver.* Prenez des concombres vinaigrez, coupez-les par tranches, dressez-les sur une assiette, garnissez-les de bette-raves, de passe-pierre, & de corne de cerf. Il y a d'autres façon de salade de concombre qu'il n'est pas nécessaire de décrire.

XXIII. *Salade de Bette-Raves.* Faites cuire des bette-raves à la braise, ou au four, ou dans de l'eau, pelez-les, coupez-les en rouelles, dressez-les sur une assiette, garnissez-les de capres, & ajoûtez le reste de l'assaisonnement.

XXIV. *Salade de petites Laituës ou autres.* Lavez bien les petites laituës, épluchez-les bien, dressez-les sur une assiette, & garnissez-les de tranches de citron, de grains de grenade & de violette.

XXV. *Laituës pommées & autres.* Coupez les laituës par quartiers, lavez-les bien, secouez-les, coupez les bouts des feuilles, dressez-les sur une assiette, garnissez le milieu de pourpier & autres bonnes herbes, entourez-les de fleurs. Ces salades se peuvent servir au sucre.

XXVI. *Salade de Violettes.* Mondez la violette, dressez les feuilles sur une assiette, garnissez les bords de tranches de citron & de grains de grenade, servez-les au sucre.

XXVII. *Salade de Cresson.* Epluchez bien le cresson, dressez-le sur une assiette, & garnissez-le de bette-raves.

XXVIII. *Salade de Réponces.* Ratissez la racine, dressez-la sur une assiette, garnissez-la de petites laituës & de tripes-madame.

XXIX. *Salade de santé.* Prenez au Printems toutes sortes de bonnes herbes, jettons de roses, de fenouil & de violettes. Faites que les herbes soient bien mêlées. Cette salade se peut servir avec du sucre.

XXX. *De Broccolis.* Prenez des broccolis, ôtez la peau, faites-les cuire avec de l'eau & du sel, égoûtez-les, dressez-les comme des asperges, & servez-les à l'huile & au poivre blanc.

Je mets ici toutes les salades pour vous faire souvenir qu'il s'en peut faire de plusieurs façons. On les peut garnir selon la volonté des personnes; mais souvenez-vous de les bien laver & éplucher, de façonner le citron & le mettre tremper dans l'eau: pelez bien les amandes & pistaches, mettez-les aussi tremper. Pour ce qui est des salades où je ne mets point l'assaisonnement, il faut les servir avec l'huile, le sel & le vinaigre.

SALIGOT. Macre, cornuelle, corniole, ou tribule aquatique, en Latin *Tribulus aquaticus.*

Description. C'est une plante dont les feuilles sont grosses, rondes, nerveuses, dentelées tout autour, marquetées par dessous, & attachées a de gros & longs pieds; sa tige est rouge & charnuë, mais plus grosse à la cime qu'au pied. Sa racine est assez longue, avec certaines touffes comme des châtaignes. Le saligot a trois pointes, d'où il a pris le nom de *Tribulus.* La chair du dedans est blanche & d'un goût de châtaignes d'eau.

Lieu. Cette plante vient dans les lacs, dans les rivieres & dans la mer.

Proprietez. La fruit de saligot mangé verd est utile contre la pierre; il sert de pain aux pauvres gens en tems de cherté. L'herbe mise en emplâtre résoût les enflûres & appaise les douleurs: si on la fait cuire dans du vin miellé elle guérit les ulceres de la bouche, des gencives & du gosier: son suc se met dans les médicamens qu'on fait pour les yeux.

SALPETRE. C'est un sel qu'on retire des terres & des pierres, mêmes des vieilles masures, des cavernes, des etables, des colombiers, & des lieux empreints des urines de plusieurs animaux. Ce sel est acide, c'est-à-dire, composé de parties pointuës & piquantes; il est répandu dans l'air, & il s'attache aux corps qui sont capables de le recevoir, tels que sont principalement les vieilles murailles bâtis de plâtres.

Méthode de tirer le Salpetre.

On amasse une grande quantité de terres, de pierres & de plâtre qui ont été long-tems abandonnées & exposées à l'air. On a soin de les piler & de les broier grossiérement. Ensuite on les met dans des muids percez par dessous, & posez au dessus d'un autre vaisseau. On verse a plusieurs reprises dans ces muids de l'eau qui dissout le sel & l'entraîne avec elle. Il y en a qui se contentent de laisser tremper ces platras & décombres dans de l'eau chaude. On jette cette infusion sur de la cendre commune pour en faire une lessive & la dégraisser. On la passe & repasse sur la même cendre. Quand la liqueur est claire on la fait évaporer à un feu modéré continuel & égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite environ au quart, puis on la laisse reposer. Quelques jours après on trouve au fond des cristaux que l'on met sécher; on fait évaporer presque tout le reste de la liqueur, on la laisse réfroidir, & l'on en retire un salpetre qui est fort semblable au sel marin.

On peut encore purifier ce salpetre commun en le faisant bouillir dans l'eau en l'écumant, & en jettant dedans du vitriol & de l'alun en poudre.

Il y a encore une autre sorte de salpetre qu'on trouve attaché en petits cristaux à des murailles & à des rochers. On l'appelle salpetre de houssage, parce qu'on le ramasse en le houssant avec des balais. Enfin on nous apporte des Indes Orientales un fort beau salpetre, que l'on ramasse sur la superficie des terres stériles & déserts proche le Pegu.

Usage. On se sert du salpetre pour la composition de la poudre à canon, pour la préparation des eaux fortes, & pour saler les saumons lorsqu'on veut leur donner une belle couleur rouge. On l'emploie aussi dans la Médecine pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du sang, & pour

& pour chasser la pierre des reins & de la vessie. La dose est depuis un demi scrupule jusqu'à une dragme.

Esprit de Salpetre ou de Nitre.

Prenez une livre de salpetre & trois livres de bol commun ou argile seche & en poudre ; distillez le tout par une cornuë au feu de réverbere, donnez-leur le feu par dégrez ; & après que l'eau flegmatique sera sortie vous aurez un esprit, lequel pendant la distillation paroit rouge comme du feu, que vous garderez dans une fiole.

Propriétez. Cet esprit est donné depuis six gouttes jusqu'à quinze, & étant donné avec une liqueur convenable, il tempere l'ardeur de la fiévre, modére la soif ; il leve les obstructions, & est spécifique contre les fiévres malignes & pestilentielles. Il est d'un très-grand effet contre la douleur néphrétique, & excite merveilleusement l'urine.

Antimoine diaphorétique composé avec le Salpetre.

La préparation du diaphorétique qui se fait en prenant le régule d'antimoine, au lieu de l'antimoine crud, est plus parfaite ; car ce diaphorétique sera bien plus blanc & plus pur.

Prenez une livre de régule d'antimoine, & trois livres de bon salpetre, mêlez-les ensemble, & mettez environ une once où plus de ce mélange dans un pot de terre non verni, qui aura rougi au feu de charbon, lequel étant en un instant calciné, vous remettrez une autre once de cette même matiere, & continuerez jusqu'à ce que le tout soit emploié. Le pot étant réfroidi, vous le casserez & verserez sur cette masse blanche comme neige, beaucoup d'eau tiéde en la remuant, & vous la laisserez rasseoir. Vous tirerez cette lotion jusqu'à ce que la poudre soit insipide, pour l'exposer ensuite au Soleil jusqu'à ce qu'elle soit séche.

Propriétez. Ce reméde est merveilleux pour ouvrir les abscès internes, pour chasser par une transpiration insensible tout ce qu'il y a de venin & de superflu dans le corps : il leve toutes les obstructions du ventre inférieur, & consume toutes les sérositez nitreuses qui font les infections de la peau, si vous le donnez depuis dix grains jusqu'à vingt-cinq, avec un peu d'eau de scorsonere ou de vin blanc. *Voyez* NITRE.

SALSIFIX, ou cercifi, ou bien scorsonere, en Latin *Scorzonera.* C'est une plante dont on distingue deux sortes, savoir, le salsifix commun & le salsifix d'Espagne. Nous ne donnerons ici que la description du salsifix d'Espagne.

Description du Salsifix d'Espagne.

Sa tige est ronde, canelée & haute de deux pieds. Ses feuilles sont longues, approchant de celles de la barbe de bouc ; elles embrassent leur tige par leur base. Ses fleurs sont à demi fleurons jaunes, formées en bouquets, & soutenuës par les tiges à la sommité desquelles elles naissent. Ses semences sont longues, déliées, garnies d'une aigrette, elles succédent à la fleur. Sa racine est assez longue, plus grosse que celle du salsifix commun, blanche en dedans, & noirâtre dans sa superficie.

Lieu. On cultive communément cette plante dans les jardins. Elle vient en Espagne sans être cultivée, dans les bois, dans les montagnes & dans les lieux aquatiques.

Propriétez. Le salsifix est bon principalement pour la morsure des viperes & autres serpens. Il provoque la sueur & l'urine; on l'ordonne aux femmes qui n'ont point leurs mois. Enfin il est emploié utilement dans la peste, dans le mal caduc & dans la petite vérole. La racine est bonne à manger ; elle est d'un grand usage dans les cuisines pendant le Carême.

Culture des Salsifix d'Espagne.

Ils se multiplient de graines qu'on seme au Printems quand il fait beau & doux, en raions sur planche ; on fait quatre raions à chaque planche. Pour ce qui est du reste il faut les gouverner comme les bettes-raves.

On doit avoir un grand soin de recueillir la graine quand elle commence à mûrir : car si on n'a la précaution de la ramasser à mesure qu'elle mûrit, elle est bien-tôt emportée par le moindre vent ; c'est pourquoi il faut aller visiter le salsifix quatre ou cinq fois le jour, pour prendre la graine qui est bien mûre.

Méthode pour semer les Salsifix d'Espagne.

Il faut choisir une planche dans votre potager où la terre soit bonne, & l'abonnir si elle ne l'étoit pas : si elle est trop lourde, il faut la rendre légere par de bon vieux terreau bien pourri, qu'il faut mettre sur votre planche, l'étendre également & labourer le tout ensemble, & puis semer vos graines ; faites qu'elles soient couvertes de trois bons travers de doigt. Aussi-tôt qu'elles seront semées, donnez-leur à boire, quand l'eau sera buë prenez une bonne & grande douve, & frappez sur la planche jusqu'à ce que la terre soit bien dure, & sur tout vous leur donnerez à boire le plus souvent que vous pourrez : mettez cinq à six petites baguettes autour de vos planches, avec de petites guenilles de couleur au bout, pour empêcher que les oiseaux ne viennent manger vos graines.

Maniere d'apprêter les Salsifix d'Espagne.

I. Aiez des salsifix d'Espagne ratissez, mettez-les d'abord dans de l'eau fraiche, à cause de l'amertume de leur écorce, faites-les cuire à l'eau, puis préparez-y une sauce composée d'un morceau de bon beurre bien liée, & un peu de fromage parmi ; le tout assaisonné de sel & de poivre, vous les servirez.

II. Pour manger les salsifix bien accommodez, après qu'ils ont été cuits à l'eau, & bien égoûtez, on le met dans une casserole, avec de la moëlle de bœuf & du lard coupez par morceaux. Ensuite on les fait bouillir dans du bouillon qu'on y mêle, & qu'on assaisonne de sel & de poivre. Le tout étant ainsi bien cuit, avant que de le dresser, on y infuse un jus de gigot de mouton, relevé d'un jus d'orange, & d'un peu de muscade rapée ; puis on sert ces salsifix, qui sont tres-excellens accommodez de cette maniere.

III. On se contente encore de les manger à la crême liée avec des jaunes d'œufs, & assaisonnez de sel & de poivre blanc.

IV. Ce légume se fricasse aussi comme les bettes-raves, & sert admirablement bien pour garnir les potages gras.

V. Prenez des salsifix bien cuits à l'eau, & bien ratissez, trempez-les dans une pâte claire, composée de farine, d'œufs & de vin blanc ; faites-les frire à la poële dans du bon beurre, puis servez-les avec un jus de citron.

Maniere d'apprêter les Salsifix communs.

Après qu'on a cuit dans de l'eau les salsifix communs, on les sert avec une sauce faite avec du bon beurre, assaisonnez de sel, de muscade, & d'un filet de vinaigre ; & on observe à mesure que le beurre fond, de les remuer toûjours, de crainte qu'il ne se tourne en huile. On peut encore, si on le souhaite, accommoder les salsifix communs comme on fait ceux d'Espagne, & pour lors ils ne seront pas d'un méchant goût.

S A N.

SANDARAC. C'est une gomme résine que l'on tire par incision de deux arbres, dont l'un est le grand génevrier, & l'autre est l'oxicedre. Celle qui coule du grand génevrier est la plus commune, celle qui coule de l'oxicedre est la plus rare & la plus estimée. On apporte d'Afrique le sandarac en larmes transparentes, luisantes, claires, de couleur blanche tirant sur le citrin.

Propriétez & Usage. Le sandarac entre dans la composition des emplâtres, il est incisif & attenuant. Il est bon pour résoudre & pour fortifier. Il fait la baze du verni des peintres. C'est avec le sandarac qu'on cole le papier pour lui donner une couleur blanche & le rendre plus ferme, afin qu'il ne boive point, & que l'écriture en paroisse plus belle.

Préparation du Sandarac.

Prenez une once d'huile d'aspic, deux onces de sandarac nettoié de ses ordures & mis en poudre ; mettez cette poudre de sandarac dans la fiole où est l'huile d'aspic, & faites-la cuire sur le sable échauffé ; découvrez la fiole & la déchargez du sable, laissez bouillir cette huile plus d'une heure jusqu'à ce qu'elle vienne rougeâtre, alors elle sera bien cuite ; laissez la reposer un jour entier sans vous en servir.

SANG. C'est une humeur rouge contenuë dans les arteres & dans les veines de l'animal pour la nourriture de toutes les parties. On se sert en Médecine du sang de plusieurs animaux, entre autres de celui de l'oye, de canard, de chevreau, de ramiers, de tourterelles, de pigeons, de perdeix, de liévre, de cerfs, de chevre, ou de bouc, de tortuë, de taureau, de jument, de cameleon, de grenouilles vertes, & de régles des femmes. Mais il n'y a point de sang qui soit plus en usage en Médecine que celui de l'homme, au défaut duquel on substituë celui du porc, celui du bouc, celui du liévre, & celui de pigeon.

Mais il faut bien prendre garde que l'animal soit sain, de bonne habitude, de moien âge, & que le sang ait une couleur vermeille, & une consistence louable ; que ce ne soit point celui qui fort dès que la veine est ouverte, parce qu'il est pour l'ordinaire séreux, ni le dernier, parce qu'il est pour lors trop grossier & tout-à-fait dénué d'esprit.

On désseche le sang humain en l'exposant au Soleil, où on le laisse jusqu'à ce qu'il soit dur & qu'on le puisse réduire en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux. On l'emploie intérieurement pour exciter la sueur, dans les fiévres malignes & dans l'épilepsie. Quand on l'applique extérieurement c'est pour résoudre & fortifier.

Les Dogmatiques en font l'emplâtre *contra rupturam* ; mais les Chimistes en tirent, par le moien de la distillation, un sel & une eau très excellente pour corriger la masse du sang, pour guérir les fiévres, l'épilepsie, le scorbut, & pour lever toutes sortes d'obstructions. La dose de ce sel est depuis six grains jusqu'à quinze, dans sa propre eau ou dans quelqu'autre liqueur.

Remédes pour arrêter le sang qui sort par le nez.

I. Lorsque le saignement dure trop long-tems, prenez une grande quantité de feuilles de fraisiers, cousez les ensemble, puis mettez-les tremper dans du vinaigre ; & quand elles auront trempé quelque tems, mettez-les toutes mouillées sur la mammelle gauche, jusqu'à ce que le sang soit étanché.

II. Prenez de la fiente nouvelle de pourceau, & mettez-la à nud sur la mammelle gauche. Ce reméde est infaillible.

III. Il faut incontinent appliquer le pouce sur la partie du nez d'où le sang coule. Il faut lier les extrémitez le plus étroitement que vous pourrez, mettre dans le nez une tente d'orties mortes, & tenir en sa main des feuilles & de la racine de l'agrimoine, ou bien tenir en sa bouche de l'eau de citerne bien froide, & la souvent renouveller.

IV. On approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de saule, la mousse de coing, & des autres fruits lanugineux mis dans le nez ; il faut mettre sur le front du camphre incorporé avec de la graine d'ortie, ou avec du jus de plantain, ou de morelle ; ou bien appliquer sur les temples & à l'entour du col, principalement contre les veines jugulaires, des herbes rafraichissantes, comme morelle, plantain, laituës, orties mortes, ou grièches pilées avec du sel & du vinaigre, pervenche & autres. La pervenche aussi mise sous la langue a la même vertu.

V. On fait aussi un collier & des bracelets de l'herbe de Saint Innocent ; quelques-uns tiennent en la main du côté de la narine qui coule une branche de guimauve.

VI. Plusieurs Villageois pour étancher toute sorte de flux de sang de quelque part qu'il vienne, enveloppent de la fiente de pourceau dans un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le sang.

VII. D'autres soufflent dans le nez de la poudre d'une pierre triangulaire qu'on trouve en la tête de la carpe, désséchée & rédigée en poudre,

dre. Voyez ci-dessous dans l'article du *sang mal affecté*.

Une piece de toile usée, trempée dans un verre d'eau fraîche, où vous aurez auparavant jetté quelque goutte d'excellent vinaigre, qui feront l'oxicrat, mise autour du col arrêtera le sang descendant du nez.

La racine du *nigellastrum* ou *githago*, appellée fort proprement par un Herboriste de nos jours, *lichnis segetum major*, produit le même effet. Il faut tenir quelque-tems cette racine sous la langue.

Le suc des feuilles d'ortie, attiré par le nez du côté que le sang découle, l'arrêtera; & parce que l'Hiver ce suc manque, servez-vous de l'eau distillée de la même plante, elle y fera des merveilles; de même que l'esprit de souffre ou du vitriol mêlé avec de l'eau fraîche, à la façon déja marquée.

Quand on voudra un reméde toûjours prêt, qui a déja fait beaucoup de fruit avec succez, on composera l'eau stiptique. *Voyez* EAU.

Reméde pour arrêter le crachement de sang.

I. Il faut prendre six onces de racine de consoude, deux poignées de feuilles de plantain & ce qu'il faut de sucre. Pilez la racine de consoude & les feuilles de plantain dans un mortier de marbre avec un pilon de bois. Tirez-en le suc par expression & passez-le par un linge bien net. Après l'avoir laissé reposer vous en ferez un sirop avec le sucre dont vous mettrez autant que de liqueur.

On prend de ce sirop plusieurs fois le jour, une cuillerée ou deux à chaque fois.

Pour conserver ce sirop toute l'année, il faut y mettre deux fois autant de sucre que de liqueur.

II. Prenez du bol & de la terre sigillée quinze grains de chacun, mêlez-les avec de la conserve de roses liquide & de consoude, dont vous prendrez un demi-gros de chacun, & deux grains d'opium. Malaxez le tout avec du sirop de roses seches, formez-en des pilules, qu'il faut prendre à plusieurs fois.

Remédes pour le flux de sang.

I. Prenez trois doigts d'huile d'olive, autant d'eau de plantain & des blancs d'œufs. Battez le tout, faites-le tiedir & donnez-en un clystere.

II. Prenez l'arête d'une truite, faites-la secher, réduisez-la en poudre, & buvez-en une dragme avec du vin blanc.

Remédes pour arrêter la perte de sang des Femmes.

I. Prenez ce que vous voudrez de bol d'Armenie, & ce qu'il faudra de blancs d'œufs, mettez le bol d'Armenie en poudre très-subtile, incorporez-les avec les blancs d'œufs en les battant ensemble. Faites-en un cataplâme que vous appliquerez sur les reins de la malade.

II. Faites secher des feuilles de noier ou des feuilles de vigne; réduisez-les en poudre, donnez-en une dragme à la malade dans un verre de gros vin que vous aurez fait chauffer.

III. Il faut saigner la malade à la veine basilique droite, y faire une petite ouverture & tirer du sang par intervale; mais peu à la fois ayant égard aux forces de la malade & user de ligature aux extrémitez. On peut encore appliquer des ventouses sur le foie, sur la rate, sur le nombril ou sous les mammelles, & faire des frictions.

IV. Faites secher des feuilles de pervenche, réduisez-les en poudre & donnez-en le poids d'un écu dans du bouillon ou dans du vin blanc à jeun.

Remédes pour arrêter le sang des plaies.

I. Servez-vous de la poudre de simpatie.

II. Prenez l'extrémité des orties les plus tendres, que vous froisserez entre les doigts ou dans un mortier; vous les appliquerez sur la plaie & le sang s'arrêtera; ce reméde est assuré. On l'emploie aussi dans le saignement du nez.

III. Prenez une demi-écuelle de vers de terre, dits lumbris, des plus petits, de la seconde écorce de sureau une bonne poignée, de vin rouge une bonne écuellée, autant d'huile d'olive, une poignée de l'herbe de l'anrayure, un morceau du sucre fin, autant de cire neuve, trois grains de sel: faites bouillir le tout jusqu'a diminution de moitié; coulez-le & appliquez-le sur la partie.

IV. Au Printems, quand les grenouilles posent leurs semences ou leurs œufs, amassez-en: prenez trois ou quatre aunes de grosse toile de lin, plus ou moins selon la nécessité, imbibez & lavez bien cette toile de ces œufs de grenouilles, & puis faites-la secher au soleil; réitérez cela deux ou trois fois, & puis gardez cette toile pour l'usage. Quand vous voudrez vous en servir, prenez-en pour couvrir deux fois la plaie, & appliquez en maniere de cataplâme; l'éfusion de sang sera incontinent arrêtée, ce qui a été éprouvé plusieurs fois.

V. Mettez dessus l'artere coupée de la ratissure du cul d'une poële à frire.

Reméde pour faire sortir le sang caillé dans le corps.

Prenez le poids d'un écu de la fiente blanche de poules avec du vin blanc si l'on n'a point de fiévre, & autant d'eau de reble, dit le petit grateron. Si l'on a la fiévre, au lieu de vin blanc il faut autant d'eau de chardon bénit si l'on en peut avoir.

Sang mal affecté dans le corps de l'Homme.

I. Nous disons que le sang est mal affecté dans notre corps, quand il est chaud ou froid par excès, ou bien quand il est mêlé avec certaines humeurs corrompuës, qui font qu'alors nous l'appellons sang gâté. Ceux qui ne traitent les malades que par une certaine routine, ordonnent qu'on saigne le malade, & lorsqu'ils voyent dans la palette un sang qui paroît pourri au dessus, il croyent avoir fait des merveilles de l'avoir fait tirer en quantité, ne prenant pas garde que le sang est le trésor de la vie, & qu'il ne le faut point tirer que lorsqu'il abonde en quantité: encore seroit-il mieux en semblable rencontre, de le diminuer par une diete rigoureuse; comme font les Chinois & ceux du Roiaume d'Annam, à cause que cela est plus naturel que de le faire sortir par force; mais quand le sang ne péche qu'en qualité, corrigez-le par le régime de vie ou par quelque purgatif.

Purgatifs pour corriger la qualité du sang.

Or parce qu'il y a des personnes qui aiment mieux souffrir que d'avaler les purgatifs ordinaires, qui bien souvent sont dégoûtans, j'en marquerai ici quelques-uns, que les plus délicats pourront souffrir sans beaucoup de répugnance. J'ai déja parlé de la poudre de cornachine, qu'on peut réduire en pilules avec quelques gouttes de vin; on les met dans un jaune d'œuf frais, ou bien dans la conserve de roses, ou du moins dans un pruneau, & on les avale ainsi. Outre cette poudre, vous en pouvez faire un autre avec du tartre de vin blanc, & s'il se peut de Montpelier, une demi once du sené Oriental mondé, une demi-once de la scammonée préparée, deux scrupules de la canelle fine, des cloux de gérofle, du galanga, du sucre fin huit onces. Le tout exactement mêlé, sera conservé dans une boëte bien fermée. On en prend au matin à jeun une demi-once, avec une demi écuellée de bon bouillon, ou avec un petit verre d'excellent vin blanc, à son défaut du vin clairet; ce reméde est encore bon contre la cachexie, pulmonie, fiévre continuë, putrides & autres infirmitez provenuës de mélancolie.

Autre purgatif.

Lorsque quelqu'un a la fiévre aux grandes chaleurs de l'Été, & qu'on juge à propos de le décharger de quantité d'humeurs peccantes, on le fait avec un verre de tisanne pectorale, ou du petit lait qui ne soit point aigre. Vous y ferez infuser après le dîner une demi-once de pulpe de tamarins. Le lendemain matin vous y dissolvez une once & demie de manne de Calabre récente; après vous coulez le tout par un linge blanc & peu serré: le malade à jeun avale la colature, qui le purge en même tems agréablement; mais il la faut avaler froide, à cause de la manne qui feroit soulever le cœur.

Purgatif pour ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent rien prendre par la bouche.

Si ce sont des enfans, mêlez une once de suc de ruë, une once de fiel de bœuf avec une demi-once d'aloës pulvérisé; trempez dans ce mélange un linge blanc & usé, qui prenne depuis le creux de l'estomac jusqu'au dessous du nombril, appliquez-le à nud l'enfant étant couché; mettez un autre linge blanc dessus, arrêtez ces deux linges par quelques bandes jusqu'au lendemain matin, & vous verrez que l'enfant se trouvera purgé. Le même reméde peut servir pour les adultes; mais il faut doubler la dose des ingrédiens: on ne doit point le donner aux femmes enceintes, qui ne s'en accommodent pas.

IV. Les causes de la sortie du sang par les conduits de l'urine, viennent, ou de la propre foiblesse des reins, ou de la qualité ou quantité de sang contenu dans leurs vaisseaux, ou par les détachemens de quelque pierre, ou par le pus de quelque ulcere, ou d'avoir été fatigué à cheval, ou d'avoir fait un exercice immodéré, ou pour avoir reçû quelque coup, ou pour être tombé avec violence.

Il arrive encore, mais rarement, que le sang sort de la vessie, ou par un flux d'hémorroïdes, ou par celui des ordinaires. Quelquefois aussi il est un simptôme d'une crise.

A l'égard de ce dernier, il faudra laisser agir la nature.

Remédes pour arrêter le sang qui sort par les conduits de l'urine.

I. Pour les autres accidens avant que d'user d'aucuns remédes, l'on saignera plus ou moins, suivant l'âge & la force: ensuite l'on donnera à boire entre les repas, de la tisanne faite avec des racines de grande consoude & de gomme Arabique.

II. On fera avaler dans un demi-verre de lait de brebis, une dragme de poudre de millefeuille, avec autant de bol d'Armenie, ou bien deux onces de jus de plantain avec dix grains de mastic & une demi-dragme de bol en poudre, ou une once de jus de millefeuille avec une demi-dragme de corail. On continuëra cette potion pendant quatre jours de suite les matins à jeun.

III. Il faut mêler une dragme de pierre hæmatide brûlée & pilée, dans un demi-verre de jus de plantain, & le faire avaler à jeun.

IV. Pendant quatre ou cinq jours de suite, faites prendre une dragme de philonium persicum, demi-once de suc de plantain, mêlez dans quatre onces d'eau de pourpier.

V. Prenez de l'alun de plume, de la gomme Arabique & de la gomme adragant, de chacun une dragme avec un peu de vin: faites-en des pilules & donnez-en tous les matins le poids d'un écu d'or.

VI. Faites prendre dans un demi verre de gros vin une dragme de noyaux de dattes brûlez, avec une demi-dragme de soïe cruë brûlée.

Nonobstant la pratique de l'un ou de l'autre de ces receptes, l'on pourra purger le malade avec six gros de catholicon double & une dragme & demie de rhubarbe à demi brûlée sur une poële.

VII. On pourra aussi user d'injection faite avec de la décoction de bourse de Pasteur & du pourpier; ou avec celle de sumac, de roses seches & de feuilles de mirthe, ou avec du jus de prêle.

SANGLIER. C'est un porc sauvage, qui est ordinairement noir, ou d'une couleur tirant sur le noir, qui a l'œil furieux; il a de grandes deffenses, aiguës & tranchantes. Il mange des herbes, des glands & des figues. Quand les sangliers se battent & qu'ils voient le loup, ils se joignent pour se défendre & quittent leur querelle; ils vont par troupe & ne souffrent aucun animal avec eux, s'il n'est de leur espece.

Usage qu'on fait en Médecine du Sanglier.

Tout ce que l'on peut tirer de cet animal pour l'usage de la Médecine, sont sa graisse, ses testicules, son fiel, sa fiente & son urine; la graisse est excellente pour adoucir les douleurs de côté & pour amolir la matiere. On tient qu'étant bûë avec du vin ou du vinaigre, elle arrête le crachement de sang, & qu'étant mélangée avec de l'huile rosat,

rosat, elle remédie aux luxations. Les resticules sont bons pour remédier à l'impuissance de Venus & aider à la génération. Le fiel dissipe les écrouelles. La fiente seche étant prise, tant en breuvage qu'appliquée, arrête le crachement de sang. L'urine est un reméde spécifique pour briser la pierre de la vessie & la jetter dehors; on en parlera encore plus bas.

Chasse du Sanglier.

La chasse du sanglier est beaucoup plus difficile & dangereuse que celle de cerf, parce que le sanglier ne craint point les chiens, mais les atrend; & plus souvent lui-même les poursuit jusqu'à leur meute pour les railler & mettre en pieces avec les dents, dont la morsure principale, qui est au coffre du corps, est presque incurable. C'est pourquoi le bon Veneur qui fait cas de ses chiens pour courir le cerf, le chevreuil & le liévre, ne doit jamais faire chasser le sanglier à ses chiens courans; mais plûtôt à quelque meute de mâtins, dont le sanglier est le vrai gibier.

Tous sangliers ne méritent pas d'être chassez; mais seulement ceux qui n'ont pas passé l'âge de quatre ans: car dans ce tems ils sont beaux, gros & gras. Après quatre ans le sanglier amaigrit de vieillesse, & perd incontinent toute sa bonté. Il ne faut pas aussi les chasser en tout tems; mais principalement lorsqu'ils sont en leur saison & venaison, qui est depuis le milieu de Septembre jusqu'en Décembre, qu'ils commencent d'aller au rut, quoiqu'en Avril & Mai ils soient plus aisez à mettre aux toiles qu'en autre saison; parce qu'ils dorment plus en ces deux mois que dans tout autre tems, d'autant qu'ils mangent des herbes fortes, qui leur mettent le sang en mouvement & font monter les fumées au cerveau, ce qui les endort. Le Printems leur renouvelle le sang, qui est cause de leur grand repos.

Le Veneur donc connoîtra la beauté du sanglier, & celui qui méritera d'être chassé par ces signes: savoir, aux traces, boutis, souillesse & formes des traces grandes & larges. Les marques de la trace de-devant rondes & grosses: les coupans des côtez des traces usez, sans se montrer tranchans: le talon large, les gardes grosses & ouvertes; dont il doit donner en terre sur le dur par tout où il marche. Toutes ces choses font connoître le sanglier beau & grand; pareillement les traces du derriere plus larges que celles du devant marquent la grosseur des entrecuisses. Les rides qui sont entre les gardes de ses talons, si elles se forment en terre font connoître ses alleures grandes & longues; la marche de la trace profonde & large, montre aussi sa pésanteur.

Les boutis du sanglier profonds & larges donnent témoignage de la grosseur & longueur de sa hure. Le souil du sanglier long, large & grand, marque un grand sanglier; ou bien au partir du souil, on la pourra connoître aux entrées des forts aux feuilles & aux herbes ou le souil touchera: parce qu'alors qu'il en sort il emporte sa bouë sur lui, laquelle marque les feuilles en entrant dedans, par lesquelles on peut juger de sa hauteur & grosseur. Il arrive souvent qu'après que le sanglier s'est sali il se va frotter contre un arbre, auquel il marque sa hauteur.

Les lesses, c'est-à-dire, fientes du sanglier, grosses & longues, font voir la grandeur du sanglier, encore que le Veneur ne les doive point apporter à l'assemblée; mais il lui doit suffire de les garder au lieu où il les trouvera.

La différence d'entre les sangliers & pourceaux privez est telle. Les sangliers en leurs alleures mettent toûjours la trace de derriere dans celle de devant, ou bien près, & appuient plus de la pince que du talon, & donnent communément des gardes en terre, lesquelles il élargissent par dehors. Les pourceaux privez en marchant ouvrent les ongles de devant, appuiant plus du talon que de la pince; & leurs pieds de derriere ne tombent point dans la trace de celui de devant, & le dessous de sa sole est plein de chair, qui ne peut pas applanir sa forme de la trace comme celle du sanglier, qui fait des boutis plus profonds à cause qu'il a la hure plus longue. Et quand il arrive dans un champ semé; il suit volontiers un talon, nazillant tout le long du sillon jusqu'à ce qu'il soit au bout. Ce que ne fait pas le pourceau privé, car il ne fait pas ses boutis si profonds & ne les suit pas comme le sanglier; mais il en fait un en un endroit & un autre plus loin en traversant les sillons, sans que les boutis s'entretiennent l'un contre l'autre. Quand les sangliers vont au grain ils abbatent les blés en rond: Les pourceaux privez ne le font pas. Le sanglier a cette qualité, c'est qu'il ne devient jamais ladre comme un porc privé.

Différence du Sanglier mâle & de la femelle.

Le mâle élargit plus les jambes de derriere en marchant que la femelle, & communément il met sa trace de derriere sur le bord des pieds de devant par dehors, ce que les femelles ne font pas. Car elles vuident entre les cuisses qui les fait marcher plus étroit. La femelle ne fait pas si bon talon qu'un sanglier, & a les ongles plus longs & aiguës devant & plus ouvertes; les traces & soles de derriere plus étroites que celle du mâle. Le mâle à grand peine crie-t'il, quand on le tuë, principalement s'il est grand; mais la femelle se fait bien entendre.

Le sanglier n'a aucune demeure, aussi dit-on qu'il n'est qu'un hâté, parce qu'il ne fait que courir de forêts en bois. Toutefois il se plait fort de demeurer aux Païs & lieux où il est né; tellement que s'il est chassé par les chiens de quelque buisson ou forêt, il fuira toûjours sans s'arrêter jusqu'à ce qu'il soit au Païs où il est né; duquel il étoit venu, là où il estime sa sauve-garde & le refuge de sa force. On le trouve aussi plus souvent en païs où il y a de la noisille & de la faine: car il aime cette nourriture plus que le gland.

La chasse du sanglier demande plus de force d'hommes que de chiens, parce que les sangliers sont de véritables meurtriers des chiens. On peut toutefois user des chiens; mais avec telle prudence que les Piqueurs soient toûjours mélez parmi eux, en pressant le sanglier le plus fort qu'ils pourront: car quand il se voit chargé des chiens & des Piqueurs, de premiere arrivée qu'ils le pressent bien fort, il s'étonne & perd le cœur; alors au lieu d'exercer sa furie sur les chiens, il est contraint de s'enfuir; il faut aussi alors lâcher quelques chiens de relais, non point des jeunes, mais des plus vieux & sages, afin de secourir les premiers, & donner plus grande fuite au sanglier; & il ne faut pas craindre qu'il donne le change: on use de quelque ruse d'autant qu'il est pésant & que les chiens le suivent de près. Or quand après une longue course les Piqueurs voient que le sanglier rend les abbois, (ce qu'il ne fait que lorsqu'il est absolument forcé) ils doivent aussitôt le plus secretement qu'ils pourront l'environner, & aller tout d'une course droit à lui tenant l'épée en la main, & ne manquer de le tuer. Il ne faut pas toutefois qu'ils tiennent la main basse, car ils donneroient dans la hure; mais il faut qu'ils lévent la main haute & frappent le coup d'épée en plongeant, se donnant garde de frapper le sanglier du côté de leur cheval, mais plûtôt de l'autre côté: car du côté que le sanglier se sent blessé, il tourne incontinent la hure, qui seroit cause qu'il tueroit ou blesseroit le cheval. C'est une chose certaine, que si on met des colliers chargez de sonnettes au col des chiens courans quand ils courent le sanglier, il ne les tuë pas si-tôt; mais il s'enfuiera devant sans tenir les abbois.

Le profit de la prise du sanglier est double comme celle du cerf, l'un quant à la viande, l'autre quant aux remédes.

Usage de la viande du Sanglier.

La chair du sanglier est meilleure que celle de cerf: je m'en rapporte aux magnifiques banquets des Anciens Romains, qui faisoient tant de cas de la chair de sanglier, qu'ils les servoient tout entiers sur la table. Les Princes, les Grands Seigneurs de notre tems l'estiment beaucoup, & sur tout la hure du sanglier est estimée une viande délicate & exquise. On estime fort les jeunes sangliers, qu'on appelle marcassins aux festins & banquets d'Hiver. Il est vrai que la chair du sanglier nourrit beaucoup & engendre grande quantité de bon sang: ce qui est cause que les Médecins en font grand état, principalement de celle d'un sanglier qui aura été pris à la chasse.

Usage de l'urine de Sanglier.

L'urine des sangliers a plusieurs vertus: il faut prendre la vessie du sanglier où il y ait encore quelque quantité d'urine, & parmi cette urine méler quelque peu d'huile, puis pendre cette vessie à la fumée de la cheminée, l'y laisser jusqu'à ce que l'urine qui est dans la vessie prenne une épaisseur & une consistance de miel. Cela fait il la faut garder soigneusement en sa vessie, pour en frotter le nombril & le nez des petits enfans qui sont tourmentez de vers: ce qu'on a expérimenté avec une heureuse issuë plusieurs fois. Cette urine ainsi préparée, romp le calcul de la vessie, particulierement si on en boit quelque peu. De plus son fiel est bon contre la gravelle & le calcul. Voyez au commencement de cet Article.

Maniere d'aprêter le Sanglier.

Il n'y a guére de différence entre les apprêts qu'on fait du sanglier & ceux du porc commun, & s'il y en a les voici toutes.

Hure de Sanglier.

Je commencerai par la hure: pour l'aprêter comme il faut, je suppose qu'on lui ait ôté tout le poil comme aux cochons ordinaires; on doit lui ôter les deux machoires & le museau, & les fendant par dessous, séparer de sa tête la cervelle & la langue. Cela fait on la salle, & pour y réussir on se sert de la pointe du couteau pour mieux faire pénétrer le sel, puis on referme cette tête fenduë, qu'on lie avec une ficelle, & on l'enveloppe dans une serviette, pour être mise dans un chauderon capable de la contenir. Tout cela observé on y met une grande quantité d'eau; toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, du laurier, de l'anis, du cloud de gérofle, de la muscade, du sel, de l'oignon & du romarin; & lorsqu'elle est à demi cuite on y met du vin, dans lequel il la faut laisser douze heures pour acquérir un cuisson parfaite. Quand elle est cuite on la laisse refroidir dans son bouillon, puis on la tire pour être servie avec des tranches de citrons & du persil menu.

Sanglier rôti. On peut piquer un morceau de sanglier de menu lard, puis le mettre à la broche; & si-tôt qu'il est cuit le manger à la poivrade ou à la sauce-robert.

Jambons de sanglier. On accommode les jambons de sanglier comme ceux de porc commun. *Voyez* COCHON.

SANGSUE, en Latin *hirudo*, ou *sanguisuga.* C'est une sorte d'insecte qui se trouve dans les marais ou dans les etangs: elle est de la longueur d'un petit doigt, [de la figure d'un gros ver,] & n'a ni os ni arêtes. [Sa tête est garnie de trois petites dents très-aiguës & assez fortes, car elles sont capables de percer non-seulement la peau d'un homme; mais celle d'un cheval & d'un bœuf: sa couleur est variée. Il y en a de plusieurs especes & grosseurs; celles dont on se sert en Médecine doivent être les plus petites. La sangsuë est] ordinairement de couleur noirâtre ou d'un rouge obscur. [On trouve aussi des sangsuës dans la mer; mais elles ne sont point en usage pour la Médecine. Les sangsuës sont androgines ou hermaphrodite, comme les autres reptiles qui n'ont point d'os au corps.]

Usage des Sangsuës en Médecine.

Les sangsuës succent le sang. On les emploie pour détourner les fluxions & diminuer la trop grande quantité de sang qui s'amasse en quelques endroits comme aux hémorroides.

[Mais comme quelquefois on a peine à arrêter le sang après que les sangsuës ont quitté la place, il se fait de grandes hémorrhagies qui affoiblissent beaucoup le malade.]

Une sangsuë vivante avalée pourroit causer de fâcheux accidens en suçant les venules de l'estomac. Le reméde qu'on pourroit y apporter seroit de boire de la saumure ou de l'eau salée, & de prendre quelque purgatif ou il entrat du sublimé doux, ou bien quelqu'autre préparation de mercure.

Choix des Sangsuës.

Pour bien choisir les sangsuës il ne faut pas qu'elles soient noires ou veluës ; mais vertes sur le dos & rouges sous le ventre ; qu'elles soient prises dans des eaux courantes bien claires, & qu'elles soient tirées quelques jours auparavant que de s'en servir & gardées dans de l'eau pure, afin qu'étant épuisées & comme affamées, elles succent avec plus d'avidité.

Les petites sont préférables aux grosses, comme étant moins nuisibles, & particulierement celles qui ont des lignes sur le dos. Leur usage est de succer le sang ; & par conséquent de supléer à la saignée, comme peuvent faire les ventouses avec scarification.

Méthode pour appliquer les Sangsuës.

Avant que de les appliquer il les faut tenir long-tems dans l'eau claire pour les faire dégorger, & un demi-jour dans une boëte sans eau ; après quoi il faut frotter le lieu où on les veut appliquer, de sel de nitre, de sang de quelque volaille, de terre grasse, de lait ou d'eau chaude. On applique l'ouverture de la boëte sur la partie : car elles ne veulent point s'attacher quand on les prend avec les doigts. On leur coupe le bout de la queue avec des ciseaux pour voir couler le sang afin d'en déterminer la quantité, & aussi pour qu'elles succent mieux. Et comme il arrive assez souvent qu'on a de la peine à leur faire quitter prise, pour en venir à bout on leur jette sur la tête du sel, des cendres, du lin brûlé ou quelqu'autre chose d'âcre. Il seroit dangereux de les attacher de force. Après avoir ôté les sangsuës on laisse couler un peu le sang, on lave les piqueures avec de l'eau salée.

Appareil L'appareil se fait avec une compresse trempée dans quelque eau stiptique, si le sang ne s'arrêtoit pas, ou dans de l'eau de vie s'il y avoit inflammation. Il faut soutenir la compresse avec un bandage convenable à la partie.

SANGUINS. Ce sont ceux qui ont beaucoup de sang. Ils sont ordinairement pleins de force & de belle humeur. Il est pourtant dangereux d'avoir une trop grande quantité de sang. Il faut y remédier.

Remédes pour les Sanguins. La saignée du bras, les bains & les petites médecines souvent réitérées guérissent la trop grande abondance de sang. Ou bien on leur fera prendre d'une poudre dont l'Empereur Charles-Quint usoit ordinairement, composée de deux onces de sauge, d'une once de lavande, autant d'hisope & de mente ; d'une demi-once de girofle & de noix muscade, de canelle, de gingembre, de graine de paradis, de zedoaire & du galanga ; & de deux dragmes de calamus aromaticus, de trois dragmes de graine de geniévre & d'une once de graine de pivoine ; le tout bien pulvérisé avec autant pésant de sucre candi. La prise étoit à chaque fois d'une cuejllerée le matin à jeun, & deux heures après le souper. On répandra sur la tête des Sanguins de la poudre de vers à soie. Ou bien ils useront de tablettes de diarrhodon abbatis.

Pour les Colériques, Mélancoliques & les gens un peu maigres, ils ne s'appliqueront point à l'étude, ni à aucun autre exercice si-tôt après le repas ; ils boiront à jeun deux grands verres d'eau avec du jus d'orange ou de verjus, ou du jus d'oseille, ou dans un verre de tisanne commune, ils y méleront une once de sirop violat avec cinq ou six gouttes d'esprit de souffre, ou du vitriol, ou boiront de l'oxicrat lorsqu'ils sentiront monter la vapeur.

Ils se feront saigner une fois ou deux l'année, & se purgeront trois à quatre fois avec six gros de confection d'hamech, dissoute dans un verre de décoction de polipode & de séné.

Pour les Pituiteux, les personnes grasses & replettes, ils observeront la diéte, feront de l'exercice, fuiront le sommeil du midi, & se purgeront avec une dragme de pilules d'agaric ou d'aloës, ou avec deux gros de séné, infusé dans une décoction de deux onces de tamarins, ou d'un gros de rhubarbe ; cette infusion étant passée l'on y fera fondre deux onces de manne.

Les hommes & les femmes se feront saigner du bras & du pied, en cas que cette vapeur vienne des hémorrhoïdes supprimées ou des ordinaires retenuës.

Les uns & les autres pourront avoir recours à l'eau apoplectique.

Pour leur vivre ils n'useront point de viandes grossieres, ni d'aucuns légumes, qui par leur qualité portent à la tête. Ils éviteront tout ce qui pourra les chagriner & leur donner de la crainte, & les endroits où il y auroit trop de bruit & tintamare. Que si cette indisposition venoit par la simpathie des autres parties, on aura recours à ce qui leur est ordonné en particulier.

SANICLE, en Latin *sanicula*, ou *diapensia*.

Description. C'est une plante qui produit à la cime de ses branches des petits boutons blancs faits comme des fraises. Ses feuilles sont partagées en cinq pieces, les queuës sont rondes, menuës & molles, sortant de la racine ; sa racine est noire en dehors, blanche en dedans, fibreuse.

Lieu. Cette plante naît dans les colines & les montagnes ; c'est une espece de quintefeuille, qui fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. [Elle contient du sel & de l'huile en assez bonne quantité, beaucoup de flegme, peu de terre.] La sanicle a une amertume qui marque qu'elle est astringente, [consolidante, vulnéraire.] Ses vertus sont les mêmes que celles de la quintefeuille. La décoction des feuilles en hydromel étant bûë guérit les maux du poûmon, appaise les douleurs de ventre, sert à la sciatique & à toute sorte de flux de sang, tant aux hommes qu'aux femmes. Les feuilles appliquées guérissent les blessures fraîches, & c'est ce qui lui a donné le nom de *sanicula*. Mise en emplâtre aux ruptures elle y est admirable. [Elle est aussi propre pour les hernies : on s'en sert extérieurement & intérieurement.]

SANTAL. C'est le bois d'un arbre qui croît dans les Indes, de la grandeur du noier, qui a les feuilles extrémement vertes, & semblables à celles du lentisque.

Il y en a de trois sortes ; savoir, le citrin, le blanc & le rouge. Le premier est le meilleur, & le plus aromatique de tous ; mais il s'en trouve bien peu. Le rouge tient le milieu entre l'un & l'autre.

Il faut choisir celui qui est d'une substance solide & pésante, qui n'est ni carié, ni vermoulu, & qui conserve sa couleur & son odeur. Il ne faut point employer celui qu'on trouve dans les boutiques lorsqu'il pique la langue, comme il arrive souvent au citrin, parce que c'est du cédre & non pas du santal, & qu'il échauffe plûtôt que de rafraîchir comme fait le véritable.

Le santal rouge ne teint pas comme fait le bois de Bresil, & n'est pas si dur ni si pésant ; s'il arrive qu'il ait de l'odeur, il l'emprunte du citrin avec lequel on l'apporte des Indes.

Les trois sortes de santaux sont tous froids & secs au troisiéme dégré ; le rouge est plus froid que le citrin. Ils sont tous cordiaux & aromatiques ; mais particulierement le citrin, parce qu'il est le plus odorant.

S A P.

SAPHIR. C'est une pierre précieuse, brillante, de couleur bleuë plus ou moins foncée, qu'on apporte des Indes Orientales. Les saphirs qu'on trouve en Silesie & en Boheme ne sont pas si parfaits que ceux qui viennent de l'Orient. On a trouvé l'art de contrefaire les saphirs.

Secret pour faire de beaux Saphirs.

Prenez des cailloux blancs de riviere que vous calcinerez, les faisant rougir au feu & les éteignant dans du fort vinaigre, réitérant cette opération par six ou sept fois toûjours dans le même vinaigre, réduisez-les en poudre dans un mortier de fer, puis mettez-les dans un creuset avec autant pésant que de cailloux de la mousse de tartre, qui se doit faire ainsi : calcinez le tartre, mettez-le en lieu humide dans la chausse à hypocras ; au bout de la chausse il s'y amasse de la mousse, que le tartre fait en se liquéfiant & se mettant en eau. Puis couvrez le creuset & mettez-le fondre au feu l'espace de quatre heures.

SAPHIR *très-beau.* Prenez de ce cristal préparé & du sel de tartre purifié, autant de l'un que de l'autre, & sur chaque once de cristal joignez-y deux grains de safre préparé, c'est-à-dire, brûlé quatre fois dans la fournaise, & quatre fois éteint dans le vinaigre distillé ; puis mettez la matiere dans un bon creuset ou fourneau pendant deux mois ; laissez-la refroidir & vous trouverez une chose qui vous fera plaisir.

Notez que pendant ce tems il faut prendre quelquefois de la matiére pour en voir la preuve, & si la couleur est à votre gré vous la laisserez ainsi ; mais si elle est trop claire, il y faut joindre un peu de safre préparé ; & étant trop épaisse, il faudra mettre du cristal & du sel de tartre à discrétion.

SAPHIR ORIENTAL. Prenez du cristal préparé deux onces, de minium, ou de sel de tartre six onces ; broiez-les très-bien ensemble, puis unissez-les pour chaque once avec cinq grains de safre préparé, ce qui fait en tout quarante grains ; mettez seulement six grains de maganise de Piemont préparée ; le tout bien incorporé, il faudra le mettre dans un creuset & le faire cuire comme il est dit, ainsi vous aurez une très-belle matiere de saphir Oriental avec un très beau violet.

SAPHIR ORIENTAL *plus chargé de couleur.* Prenez du cristal préparé deux onces, de minium cinq onces ; pour chaque joignez y six grains de safre préparé, & seulement huit grains de maganise préparé ; broyez & mettez comme il est dit, & vous trouverez une belle pâte de saphir violet fort agréable à l'œil.

SAPHIR. Prenez de cristal préparé deux onces, de minium cinq onces ; mélez le tout avec trois grains pour chaque once de safre préparé cuit, comme il est dit, & vous aurez une couleur céleste très-belle.

Autre saphir. Prenez du cristal préparé deux onces, de mium quatre onces & demie ; mélez & unissez le tout avec quatre grains pour chaque once de mélange d'azur d'émail cuit, & cette matiere étant mise en œuvre fera un très-beau violet.

SAPIN, en Latin *Abies.*

Description. C'est un arbre haut, plus grand que la pesse, fort droit & sans beaucoup de nœuds. Son écorce est blanchâtre, elle se romp aisément si on la plie. Ses branches ne pendent pas contre terre comme celles de la pesse ; mais elles sont droites & élevées en haut : elles jettent d'autres petites branches en croix de côté & d'autre.

Lieu. Cet arbre croît sur les montagnes hautes & dans les lieux ombrageux.

Proprietez. Le sapin contient entre ses écorces une larme ou liqueur, laquelle *Mathiole* dit la plus odoriférente de toutes les résines, & la plus chaude ; par son acrimonie elle a une vertu détergente : elle est fort bonne pour les plaies fraîches, particulierement pour celles de la tête : car non seulement elle mondifie ; mais aussi elle les consolide ; prise au poids de demi once, elle purge par le bas les humeurs bilieuses, nettoie les reins, guérit leurs ulceres, fait uriner & sortir la pierre.

S A R.

SARCLER. Terme de jardinage. C'est ôter les méchantes herbes qui naissent parmi les bonnes, & les offusquent. Il y a des Païs où l'on dit cherber.

SARRASINE. *Voyez* ARISTOLOCHE.

SARRIÉTE, sadrée ou savorée, en Latin *Satureia.*

Description. C'est une plante dont les tiges, qui croissent à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, sont rondes & dures comme du bois. Ses feuilles sont veluës, petites ; mais plus grandes que celles du thim, semblables à celles de l'hysope, d'un goût & d'une odeur agréable. Ses fleurs sont en gueule, de couleur blanche tirant sur le purpurin : elles naissent clair semées dans les aisselles des feuilles. Ses semences sont rondes & renfermées dans des capsules.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

Proprietez. La sariéte atténuë les humeurs particulieres, dissipe les vents, aide à la digestion, réveille l'appétit, provoque les mois & les urines, fortifie l'estomac, ôte le dégoût & subtilise la vûë. Elle est bonne pour les obstructions de la matrice. On s'en sert extérieurement

ment pour dissiper les humeurs & pour appaiser les douleurs d'oreilles. La poudre des feuilles bûë dans du vin est bonne aux maux de la poitrine, des poûmons & de la vessie. La sariete est employée dans les cuisines pour relever le goût des sauces. On dit qu'étant mise dans les lits elle fait mourir les puces.

S A T.

SATURNE. C'est la plus élevée de toutes les planetes; elle met près de trente ans à faire sa révolution autour du Soleil. Elle est accompagnée de cinq autres petites Planetes, qu'on nomme Satellites. Les éclipses de ces Satellites, & sur tout du premier, servent à connoître les longitudes des lieux de la terre.

Les Astrologues désigne Saturne par ce caractére ♄. Ils disent qu'il est froid, sec & terrestre. Voici quelques-unes des prédictions qui pourront servir pour prévoir le tems.

♄ avec ♃ en ☍, □ ou * cause de grands changemens de l'air, & engendre des pluies, gréles & vents durant plusieurs jours devant & après lesdits aspects.

♄ □ ou ☍, avec ♂ fait souvent pleuvoir & engendre des tonnerres & tempêtes.

♄ en ☌ ☍, ou □ avec le ☉ engendre des gréles & foudres durant quelques jours devant & après, sur tout ès signes humides, par le retardement de leur séparation, ce qui produit alors une fort remarquable mutation de l'air.

SATURNE. Les Chimistes ont donné le nom de Saturne au plomb, parce que les Astrologues prétendent que ce métal reçoit des influences de cette Planete. On déguise le plomb en différentes manieres, dont il y en a une qu'on appelle beurre de Saturne.

Maniere de faire le beurre de Saturne.

Faites bouillir du vinaigre dans un poëlon de cuivre rouge, jettez-le tout bouillant sur de la litharge d'or en poudre, qu'il surnage de six doigts dans une terrine vernisée; remuez-le quelque-tems avec une espatule de bois; au bout d'une heure filtrez-le. Prenez une once de cire blanche, fondez la dans une petite terrine vernisée; ajoûtez-y quatre onces d'huile d'olive, mélez-la avec l'espatule de bois, & versez incontinent dans un mortier de bronze, & par dessus un verre de ce vinaigre; agitez le tout avec le pilon jusqu'à consistence d'onguent, que vous séparerez du liquide.

S A V.

SAVACHIR. Terme de jardinage, qui se dit de certaines branches d'arbres, qui au lieu de se soutenir droites ont leur extrémité penchante, comme il arrive à beaucoup d'orangers, aux poiriers de fondante de Brest.

S A U.

SAUCISSON. C'est une sorte de mets qui est d'un bon goût; on estime sur tout les saucissons de Boulogne. Les Normands estiment fort ceux du Pont-Audemer; ils disent qu'ils sont excellens, & qu'on en envoie à Paris par rareté.

Maniere de faire les Saucissons.

Prenez de la chair de pourceau grasse & maigre, que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres vous ajoûterez une livre de sel & quatre onces de poivre entier, avec une pinte de vin blanc & une livre de sang de la bête; puis vous paitrirez & remuerez bien le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, vous en emplirez des boyaux, que vous environnerez d'une serviette de peur qu'en pressant la viande les boiaux ne viennent à crever. Il faut faire les séparations de la grandeur que bon vous semblera & les nouer avec une ficelle. Vous les pendrez à l'air ou à la fumée pour les faire secher; étant secs coupez si bon vous semble la peau qui sépare un saucisson d'avec l'autre, car les vers s'y peuvent mettre. Frottez-les avec un peu d'huile d'olive, après leur avoir ôté la peau qu'ils pourroient avoir prise, & mettez-les dans une terrine de terre vernie que vous couvrirez de son couvert ordinaire. De cette façon vous les garderez en bonté si long-tems que vous voudrez sans qu'ils se gâtent.

SAUGE, en Latin *salvia*, *quasi salvatrix*, parce qu'on l'estime bonne pour beaucoup de maladies. C'est une plante dont on distingue deux sortes. La domestique qu'on cultive dans les jardins, & la sauvage qui croit à la campagne. La domestique est encore distinguée en deux especes, l'une est la grande & l'autre est la petite sauge. La petite differe de la grande en ce que ses feuilles sont plus petites, plus blanches, d'une odeur & d'un goût plus fort & plus aromatique.

Description de la Sauge sauvage.

La véritable est tout-à-fait semblable au marrube, si ce n'est qu'elle a les feuilles plus longues, plus épaisses, plus dures, plus veluës, plus blanches & de bonne odeur. Elle jette quantité de branches dès sa racine, qui sont plus blanches que celles du marrube.

Lieu. Cette plante croît sur les montagnes & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Août.

Proprietez. La sauge sauvage est piquante & amere au goût. La décoction des feuilles étant bûë, provoque les mois, fait blesser les femmes grosses & fait sortir l'arriere-faix. Si on s'asseoit dans sa décoction elle provoque l'urine & les mois.

Description de la Sauge cultivée.

Ses tiges sont ligneuses & d'un verd blanchâtre. Ses feuilles son oblongues, larges, épaisses, cotonneuses, d'une odeur forte, mais agréables, d'un goût aromatique, amer & d'une couleur blanchâtre. Ses fleur naissent en épis à la sommité des branches: Elles sont en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux levres: elles ont de l'odeur & une couleur bleuë tirant sur le purpurin. Ses semences sont rondes & enfermées dans une capsule.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Proprietez. La petite sauge est plus estimée que la grande. On l'emploie dans la composition de l'eau d'arquebusade: elle est remplie d'une huile exaltée en esprit & de beaucoup de sel. Elle a peu de principes passifs. Elle est céphalique, nervale, hystérique, stomacale & apéritive.] Elle est bonne contre toutes les humeurs flegmatiques étant prise par la bouche, ou appliquée par dehors; ainsi elle est bonne au mal caduc, à la létargie, à la paralisie & à tous les rhumes flegmatiques. Les feuilles de l'herbe seche étant mangées, sont bonnes aux femmes, pour les empêcher de se blesser. Enfin elle est bonne par tout où il faut fortifier, échauffer & dessecher.

Elle a une vertu singuliere pour conforter les nerfs foulez & débiles, & pour cet effet l'on fait du vin de sauge pour boire, & des fomentations avec la décoction de sauge pour le tremblement des mains & d'autres parties; pour exciter l'appétit & nettoier l'estomac plein de mauvaises humeurs. Il faut souvent user de sauge en ses potages & autrement. Elle soulage les douleurs de tête & nettoie les dents & gencives. Elle fait bonne haleine cuite en vin. Son eau distillée éclaircit la vûë.

La conserve des fleurs de sauge a les mêmes vertus.

Au lieu de thé on met quelques feuilles de sauge dans de l'eau chaude; on les laisse infuser pendant quelque-tems & on prend cette infusion avec du sucre. On prétend que cette liqueur est bonne pour fortifier le cerveau & atténuer la pituite.

On préfére la sauge qui est apportée du Languedoc & des autres Pais chauds, comme la plus forte & la meilleure.

Culture des Sauges.

Les sauges reprennent parfaitement bien de boutures & de branches éclatées de leurs souches avec racines. On les fait servir de bordure dans les potagers, & on les renouvelle tous les ans.

SAULE, en Latin *salix*. C'est une plante dont on distingue deux especes générales; l'une est un arbre assez grand qui retient proprement le nom de saule: on donne à l'autre le nom de franc-ozier ou d'ozier.

Description du Saule. C'est un arbre médiocrement gros, d'un bois pliant & fort difficile à rompre. Il croit fort vîte. Ses rameaux sont couverts d'une écorce blanche, ou tirant sur le rouge. Ses feuilles sont longues, étroites, veluës; elles ne demeurent pas long-tems sur l'arbre, elles sont bien-tôt emportées par le vent. Le fruit ne vient pas sur le saule qui porte des chatons. C'est ce qui fait qu'on distingue cet arbre en mâle & femelle. On reconnoit le saule mâle aux chatons, & le saule femelle au fruit.

Lieu. Le lieu le plus propre à planter des saules est toûjours dans les prairies & sur le bord des ruisseaux, à cause que leurs racines ne sont point sujettes à les endommager, & que leur ombrage ne leur est pas contraire.

Proprietez. Le saule rafraîchit & desseche sans mordication, quoiqu'il soit un peu astringent; il arrête le sang & est lithontriptique; ses fleurs sont cordiales; son suc qui sort après qu'on a incisé son écorce dans le tems qu'elle fleurit, est excellent pour ôter tout ce qui empêche & trouble la vûë, parce qu'il est abstersif & subtil dans ses parties. Enfin son écorce a les mêmes proprietez; mais elle est si dessechante qu'elle guérit & emporte les cloux, les durillons & les porreaux, si on la trempe dans du vinaigre, & si on l'applique dessus après avoir été réduit en cendres.

Usage. On se sert du bois de saule pour faire des pieux, des perches, des échalas & plusieurs instrumens pour soutenir de pesans fardeaux.

Description du Saule ou Franc-Ozier.

C'est un arbrisseau qui ne pousse que des rameaux ou verges grêles fort pliantes, dont l'écorce est d'une couleur rouge ou purpurine noirâtre. Ses feuilles sont comme celles du saule; mais sans poil & crenelées sur le bord. On appelle ozier celui qui est plus petit.

Lieu. Cet arbrisseau croit dans les prez & autres lieux humides & marécageux.

Proprietez. Les feuilles, la semence, l'écorce & le suc qu'on peut tirer du bois & des feuilles sont propres pour assoupir les mouvemens impurs. On en fait une décoction. *Voyez* LUXURE.

Usage. Les Tonneliers se servent des rameaux des francs-oziers pour lier les cerceaux; les Jardiniers les emploient aussi: on en fait encore des paniers, des corbeilles, des claies & autres utenciles.

Culture des Saules & de la maniere de faire une Saussaie.

Il y en a qui trouvent ce bois être d'un grand profit, & qui en font des saussaies toutes entieres.

Comment il faut planter les Saules.

Avant que de mettre les saules en terre, il faut d'abord choisir le plant, & savoir que ce n'est point de racines qu'ils se multiplient, mais de branches.

Si l'on veut jouir du plaisir d'avoir de belles saussaies, il faut que les branches dont on veut se servir soient droites, d'une écorce bien unie, grosse comme le poignet, & longues de huit à neuf pieds.

Ce choix ainsi fait on prend un pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frappant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on met ces branches par le gros bout, qu'il faut auparavant éguiser d'un côté seulement; & de crainte que ces plans ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pied; ce qui ne contribuë pas peu à leur faire prendre bien-tôt racine.

Lorsque ces arbres sont plantez en lieux qui leur conviennent, ils ne manquent point de bien croître; mais pour les aider encore à le faire plus aisément, on doit dès la premiere année leur couper le bois qui a crû à leurs tiges, pour deux raisons: la premiere pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines:

cines ; ce qui est cause bien souvent que ces plans se déssechent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde raison est, que leurs racines ne les tenant encore attachez à la terre que très-foiblement, il seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent assez de prise aux vents, qui venans à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire présentement que les Saules se plantent dans des trous faits avec un pieu, sur lequel on frappe rudement ; mais si la situation du lieu ou l'on demeure se trouvoit remplie de pierre, & qu'on ne pût avec ce pieu creuser des trous, est-ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des saules sur le bord des ruisseaux ? Non ; mais voici comment pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit raion d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, & pour lors sans rien rogner des pieux destinez à planter, appellez plançons en des Pays, en d'autres plantats, on les place à distance égale dans le fond de ce raion, qu'on remplit après de bonne terre ; la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ai dit ci-dessus ; ensuite dequoi ces plantats ou plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leur tems.

Du tems de planter les Saules.

Le saule est d'un naturel fort susceptible de froid lorsqu'il est nouvellement coupé, & la plaie qu'on y a fait étant pour lors sujette à gerser, ce seroit inutilement qu'on le planteroit si on le faisoit devant l'Hiver.

Le vrai tèms aussi de dresser des saussaies, de crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvénient, est vers la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars. Les gelées pour lors étant passées, on pourra esperer quelque bonne issuë de son travail.

Des distances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Les plus ou le moins de bonté dont est la nature de la terre où les saules sont plantez, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner.

Dans un fond gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces sortes de plans, & quatre pieds de distance suffiront : au lieu qu'il leur faut donner six pieds dans un terroir maigre ; car moins vaut une terre, moins souffre t'elle qu'on y mette de saules.

Des dangers à éviter.

Si j'ai déja dit que l'approche des bestiaux étoit fort préjudiciable à de certains plans, je suis bien aise d'avertir ici que c'est entiérement exposer les saules à les faire périr, que de les laisser en butte à la gueule & aux saillies de ces animaux.

Un saule nouvellement planté & brouté d'un bœuf ou d'une vache, est absolument perdu. Car il se désseche aussi-tôt, comme lorsqu'il a été ébranlé, ses racines encore tendres étant forcées de se rompre par cette funeste secousse.

De la nécessité d'émonder les Saules quand ils sont encore jeunes.

Comme un saule n'est beau qu'autant que sa tête est bien formée & bien chargée de bois, il faut dans son commencement l'aider à venir à cette perfection. La plançon nouvellement coupé de l'arbre, & destiné pour être planté, est remplis d'espace en espace de certains petits nœuds, qui sont comme autant d'origines de branches à venir. C'est ce qui fait que lorsqu'il est en terre sa séve commence d'agir. On voit sur tout pendant les deux premieres années paroître à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches si l'on ne prenoit le soin avec la main de les abattre du bas en haut, jusqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du saule se doit former. De cet inconvénient il arriveroit que toutes ces petites branches consumant la substance dont celles de la tête devroient se nourrir pour devenir belles, cette tête ne seroit chargée que d'un bois mal nourri, & qui n'est propre qu'à brûler.

Qu'il n'est pas moins nécessaire d'ôter le superflu des branches qui croissent sur la tête des Saules.

Toutes les branches ne croîtroient qu'imparfaitement sur la tête des saules, si l'on n'avoit soin d'en ôter le superflu.

Les saules nouvellement étêtez ont coûtume l'année suivante de jetter une grande confusion de branches, qui sans doute leur seroient plus nuisibles que profitables si on les laissoit. Le mois de Mars de l'année suivante que ces petites branches ont poussé, on doit en jettant les yeux sur ces saules juger des branches qu'il faut conserver, afin de décharger leurs têtes de celles qu'un juste discernement en cela vous dit être superfluës.

Cela se fait avec la serpe, en les coupant tout près du vieux bois, & prenant garde d'offenser les branches qu'on veut laisser, & qui en sont toutes voisines.

Du tems d'étêter les Saules.

Lorsqu'on n'a point négligé la véritable méthode de gouverner les saules, on peut en tirer du profit tous les quatre ans. J'ai déja dit que si on les coupoit devant l'Hiver, leurs plaies ne se recouvriroient que très-difficilement. J'avertis pour cette raison de ne les point étêter que sur la fin de Février, ou au commencement de Mars, & toûjours par un beau tems, & agissant de cette sorte, on aura long-tems de la satisfaction de ces arbres.

SAUPOUDRER. Terme de Jardinage. C'est un mot emprunté du langage des Cuisiniers, & on s'en sert pour dire, couvrir légerement ; par exemple, saupoudrer de fumier sec les chicorées qui commencent à blanchir, & par conséquent à s'attendrir, peuvent être gâtées par une premiere petite gelée. Ce peu de fumier ainsi jetté légerement, & en petite quantité sur cette chicorée, & sur ces laituës pommées, &c. les garantit du tort que leur pourroit faire une premiere gelée. Il faut doubler telle couverte pour les garantir de plus fortes gelées.

S A V.

SAVON. C'est une composition qui se fait avec de l'huile d'olives, de la chaux, & des cendres de l'herbe appellée kali, ou soude. Le savon sert principalement à dégraisser & à blanchir le linge ; on l'emploie aussi en Médecine pour amollir les duretez de la matrice, les loupes & autres tumeurs. On en tire une huile en faisant distiller le savon avec des cendres. Cette huile est résolutive.

On fait deux sortes de savons, que l'on distingue par leurs couleurs ; l'un est le savon blanc, & l'autre le savon noir.

Maniere de faire le Savon blanc.

Prenez deux cens livres de soude noire pilée bien menuë avec cent livres de chaux vive en pierre, éteignez la chaux à demi avec de l'eau, laissez-la jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, & qu'elle soit en poudre ; puis mêlez bien la soude avec la chaux, & remuez les ensemble avec une grande espatule de bois, puis mettez le tout dans un tonneau, qui ne sera point clos dessus, & mettez au bas une chevre, qu'on appelle une hanche pour tirer l'eau, & un papier dedans, de crainte que la soude ne se mêle dans la hanche. Cela étant fait vous verserez de l'eau dans le tonneau sur ces matieres jusqu'à ce qu'elle surnage par dessus de deux ou trois seaux ; puis vous boucherez bien le tonneau, de peur que ce qui est dedans ne s'évente, vous l'y laisserez reposer & tremper quatre bonnes heures, puis vous tirerez votre eau qui sera la premiere, la marquerez bien, de crainte de prendre l'une pour l'autre. Puis étant toute tirée, vous la boucherez bien, & jetterez une seconde fois de l'eau dessus, où vous la laisserez cinq heures. Vous la tirerez & en remettrez encore pour la troisiéme & quatriéme fois ; mais pas tant qu'à l'ordinaire, & vous ferez comme dessus, vous marquerez toutes vos eaux & les boucherez. Ensuite vous prendrez deux cens livres de bon suif de mouton ou de bœuf, & lorsque vous voudrez faire votre savon, vous mettrez votre suif dans une chaudiere, puis vous mettrez le feu dessous & le ferez fondre. Aussi-tôt qu'il sera fondu vous verserez dessus un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à ce qu'il soit en pâte ; lorsqu'il sera en pâte vous le nourrirez petit-à-petit de vos eaux premieres, en versant un seau à chaque fois, & laissant quelque intervalle de l'un à l'autre, comme d'un quart d'heure. Lorsque vous aurez versé l'eau seconde & premiere, vous verserez petit-à-petit, de demi heure en demi heure, un seau des eaux troisiéme & quatriéme, jusqu'à ce que vous voyez qu'après en avoir tiré sur le bord de la chaudiere il demeure ferme, & qu'il file de grands filets ; vous le tirerez dans des caisses ou liettes, que vous frotterez auparavant d'huile d'olives. Vous le laisserez réfroidir environ trois jours, & vous trouverez environ un millier pésant de savon. Il ne faut pas oublier de faire assez grand feu dessous en le cuisant quand il y en a beaucoup ; mais quand l'on en veut faire peu, il n'est pas besoin de faire quatre eaux, il n'en faut faire que trois, & observer comme dessus.

Savon d'Huile d'Olives.

Prenez deux cens livres de soude grise la meilleure, mêlez-la avec cent livres de chaux vive, & mettez-la dans un tonneau. Il faut éteindre la chaux à moitié, la rendre en poudre, & la mêler avec la soude. Vous y verserez de l'eau commune, comme au savon blanc, que vous laisserez tremper trois ou quatre heures, puis vous tirerez vos eaux ; savoir, d'eau premiere huit seaux, de la seconde autant, de la troisiéme autant ; mettez ensuite deux cens livres d'huile d'olives, savoir, de fondrée dans votre chaudiere, & mettez le feu dessous pour la faire bouillir : puis vous lui donnerez un seau d'eau seconde & un seau d'eau premiere ; alors cette huile deviendra en pâte ; & lorsque vous verrez qu'elle jettera le savon contre la chaudiere, vous continuerez en versant toûjours de l'eau premiere & de l'eau seconde. Vous réserverez deux seaux de l'eau premiere pour vous en servir sur la fin, lorsqu'il sera presque cuit, pour jetter dedans petit-à-petit avec un bassin, afin de l'épaissir ; puis cette eau premiere & seconde étant versées avec les deux seaux, vous verserez la troisiéme petit-à-petit. Quand vous n'aurez plus d'eaux que les deux seaux, vous prendrez dix livres d'amidon, & le détremperez dans de l'eau troisiéme : lorsqu'il sera détrempé, vous le jetterez dans les deux seaux d'eau premiere que vous aurez gardé, vous les détremperez bien ; puis vous jetterez cette eau petit-à-petit jusqu'à ce que le savon soit cuit, & un quart d'heure après vous le tirerez dans vos caisses, & vous ferez comme le premier, vous y trouverez cinq cens livres de savon.

Savon marbré.

Prenez de la soude noire soixante & quinze livres, & cinquante de chaux vive, mêlez-les bien ensemble, puis mettez les dans un tonneau, de même qu'on a fait au savon blanc ; vous les laisserez tremper aussi autant de tems, puis vous tirerez vos eaux ; savoir, premiere, seconde, jusqu'à la troisiéme, vous en tirerez six seaux de chacune, vous les marquerez bien & vous les couvrirez ; puis vous prendrez un cent pésant de suif, ou si vous n'y voulez point mettre de suif, un cent pésant de fondrée d'huile d'olives, que vous mettrez dans une chaudiere, & vous ferez bon feu dessous. Après qu'il sera fondu, il y faut jetter de l'eau seconde, troisiéme & quatriéme ; ensuite vous le laisserez bouillir jusqu'à ce qu'il s'épaississe contre la chaudiere ; puis vous le nourrirez petit-à-petit, de demi heure en demi heure, d'un seau entier, suivant le feu que vous ferez dessous. Il en faut toûjours mettre de demi heure en demi heure, jusqu'à ce ce qu'il reláche l'eau ; puis vous mettrez votre savon dans vos caisses pour en tirer l'eau que vous épurerez ; lorsqu'elle sera bien épurée, vous remettrez le savon dans la même chaudiere, & le ferez bouillir comme auparavant ; puis vous verserez un seau d'eau premiere, & y jetterez votre marbreure.

Pour

Pour faire le marbré, il faut prendre deux seaux d'eau premiere, & six livres de couperose, comme elle vient de chez les Épiciers, avec une livre d'orpiment jaune, & faire bouillir le tout dans quelque chaudiere, jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais, environ comme de l'huile d'olives; vous le jetterez alors dans votre savon, & les ferez bien bouillir ensemble, jusqu'à ce que vous voiez qu'il se sépare, & qu'il y ait des veines blanches avec du bleu. Cela étant, vous le tirerez en vos caisses & le laisserez réfroidir.

Remarquez qu'il faut observer en cuisant vos savons, de toûjours bien remuer dans la chaudiere avec une espatule de bois, afin qu'il ne brûle pas & qu'il s'incorpore mieux. Et pour le savon blanc, qui est le premier, il faudra réserver un seau d'eau premiere pour y jetter sur la fin, car il s'en épaissira mieux; & une demi heure avant que de le tirer, ou bien un quart d'heure, il y faudra jetter deux onces d'alun de roche sur douze livres de suif, & le faire bien fondre auparavant dans un pot avec un peu d'eau troisiéme ou seconde; puis vous le jetterez dans votre chaudiere. Aiez soin d'observer bien la dose en diminuant votre savon, comme si vous n'en vouliez faire que cent livres, deux cent livres, ou cinquante livres: faites vos eaux à proportion, & mettez de cette eau avec un bassin de tems en tems. C'est la plus belle chose que vous puissiez voir lorsqu'il est bien fait.

Maniere de faire le Savon qui sert pour ôter toutes les taches d'un drap.

Prenez d'alun de roche une livre & le brûlez, six onces de poudre d'iris ou glaïeul; pulverisez le tout ensemble, puis prenez deux livres & demie de savon blanc raclé subtilement avec la gratuise; puis prenez un demi fiel de bœuf, & un blanc d'œuf ou deux, incorporez-les bien ensemble, en y ajoûtant un peu de sel broié; puis mettez autant de savon incorporé qu'il en faut pour faire corps, afin qu'on en puisse former des pelottes en bonne pâte solide, & faites-les sécher à l'ombre, à cause que le Soleil leur est contraire; & si vous les voulez vendre, faites-les en poids & mesure.

Quand vous voudrez ôter les taches, savonez d'abord le drap de tous côtez avec eau fraiche, frottant un drap l'un contre l'autre fort bien, puis lavez-le avec de l'eau claire & fraiche, jusqu'à ce que l'eau demeure claire; & s'il vous semble que la tache ne s'en soit bien allée, laissez sécher le drap, & le refaites encore une autrefois comme devant, & toutes les taches s'en iront.

On donne différens noms aux savons suivant les Pays où on les fait, & on les distingue aussi par leurs qualitez: on prétend que le meilleur de tous les savons est celui d'Alicant, on met au second rang celui de Carthagêne, le véritable Marseille tient la troisiéme place; enfin celui de Toulon, qu'on appelle faussement savon de Genes, est moins estimé que les trois qu'on vient de nommer; mais il l'est davantage que ceux qu'on fait à Paris & dans les autres lieux de France.

Le savon blanc dont on vient de donner la composition, est dur & d'une consistence solide; le noir est mou & presque liquide. Il y en a de deux sortes; l'un qui est noir ou brun, & l'autre est verd.

Le savon noir ou brun se prépare à Amiens & autres lieux de Picardie, avec des feces d'huile à brûler, de la potée & de l'eau de chaux.

Le savon verd se prépare en Hollande avec de l'huile de chenevis: ces deux especes de savons sont bons; ils sont recherchez sur tout par les Bonnetiers qui s'en servent pour dégraisser les laines.

SAVONETTE. C'est une petite boule de savon préparée pour faire la barbe, se laver le visage & les mains.

Maniere de faire les Savonettes communes.

Prenez cinq livres de savon que vous râtisserez & pilerez dans un mortier assez long-tems; ensuite maniez bien le savon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilez; remettez ensuite le savon dans le mortier avec deux livres de poudre d'amidon, une once d'essence d'orange ou de citron, & environ un demi septier d'eau de Mahaleb préparée de la maniere qu'on le dira bien-tôt; mêlez doucement le tout ensemble avec un pilon, ensuite pilez-le jusqu'à ce que la pâte soit faite. Vous roulerez cette pâte de la maniere que vous voudrez pour en faire des savonettes; si elle est trop molle vous la laisserez se raffermir d'elle-même.

Eau de Mahaleb.

Pilez quatre onces de Mahaleb dans le mortier, & mettez-le tremper dans une chopine d'eau du jour au lendemain: ensuite vous passerez cette eau par un linge & exprimerez bien le Mahaleb; puis vous ferez détremper dans la même eau deux onces de blanc de ceruse mise en poudre; enfin vous y ajoûterez une poignée de sel.

Savonnettes de Boulogne.

Prenez une livre de savon de Genes coupé en petites pièces, & quatre onces de chaux vive que vous piletez bien, avec deux verrez d'eau-de-vie, où vous laisserez tremper le tout deux fois vingt-quatre heures; puis prenez une feuille de papier, & l'étendez dessus pour sécher: étant sec vous le pilerez bien dans un mortier avec une demi once de mahaleb, une demi once de santal citrin, une demi once d'iris, autant de calamus, le tout en poudre, & quatre onces de gomme adragant, & paitrirez ensemble avec un blanc d'œuf; la gomme adragant sera détrempée avec eau rose, puis formez vos savonnettes.

Prenez une livre d'iris, quatre onces de storax, deux onces de santal citrin, demi once de clous de gérofle, pour un sol de canelle, un peu d'écorce de citron, une once de mahaleb, une noix muscade, le tout soit mis en poudre. Puis prenez environ deux livres de savon blanc qu'il faut raper & mettre dans trois chopines d'eau-de-vie, puis paîtrissez-le fort avec environ une pinte d'eau de fleur d'orange, ou autres de senteur. Puis de l'amidon à discrétion battu & passé, que vous mêlerez avec lesdites drogues ci-dessus & le savon pour en faire une pâte; puis aiez un peu de gomme adragant dissoute en eau de senteur, & cinq ou six blancs d'œufs, & formez-en vos savonnettes de la grosseur que vous voudrez.

Pour bien parfumer les Savonnettes.

Prenez du musc telle quantité que vous voudrez, que vous délaierez en eau d'ange, puis prenez gros comme une savonnette de la composition ci-dessus, & mettez tout ensemble dans le mortier après votre pâte en forme de levain; & enfin faites vos savonnettes.

SAUVAGES. Chiens sauvages. On entend par là les loups & les renards.

SAUTERELLES. *Voyez* TEMPETE.

S A X.

SAXIFRAGE, en Latin *Saxifraga.*

Description. C'est une plante qui pousse quantité de petites branches menuës. Ses feuilles sont petites, étroites, courtes, & si semblables à celles du thim, qu'on ne les distingue qu'au goût. Elles viennent plusieurs à la fois & par intervales égaux. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en roses, de couleur blanche; elles naissent aux sommitez des tiges. Ses semences sont fort menuës, & renfermées dans un fruit divisé en deux loges. Sa racine est profonde & divisée en plusieurs fibres.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux, incultes, sur les montagnes & dans les vallées. On en trouve aussi dans les bois.

Propriétez. La saxifrage échauffe, nettoie, ouvre, subtilise & résout. On la fait cuire dans du vin, & on donne ce vin aux fébricitans, à ceux qui ne peuvent uriner ou qui sanglottent. Elle brise la pierre dans les reins. C'est ce qui lui a fait donner le nom de saxifrage.

S C A.

SCABIEUSE, en Latin *Scabiosa.*

Description. C'est une plante dont les feuilles qui sortent de la racine sont longues, larges, découpées, & couvertes de poil; du milieu de ses feuilles elle pousse des tiges qui s'élevent à la hauteur d'environ deux ou trois pieds, rondes, garnies de poil & de feuilles plus petites que celles d'en bas, quoique semblables. Ses fleurs naissent à la sommité des tiges, en bouquets ronds, composez de fleurons inégaux, de couleur purpurine ou de bleu mourant. Ses semences sont oblongues & surmontées d'une couronne: on les trouve dans des manieres de têtes verdâtres, composées de capsules, dont chacune renferme une de ces semences.

Lieu. Cette plante croît dans la campagne, dans les prez, dans les blés, & dans les terres incultes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Elle réchauffe, desséche, nettoie, & décharge la poitrine des flegmes, soit qu'on prenne cette herbe séche & réduite en poudre dans du vin ou dans du bouillon, soit qu'on en prenne le jus avec du miel. Si on boit la décoction de son herbe, elle fait le même effet, & guérit encore la galle. On s'en sert pour les foiblesses d'estomac & les maux de poitrine. On la met en emplâtre sur les charbons de peste, les clous & autres semblables maux, & c'est une chose certaine qu'elle les guérit en trois heures de tems. Le jus en est admirable quand on en donne aux malades le poids de quatre onces avec une dragme de thériaque. Le premier jour cela les fait suer abondamment; il faut continuer à leur en donner la même quantité durant plusieurs jours. Ce reméde est excellent pour ceux qui ont été mordus ou piquez de serpens & d'autres bêtes vénimeuses, & l'herbe pilée & appliquée sur la morsure ou piquure les guérit. Le jus de la scabieuse, avec de la bourrache & du camfre, efface les rousseurs & taches du corps. La décoction de sa racine est bonne pour les boutons causez par le mal de Naples, pour lequel il en faut boire jusqu'à ce qu'ils s'en soient allez. On en fait de la poudre dont on donne une dragme dans du petit lait de chevre, & c'est un reméde excellent pour les galleux, farcineux & véroleux. La scabieuse est encore fort propre pour la toux & les maladies des poûmons: pour cet effet l'on en tire le jus, on la pulverise, on en fait une décoction, on fait aussi de la conserve de sa fleur. Ses feuilles ou sa racine appliquées sur les gratelles, teignes, ou mêlées avec l'huile en forme d'onguent, y font grand bien; sur tout la décoction de scabieuse buë l'espace de quarante jours, guérit entiérement les dartres, ainsi que je l'ai expérimenté plusieurs fois. Enfin cette plante est sudorifique & alexipharmaque. Son principal usage est dans les apostumes & dans la pleuresie, dans l'esquinancie, dans la toux, dans les ulceres fistuleux des mammelles & des cuisses, & dans la peste. Elle purge aussi le poûmon. Elle est appellée scabieuse, parce qu'elle remédie à la galle, à la démangeaison, aux dartres, à la teigne, à la crasse, & aux lentes de la tête.

Culture de la Scabieuse.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager. On l'arrose quand elle en a besoin. Cette fleur dure trois ans, alors il la faut semer pour en avoir.

Quoique les scabieuses soient toutes de même espece & de même nature, il s'en rencontre néanmoins de diverses couleurs, & qui ne proviennent pourtant que d'une même graine: la plus claire qui tire sur le rouge est la meilleure; il ne se faut pas amuser à conserver celles qui fleurissent pendant l'Été, parce qu'encore qu'elles jettent au Printems, néanmoins à cause de la dureté de leurs racines & de leurs pieds, ce qu'elles jettent si tard ne peut pas si bien servir que celle qui se replante devant l'Automne, & qui n'a pas porté devant l'Hiver, parce qu'elle jette la fleur bien-tôt plus abondamment & plus belle. Sa graine vient en bouton de la grosseur d'un bout de doigt, qu'il faut cueillir quand on voit qu'elle commence à quitter la pointe de ce bouton, ce qu'il faut tout divisér en la semant; elle est fort bien au milieu des carreaux où l'on aura mis un ou deux rangs d'oignons à fleurs, parce que quand elle est passée, elle couvre presque tout le carreau, n'empêche pas même dans le besoin que l'on n'arrache les oignons, & au contraire elle reçoit du soulagement par ce remuement de terre.

SCH.

SCHIRRE. Le vrai ſchirre s'engendre pour l'ordinaire du ſang le plus impur & le plus matériel de la mélancolie, qui n'a aucun ſentiment & très-peu de douleur. Ce n'eſt pas que le foie & la rate par leur propre vice, & la ſuppreſſion des mois, & d'autres flux n'y contribuent de leur côté, auſſi bien que la mauvaiſe nourriture.

Le ſchirre bâtard ſuccéde à l'éreſipelle, ou à d'autres tumeurs, il ſe forme le plus ſouvent à la rate, au foie, à la matrice ou au meſentere.

Si-tôt que l'humeur qui cauſe le vrai ſchirre vient à ſe brûler ou à s'échauffer avec la bile, il ſe tourne aiſément en cancer.

Si par négligence on le laiſſe entiérement former, il ſe rendra incurable, d'où s'enſuivra de très-fâcheuſes maladies.

Méthode pour guérir promptement le Schirre.

Il faut obſerver un régime de vivre oppoſé au précédent, ſe nourrir de poulets, de chapons, de veau, de mouton, d'agneaux, de chevreaux & d'œufs frais; aſſaiſonner les bouillons de bugloſe, de bourrache, de houblon, d'épinards, de mauves, de foucis & de capres; rejetter toutes ſortes de ſalures, d'épiceries, & tous légumes chauds & venteux. L'on bannira les chagrins, il eſt même néceſſaire d'éviter certains exercices qui affoibliroient les forces, & qui acheveroient de diſſiper la chaleur naturelle, qui eſt d'un grand ſecours dans cette rencontre.

Le vin blanc & le clairet ſe peuvent boire avec modération, un peu plus que l'on ne feroit pas en d'autres indiſpoſitions. Après l'on viendra a la ſaignée du bras, & s'il eſt beſoin à celle du pied; enſuite on ſe purgera avec l'infuſion de ſené, d'épithime, de polipode, ou avec de la confection hamech, ou avec de la poudre de hiere mêlée avec quelque conſerve.

A l'extérieur on appliquera les mêmes emplâtres & les autres remédes qui ſont ordonnez à la douleur de rate. Que ſi aux femmes le ſchirre étoit à la matrice, on leur fera recevoir par le bas la fumée d'eau-de-vie & de vinaigre jettez ſur une brique ou un caillou fort chaud.

Si après une fois ou deux que l'on aura mis en uſage cette ordonnance, on ne s'en trouve pas ſi-tôt ſoulagé, il ne faudra pas laiſſer que de la continuer, car cette maladie demande beaucoup de patience.

SCI.

SCIATIQUE. C'eſt une ſorte de goutte qui ſe fait ſentir aux hanches, au haut des feſſes, aux lombes, à la cuiſſe, à la jambe, & quelquefois a l'extrémité du pied.

Remédes pour la Sciatique.

I. Prenez des fleurs de ſauge, de romarin, de camomille, de melilot & de ſureau, de chacun une demi poignée. Faites bouillir le tout dans une chopine de vin blanc. Cette décoction étant coulée & miſe ſur le feu vous y jetterez une demi livre de gomme, trois onces de poix réſine, deux onces de cire, trois onces d'huile d'hypericon, deux onces de poix noire, & pour ſix deniers d'huile de laurier; aiant retiré le tout de deſſus le feu vous l'agiterez & y mêlerez en même tems une once de térébenthine de Veniſe. Vous mettrez le tout ſur un morceau de cuir aſſez grand pour couvrir la cuiſſe depuis le haut de la hanche juſqu'au genouil. Vous laiſſerez cette emplâtre pluſieurs jours.

II. Prenez deux onces de graine de moutarde & deux onces de figues graſſes. Pilez-les enſemble, & faites-en une eſpece de pâte, dont vous ferez une emplâtre, que vous appliquerez ſur le mal; il faut la renouveller pluſieurs fois.

III. Prenez de la glu, faites-en une emplâtre ſur du chevrotin, que vous appliquerez ſur la partie malade; il faut l'y laiſſer juſqu'à ce que la douleur ſoit paſſée, ou que l'emplâtre devienne noir, & ſe leve d'elle-même, & que vous voyez de petites gouttes d'eau ſur la partie.

IV. Prenez de la cire jaune, de la poix blanche & noire, & de la térébenthine de chacun quatre onces, de la gomme ammoniac & de la fleur de ſouffre, de chacun deux onces, de l'oliban, de l'iris, du fenugrec pulveriſez, de chacun une once pour compoſer cette emplâtre.

Aiant pulveriſé ſubtilement enſemble l'iris, le fenugrec & l'oliban à part, & les aiant mêlez avec les fleurs de ſouffre, on choiſira de la gomme ammoniac en larmes bien pures, qu'on fera liquéfier dans le grand mortier de bronze chaud, & on l'y incorporera avec la térébenthine; puis aiant fait fondre enſemble ſur un petit feu dans une petite poële de cuivre la cire jaune & les poix blanche & noire coupées en petits morceaux, & les aiant paſſées par un linge, on y mêlera la gomme ammoniac incorporée avec la térébenthine, & le tout étant à demi réfroidi, on y ajoûtera les poudres, & l'emplâtre ſera faite. Il faut avoir ſoin de lever ſoir & matin l'emplâtre qu'on a appliquée ſur la partie, & de bien eſſuier l'une & l'autre avant que de la remettre.

Emplâtre de Monſieur Vital Capitaine.

V. Mettez de l'huile d'olives trois onces, avec un demi verre de bon vinaigre dans un pot de terre neuf plombé, faites-le bouillir juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſumé, ce qui ſe connoît quand il ne fait plus de bruit; après quoi commencez à diminuer le feu, ajoûtez du minium deux onces, & remuez toûjours, puis mettez de cire jaune deux onces; mêlez & remuez encore, & ajoûtez douze baies de laurier en poudre, ſéchées au Soleil s'il ſe peut, & de la groſſeur d'une noix de graiſſe de cerf, & remuez inceſſamment juſqu'à ce qu'il devienne noir, le réfroidiſſant en remuant toûjours; l'emplâtre faite appliquez-la ſur le mal.

VI. La décoction de l'écorce de peuplier blanc ſoulage fort ceux qui ſont attaquez de la ſciatique; ce que fait auſſi le ſuc des branches du genêt trempées dans du vinaigre. *Voyez* GOUTE.

SCIE. C'eſt un outil à dents que tout le monde connoit aſſez. Quand elle eſt bonne & qu'elle a bien de la voie, c'eſt-à-dire, les dents bien écartées, on dit qu'elle paſſe bien.

SCILLE. *Voyez* SQUILLE.

SCIRRHE. *Voyez* SCHIRRE.

SCO.

SCOLOPENDRE vraie ou Ceterach, en Latin *Ceterach* & *Aſplenium*.

Deſcription. C'eſt une plante qui jette quantité de feuilles d'une ſeule racine, ſemblable à la ſcolopendre; elle croit ſans tiges, ſans fleurs & ſans graines. Ses feuilles ſont découpées comme celles du polypode, mais plus couvertes & plus étroites, jaunes par deſſous & rondes, vertes par deſſus. La racine eſt noire & veluë.

Lieu. Cette plante naît dans les montagnes, dans les fentes des pierres, & dans les lieux âpres & humides. Elle conſerve tout l'Hiver ſa verdure, & produit de nouvelles feuilles en Avril.

Propriétez. La ſcolopendre eſt inciſive & apéritive. Sa décoction dans du vin déſopile le foie & la rate, elle eſt bonne pour la pierre & pour la fiévre quarte, elle purge la bile noire, & ſert contre la difficulté d'urine.

SCORBUT. C'eſt une maladie qui ſe connoît aux ulceres de la bouche, qui ſont puants, à une ſalivation abondante. Le malade a de grandes douleurs de tête, des vertiges, des épilepſies, des apoplexies, des paralyſies. Le viſage eſt d'un rouge pâle & obſcur, il eſt quelquefois bouffi, enflammé & ſemé de puſtules.

Cette maladie peut ſe guérir dans ſon commencement; mais il n'en eſt pas de même quand elle eſt invétérée, qu'elle attaque les viſceres, que le malade eſt vieux, ou que c'eſt une maladie du Pays.

Régime de vie. Pour adoucir le ſang, on uſera de bouillon de volaille, dans leſquels il faut mettre des plantes antiſcorbutiques, comme le creſſon, les épinards, les racines de perſil, les aſperges, l'ache, le ſcorſonere & le cochlearia. On boira de bon vin rouge naturel, & on mangera des poulets & des œufs frais. Il faut auſſi que l'exercice & le repos qu'on prendra ſoient modérez.

Remédes contre le Scorbut.

On prend intérieurement la teinture de cailloux. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à trente.

L'antimoine diaphorétique. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à trente.

Le ſublimé doux. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à trente.

Le Mars diaphorétique. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'a vingt.

Le ſaffran de Mars apéritif. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

L'eſprit volatil de ſel ammoniac. La doſe eſt depuis ſix goutes juſqu'à vingt.

L'eau de creſſon. La doſe eſt depuis quinze goutes juſqu'à une dragme.

Il faut ſe tenir le ventre libre avec des tiſannes & des lavemens émolliens & déterſifs qu'on prend en ſe couchant.

On uſe de ſudorifiques, les uns ſont doux, tels que ſont les décoctions de fumeterre, de chicorée ſauvage, de piſſenlit, de ſcolopendre, & de ſcabieuſe. Les autres ſont plus forts pour les tempéramens froids, comme ſont les décoctions de cochlearia, de lépidium, de perſicaria, de la petite chelidoine, de l'abſinthe & du petit ſedum.

Pour raffermir les gencives, on fait des gargariſmes avec les plantes antiſcorbutiques, comme ſeroient deux dragmes d'eſprit de cochlearia, un ſcrupule d'eſprit de vitriol, quatre onces d'eau roſe & de plantain.

Prenez des pommes de pin une poignée, ou bien deux ou trois onces de l'écorce, coupez-les par petits morceaux, mettez-les infuſer dans une meſure de biere, que vous ferez bouillir juſqu'à la conſomption de la moitié ou du tiers. Il en faut faire boire un verre de tems en tems. Cette décoction empêche les paraliſies, les retractions de membres, les douleurs vagues, & les autres ſimptômes qui ſont des ſuites du ſcorbut.

SCORDIUM.

Deſcription. C'eſt une plante qui reſſemble beaucoup au chamedrys, avec une odeur qui approche fort de celle de l'ail, d'où elle a pris ſon nom. Elle a les feuilles plus grandes que celles du triſſago ou germandrée, & moins déchiquetées: elles ſont aſtringentes & ameres au goût. Ses tiges ſont quarrées & ſa fleur eſt rouge.

Lieu. Cette plante nait dans les lieux marécageux. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Le ſcordium eſt chaud & provoque l'urine. L'herbe priſe au poids de deux dragmes en hydromel eſt bonne aux rongemens d'eſtomac, à la diſſenterie, & a ceux qui ne peuvent uriner qu'avec difficulté. Elle fait cracher, & fait ſortir toutes les humeurs groſſieres qui chargent la poitrine; enduite avec de l'eau ou avec du vinaigre fort elle eſt bonne a la goute. Le ſuc de l'herbe pris en breuvage eſt bon à tout ce que deſſus.

SCORPION. C'eſt un petit animal terreſtre, qui a une queuë longue & noueuſe, au bout de laquelle il y a un aiguillon qui a un petit trou, par le moien duquel il répand ſon poiſon lorqu'il pique.

Il y en a de huit ſortes: il faut choiſir les plus gros, c'eſt-à-dire, ceux qui ont ſix ou ſept nœuds à la queuë, qui ſont vifs, vigoureux & pris au mois d'Août, parce qu'ils ſont pour lors dépouillez de l'humidité ſuperfluë que les lieux couverts où ils habitent leur donnent: préferez ceux qui ſont cendrez ou blanchâtres.

On en fait une huile excellente dont on ſe ſert extérieurement pour rompre la pierre qui eſt dans la veſſie & pour la jetter dehors: elle provoque les mois, auſſi bien que la cendre du ſcorpion, & guérit ceux qui ont été mordus de viperes, les ſcorpions même broiez & appliquez ſur la plaie la guériſſent parfaitement.

Secrets & Remédes contre les Scorpions, Crapaux, Rats de Jardins, Belettes, & autres bêtes qui corrompent & gâtent les herbes & les fruits.

Diophane en ses livres de l'Agriculture dit: que si l'on met le raifort sur le scorpion, il le fait mourir sur le champ, & que celui qui aura frotté ses mains du jus de raifors, peut manier sans danger le scorpion & autres bêtes vénimeuses. Il ajoûte, que le sandarac mêlé avec du beurre ou de la graisse de chevre appliqué en parfum, chasse les mêmes scorpions. Si on en brûle un tous les autres s'enfuiront. Je n'obmettrai pas que *Talentin* Auteur Grec, dit que celui qui tiendra l'herbe sideritis, ou bien la scropiote, les pourra manier sans danger. *Pulcrade* dit après *Zoroastres*, que si on lie au pied des lits des avelanes, les scorpions n'y pourront monter. Quant au remède de ceux qui auront été piquez par le scorpion, je dirai ici: si quelqu'un fait cuire en huile le scorpion duquel il aura été piqué, ou un autre, qu'il graisse la place de cette huile, il en sera beaucoup soulagé. Le même arrivera, s'il tuë & froisse le scorpion sur le lieu même & lorsqu'il pique; mais la piqueure sera dangereuse s'il a mangé de la basilique ce jour même.

Florentin écrit que le jus d'un figuier frais appliqué sur la piqueure est bonne. *Pline* assure que la cendre du scorpion bûë avec du vin, & la poudre des vers brûlez, est bonne aux hommes, bêtes & oiseaux qui sont mordus des chiens enragez; le poil brûlé du même chien pris en breuvage fait le même effet, de sorte que comme l'on dit: le poison est contre-poison à soi-même.

SCORSONERE VIPERINE, ou Serpentine, en Latin *Scorzonera.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles longues d'un pan, presque semblables à celles de la barbe de bouc, elles ont beaucoup de filamens, & sortent d'une longue queuë, quelques-unes étant courbées en arc. La tige est haute de plus d'un pied, ronde & nouée, de laquelle sortent encore de petites feuilles assez étroites. Sa fleur est jaune, tout-à-fait semblable à celle de la barbe de bouc, laquelle se flêtrissant laisse un rondeau cotonné où est la graine, qui est blanche & longue comme celle de la barbe de bouc; sa racine est longue d'un pied, large d'un pouce, noirâtre, tendre, succulente, aiant un lait doux & savoureux.

Lieu. Cette plante nait dans les bois & dans les lieux aquatiques. Dans la Boheme elle est tempérée en humidité & chaleur. Elle fleurit en Mai & Juin.

Propriétez. On fait boire le suc des feuilles & la racine contre la morsure des viperes & des autres animaux vénimeux, aussi bien qu'aux maux pestilentiels. La racine mangée tous les jours préserve de la peste & du venin; la même sert contre l'épilepsie & le vertige: étant mâchée ou confite en sucre elle guérit du mal de cœur.

S C R.

SCROPHULAIRE, en Latin *Scrophularia major.*

Description. C'est une plante dont la tige haute d'environ deux ou trois pieds, jette quantité de branches anguleuses, roussâtres. Ses feuilles sont noirâtres, fortes & dentelées [ressemblantes à celles de l'ortie.] Ses fleurs qui viennent à la cime des branches sont petites, purpurines, faites en casque. Sa graine est contenuë en de petites têtes comme celle du lin, elle est ronde & pointuë d'un côté. Sa racine est grande, blanche & garnie de petites glandes [ou tumeurs scrophuleuses d'où vient son nom.]

Lieu. Cette plante nait dans les fossez, dans les lieux humides. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. [Toute la plante a une odeur puante. Elle contient beaucoup de sel & d'huile, modérément de flegme & de la terre.] La scrophulaire échauffe, désseche, digere & incise; elle est fort amere, son principal usage est dans les écrouelles, dans les hémorroides, & pour la guérison des ulceres qui viennent à l'anus, appellez *Ficus* en Latin, & fics en François. On s'en sert aussi dans les ulceres chancreux & pour la galle: elle est singuliere extérieurement pour amollir les tumeurs renitentes & malignes comme les écrouelles.

La poudre de la racine prise au poids d'une dragme tuë les vers; étant fraîche elle guérit admirablement les écrouelles & les hémorroides.

Onguent pour les écrouelles & hémorroides.

Pour cela l'on prend la racine en Automne, & l'aiant bien pilée avec du beurre frais, on la met dans un pot de terre qui n'ait point servi, & l'aiant bien couvert on le laisse l'espace de quinze jours dans quelque lieu humide, puis on fait fondre le beurre à petit feu, on le coule, & on le garde pour ces maladies.

S E A.

SEAU DE SALOMON, en Latin *Polygonatum* ou *Sigillum Salomonis.*

Description. C'est une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur d'environ deux ou trois pieds, sont rondes, lisses sans rameaux & un peu courbées vers leurs sommitez. Ses feuilles sont oblongues, larges, nerveuses, alternativement disposées, de couleur verte brune, luisante en dessus, & d'un vert de mer en dessous. Ses fleurs sont en cloches alongées en tuiau & découpées en six parties. Elles naissent le long des côtes: leur couleur est blanche.

Lieu. Cette plante croît dans les haies, dans les bois, & autres lieux ombrageux.

Propriétez. Sa racine toute nouvelle pilée & le jus qui en est exprimé efface toutes les lentilles, taches, meurtrissures, provenant pour être hâlé, battu, tombé ou heurté, soit à la face ou autre partie du corps. L'on en distille de l'eau qui est fort propre pour le teint des Dames.

S E C.

SECRETS *divers.*

Secret pour se procurer la vertu de chasteté par des moiens naturels. Il n'y a rien qui soit plus capable de troubler notre tempérament que si nous changeons tout d'un coup & à contre tems notre façon de vivre, l'air, le manger, le boire, & les autres choses que les Médecins appellent non naturels, peuvent beaucoup sur nous, & sont principalement les causes ausquelles nous devons tout le bonheur ou le malheur de notre santé selon la maniere dont nous en usons; c'est un axiome dans la Médecine qu'Hipocrate a remarqué le premier, que le changement qui se fait en nous avec précipitation nous cause toûjours des maladies, à moins que nous ne soions assez forts pour y résister. Si l'on veut; par exemple, corriger le tempérament trop chaud & trop sec d'un homme passionné, on doit y procéder avec tant de lenteur & de prudence, qu'il ne s'apperçoive presque pas lui-même de l'action des remédes qui le rafraichissent & qui l'humectent, autrement on le jetteroit dans une intemperie contraire qui le rendroit malade.

Les hommes qui dans la fleur de leur âge joüissent d'une santé parfaite, & qui sont d'un tempérament chaud & humide, ont beaucoup plus de semence & de vertu pour produire, que ceux qui sont d'un tempérament chaud & sec; mais cependant ceux-ci sont les plus passionnez.

Si ces derniers n'ont pas tant de vertu, elle est du moins plus forte & plus chatouillante & plus pleine d'esprits, c'est ce qui les échauffe & rend passionnez; au lieu que les premiers sont débonnaires.

En quelque lieu que vive un homme passionné, il est toûjours embarrassé de son tempérament; la vertu & la religion ont bien de la peine à retenir ses premiers mouvemens & à lui faire vaincre sa complexion, qui lui fournit à toute heure des objets dont son imagination est échauffée.

Dans le chagrin où il en est, il cherche par tout des remédes qui puissent dompter sa passion. Celui que la nature lui présente pour éteindre son feu lui plairoit beaucoup sans de certaines considérations; cependant tous les autres remédes dont on peut user par dedans ou par dehors, sont tous en quelque façon inutiles ou dangereux pour lui, leur fraicheur éteint presque notre chaleur naturelle, l'un & l'autre détruisent presque notre mémoire & font tort à notre jugement; c'est ce qui a fait dire à plusieurs Médecins qu'il ne falloit pas tout-à-fait s'opposer à la violence de ce feu; ce qui fit dire à l'Oracle d'Apollon Delphique, que *Diogene* interrogea pour son fils: *Qu'on se gardât bien d'arrêter la violence de cette passion, si l'on vouloit conserver la vie des hommes.* En effet, si l'on s'opiniâtre à détruire notre passion, on détruit en même tems notre tempérament, & par là on nous cause des maladies dont nous guérissons rarement.

Cependant si notre passion est si forte qu'elle nous apporte quelque incommodité fâcheuse, & que même elle nous en fasse apprehender d'autres qui ne le sont pas moins, nous pouvons alors nous servir des remédes que les Médecins nous proposent sur ce sujet; mais avec une telle modération que nous ne fassions rien dont nous aions lieu ensuite de nous repentir.

L'expérience nous apprend que l'air froid, les alimens qui font peu de sang & d'esprit, le jeûne, l'eau en boisson, le travail & les veilles, sont des remédes propres à combattre cette passion, & se lier d'amitié avec une autre, fuir la nudité dans les portraits & dans les statuës, ne lire jamais des livres qui nous parlent de cette passion, & ne regarder point d'animaux qui se caressent, sont encore de puissans moiens pour corriger cette passion; car le grand secret pour vaincre ici & pour remporter la victoire, c'est de fuir toutes les occasions, & de fermer les yeux à tous les objets qui sont capables de faire la moindre impression dan notre esprit, a l'exemple de Job qui avoit fait un pacte avec ses yeux, afin de n'avoir aucune mauvaise pensée. *Pepigi fœdus cum oculis meis, ut ne cogitarem quidem de virgine.*

Mais tous ces remédes ne suffisent pas quelquefois pour un homme passionné, & qui d'ailleurs est d'une telle complexion, qu'il est porté à ce qu'il ne voudroit pas. Il faut quelqu'autre remède qui fasse plus d'impression sur lui-même, & qui attache comme par force, pour parler ainsi, cette passion dont son imagination est blessée.

Je ne m'arrêterai point ici à déduire tous les remédes que nos Médecins emploient à combattre cette passion: je proposerai seulement ceux qui ont le plus de force pour la diminuer; mais avant que de les proposer, il me semble que l'on doit savoir que tous les tempéramens ne sont pas égaux, & qu'il y a des remédes qui diminuent le sang, les esprits & la vertu de produire dans les uns, & qui cependant dans d'autres en produisent abondamment.

Ce que j'avance seroit difficile à croire, si l'expérience par laquelle nous le savons ne nous en instruisoit. La laituë & la chicorée, par exemple, s'opposent presque dans tous les hommes à la vertu de production; mais je sai certainement que dans quelques-uns, principalement s'ils en mangent le soir, elle en produit une telle abondance qu'il leur arrive des désordres la nuit en dormant. La même expérience nous apprend encore que le poivre & le gingembre diminuent cette vertu en dissipant les esprits. Cependant il y en a d'autres qui sont beaucoup plus passionnez qu'auparavant quand ils en ont usé.

La raison de ces effets si differens n'est fondée que sur la variété des complexions des hommes: la laituë qui nous rend pour l'ordinaire froids en cette passion par l'aveu de toute l'antiquité, rend quelques-uns plus passionnez, en tempérant leur chaleur & leur secheresse excessive par sa froideur & par son humidité.

Le poivre au contraire dissipant les humeurs superfluës échauffe & desséche ceux qui sont naturellement froids & humides, & leur procurant ainsi un tempérament égal il augmente leur passion.

C'est encore par la même expérience que nous savons qu'il y a des remédes chauds ou froids, que les uns & les autres dissipent ou étouffent notre feu, & s'opposent à notre concupiscence, nous en prenons par la bouche, & nous en appliquons par dehors, afin d'éteindre de toutes parts cette passion.

Je ne dirai rien ici des ceintures rafraichissantes, des lames de plomb que l'on s'applique sur les reins, des roses blanches dont on parsème son lit, de la mandragore, des groseilles rouges, du citron aigre, & de tous les autres remédes qui nous rafraichissent & nous déssechent beaucoup.

beaucoup. Je dirai seulement quelque chose de ceux qui ont le plus de force à éteindre notre feu.

Bien que nous n'aïons pas la ciguë des Athêniens qui est d'un verd obscur & d'une puanteur insupoitable; cependant la notre ne laisse pas de nous incommoder par sa froideur quand nous en mangons; témoin *François Trapellinus*, Précepteur de Pomponace, qui en aiant mangé dans un jour fut troublé bien-tôt aprés; témoin encore le *Chevalier Nasarinus Bassanus*, qui en aiant aussi mangé en façon de racine de persil en devint insensé.

Nous savons pourtant, sur le raport de *Scaliger* & d'*Enguilar*, que les Piemontois en coupent le germe quand elle pousse au Printems, & qu'ils en mêlent dans les salades; que quelques pauvres d'Italie s'en servent encore aujourd'hui avec du pain en forme d'asperges. *Jules Scaliger* avouë même en avoir mangé en façon de chervis sans en avoir été incommodé: & *Saint Jérôme* nous assure que les Prêtres d'Athénes par l'usage qu'ils faisoient de la ciguë, cessoient de ressentir les mouvemens de la concupiscence.

Selon la pensée de ces Auteurs, on n'auroit jamais conseillé aux femmes d'en boire la décoction pour les empêcher de tomber dans les excès de cette passion, si on n'eût été persuadé qu'elle ne produisoit point le mauvais effet.

De tout cela on peut conclure, ou qu'il y a des especes differentes de ciguë, ou que la force des personnes qui en usent, resiste plus ou moins à la vertu de cette plante, ou qu'enfin ce que je croirois plûtôt, c'est que les uns en prennent peu, & les autres beaucoup: car *Galien* nous aprend que si nous en usons avec modération, elle nous rafraichit beaucoup pour cette passion; au contraire si nous en prenons un peu trop, elle nous rend stupides, & enfin elle nous tuë si nous en mangeons par un excès.

Après cela on ne doit point être si scrupuleux dans l'usage de notre ciguë, que le sont quelques Medecins aujourd'hui, qui ne veulent pas même que l'on s'en serve extérieurement en petite quantité; & l'histoire de *Socrate* qui mourut aprés avoir bû un mélange de ciguë, ne nous doit pas faire craindre d'user de la notre avec modération sur tout par dehors.

De tous les remédes chauds qui détruisent la vertu de production & qui combattent les vents, il n'y en a point que l'on estime avoir plus de force que le camfre, l'agnus castus, & la rhuë; ce sont ces remédes, à ce que l'on dit, qui causent aux hommes & aux femmes la chasteté, & qui dissipent tous les fantômes que cette passion peut présenter à leur imagination.

Le camfre crud que l'on nous apotte de Perse, de la Chine ou de l'Ille de Borneo, est une espece de gomme que quelques Médecins croïent être froide & seche, parce qu'étant mélée avec quelque reméde froid, elle rafraichira avec beaucoup plus de force. Mais d'autres soûtiennent le contraire, & croient que le camfre est chaud & sec au second degré, parce qu'il échauffe la langue & l'estomac, qu'il a une odeur pénétrante, qu'il brûle même dans l'eau. En effet je n'ai point trouvé de meilleur reméde dans les épuisemens que cause l'étude, que de mettre dans la bouche gres de camfre comme la tête d'une épingle, dés qu'il se fond a l'humidité de la bouche, il envoie par tout le corps des esprits qui nous récréent & tombent ensuite dans notre estomac; il nous échauffe & nous incommode même par sa chaleur si nous en prenons beaucoup.

Quelques Médecins croïent que les hommes qui en usent souvent sont pour la plûpart stériles, parce qu'ils ont appris qu'il avoit la propriété d'éteindre tout-à-fait notre feu. En effet, sa secheresse est trop considérable pour ne pas dessécher nos humiditez, sa matiére trop subtile pour ne pas faire évaporer les parties spiritueuses de notre passion; mais cette pensée quelqu'apparente qu'elle soit, & l'expérience qu'en fit *Scaliger* sur une chienne de chasse, n'empêchent pas que nous ne demeurions toûjours dans notre sentiment; savoir, que nous ne croions pas qu'il puisse éteindre le feu ni empécher la vertu de production. Car comme l'opinion contraire n'est pas bien établie par l'expérience, & que l'histoire de *Jules Scaliger* est unique, nous avons lieu de croire qu'il n'est pas ennemi de la production des hommes; ce que je pourrois prouver par *Tachenius* qui nous assure que ceux qui purifient le camfre à Venise & à Amsterdam, sont trés-féconds & très-passionnez.

Secrets pour rendre les pommes, poires, prunes, cerises & autres fruits laxatifs, qui purgeront doucement & sans dégoût.

Avant toute chose allez chez un Apoticaire, prenez des drogues purgatives qui soient bonnes & fraiches, concassez-les grossiérement, faites-les tremper un jour entier dans l'eau & autres liqueurs convenables. Voici les simples dont se servoient les Anciens pour purger & rendre les fruits médecinaux: l'ellebore noir, la coloquinte, la scamonée, & toutes les especes de titimales, évacuent le flégme, les eaux. Le concombre sauvage purge le flegme & les humeurs gluantes & visqueuses qui sont dans les parties nerveuses. Le turbith évacue les flegmes, & les eaux, comme fait aussi la grande catapuce ou *Palma Christi*. La thimelea purge les eaux & les flegmes & les humeurs bilieuses. Voilà les drogues dont se servoient les Anciens pour rendre les arbres & les vignes laxatifs; si on n'aime mieux se servir comme les Modernes, de polipode, de cartame, de safran bâtard, de sené, des hermodactes, de l'agaric, de la rhubarbe, cabaret, mirobolans & autres qui ne sont pas si violens.

Voici donc comment il s'y faut prendre quand vous voudrez avoir des fruits qui aïent la vertu de purger, ou qui aïent quelqu'autre vertu & faculté comme nous dirons. Il faudra choisir un arbre entre les autres de telle espece que vous voudrez; mais qu'il porte de bons fruits & agréables, qui soit petit & non trop élevé de terre, qu'il n'aie que deux ou trois ans, venu en bon terroir & fertile, & exemt de tout dommage, injure tant des hommes que des bêtes; à l'entrée du Printems lorsque tous les arbres commencent à bourgeonner & jetter les boutons, ou quelque-tems auparavant, selon que la saison & l'année & la nature le requerra. Il vous faudra ouvrir & fendre cet arbre au bas du tronc, un peu au dessus de la racine; mais il vous faudra prendre garde de n'offenser, ni écorcher l'écorce, mais la traiter doucement, puis aiant mis de petits coins d'os ou de bois dans la fente, vous le ferez ouvrir de la longueur d'une paume & demi, plus ou moins selon la portée de l'arbre, & incontinent il faudra ôter la moëlle de l'ouverture que vous aurez faite, s'il y a de la moëlle au tronc; mais si l'arbre ne peut souffrir d'être fendu, il faudra le percer avec une tarriere un peu plus avant que le cœur, & avec quelque instrument propre pour tirer quelque portion de la moëlle, ou en son lieu du cœur de l'arbre. *Jean Mesué* se contente de faire deux ou trois petits trous à l'arbre distant d'une paume l'un de l'autre, sans ôter de la moëlle, comme nous dirons bien-tôt; que si encore l'arbre ne peut pas être percé avec une tarriere, il y faudra procéder par une autre voie, comme nous enseignerons ci-aprés. Aprés donc que vous aurez bien nettoïé la fente ou le trou, il le faudra remplir d'ellebore noir pilé, ou de scamonée, ou de suc de coloquinte, ou d'élaterium qui est tiré du concombre sauvage, ou autre selon l'humeur que vous aurez intention d'évacuer; mais il faudra premiérement un peu piler la drogue ou bien la mettre en infusion, & se souvenir qu'il faut tout faire par mesure. Car il ne faut pas qu'il y ait rien de pressé ni de trop serré, afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du médicament puisse être portée en haut avec la nourriture par le conduit de la moëlle ou du cœur de l'arbre, & être distribué lorsque le fruit se forme & croit. Cela étant fait & bien accompli, il faudra ôter les coins & rassembler les côtez de la fente, & les joindre si proprement qu'il n'y demeure point d'ouverture, afin que rien ne s'évente, & il sera bon de mettre sur la plaie l'empiatre de Caton, laquelle est composée d'argile ou craie de sable, & de fiente de bœuf fraiche, & petrie jusqu'a ce qu'elle soit gluante. Quelques-uns se contentent avec *Columele*, de couvrir l'ouverture avec de l'argile ou terre grasse bien broiée avec de la paille, & en la partie supérieure de la plaie ils mettent de la mousse, de la cire ou de la poix envelopée avec l'écorce tendre afin que la pluie n'entre point dedans, ou que l'arbre ne soit pas offensé par le froid, la neige, la grele ou autrement. Enfin il faut bien attacher le tout avec un lien de peur que les matiéres ne se perdent, ou que les bêtes ne les fasse sortir. On doit avoir les mêmes soins & observer les mêmes choses quand il faudra fermer les trous qu'on aura fait avec la tarriere, hormis qu'il faudra mettre dans le trou une cheville de même grosseur que la tarriere dont on l'a fait, de sorte que le trou soit bien bouché.

Ces choses étant exactement accomplies, il faudra laisser l'arbre en son naturel afin qu'il puisse produire & bien nourrir ses fruits, lesquels étant arrivez à maturité seront cueillis en leur tems, & alors vous connoitrez par expérience qu'ils auront la même vertu que les médicamens que vous aurez mis dans l'arbre.

Jean Mesué Docteur excellent en la médecine des Arabes, enseigne le moïen de faire des prunes qui purgeront le corps, voici ce qu'il dit. On perce le prunier en deux ou trois endroits, les trous étant petits & éloignez l'un de l'autre d'une paume, & aiant mis la scamonée dans les trous on les bouche avec de l'argile, & par ce moïen les prunes sont renduës laxatives; on les donne en leur suc, ou en décoction avec du sucre au poids d'une once. Au reste il faudra prendre garde que cet arbre ne soit gâté par les chenilles, ou autres animaux qui ont coûtume de brouter les arbres, ce qu'on ne voit arriver que rarement a cause de la vertu médecinale, laquelle se répand jusqu'aux feuilles; aussi nous avons remarqué qu'elle servent à plusieurs choses, & on ne voit point les fruits gâtez des vers.

Cinq autres moïens pour médeciner les arbres qui purgent doucement.

I. Quand vous aurez choisi les arbres tels que nous avons dit cidevant, & qu'ils commenceront à entrouvrir leurs bourgeons pleins de seve, & à épanouir leurs boutons, il les faut alors dil gemment déchausser, comme on déchausse les seps des vignes jusqu'aux plus petites racines. Quand donc elles seront découvertes, & que vous les aurez bien nettoïé, il faudra mettre tout à l'entour & dessus & dessous quelque poignee de ces médicamens dont nous avons parlé; il les faut couvrir ensemble avec les racines, & mettant la terre par dessus avec du bon fient. Si la saison est seche, il sera bon de l'arroser de tems en tems le matin & le soir pour le maintenir en sa naturelle vigueur jusqu'au tems de son fruit.

II. D'autres coupent sur la fin du mois de Mars, quelque grosse branche de la racine d'un arbre, & a ce tronc coupé du côté qui tient au pied de l'arbre, ils mettent un pot de terre plein de drogues médecinales & laxatives, & le bouchent bien de toute part, tellement que rien ne puisse se répandre & évacuer, puis ils remettent la terre par dessus & laissent l'arbre jusqu'a ce que le tems de recueillir les fruits soit venu: le Printems étant revenu il faut réiterer la même opération. Si au lieu de mettre dans le pot des drogues médecinales & laxatives on y met quelque senteur ou autres choses semblables, & qu'on les enterre comme il a été dit, les feuilles & l'écorce en auront l'odeur.

III. Vous pourrez faire la même chose en une autre façon plus aisée. Avant que l'arbre que vous voulez médeciner monte en seve, il faut déchausser ses racines tout autour, prenant garde de les blesser, puis il les faudra arroser peu-à-peu de l'eau où les drogues ou herbes médecinales propres & convenables au but que vous prétendez aïent trempé & infusé, ce qu'il faudra réïtérer quelques jours, ou pour le moins les rafraîchir une fois la semaine jusqu'a ce que la fleur de l'arbre soit tombée, & que le fruit soit sorti.

Si la bise souffle & qu'il gele, il faudra garantir cet arbre du froid, ce que vous pourrez faire en mettant de la paille sur la racine, & puis par dessus du fumier bien gras, pourvû que le fumier ne touche point l'arbre de peur que sa chaleur pourrie ne la fasse mourir. Si l'Été est chaud & sec il faut arroser l'arbre le matin à la pointe du jour, & le soir le Soleil étant couché, avec la même infusion plus tempetée.

Cela est bien facile à faire, car chacun peut aisément avoir de ces

plantes laxatives aïant un peu concassé les drogues, les faire tremper dans une bonne quantité d'eau pendant un jour entier, pour en user de la maniere que nous avons dit.

IV. Vous en pourrez choisir de cet arbre une branche notable & bien nourrie, laquelle il faut percer avec une tarriere ou quelque instrument jusqu'à la moëlle ou jusqu'au cœur & non pas plus avant, & faire une ouverture assez grande selon la grosseur de la branche. Cela fait il faut remplir le trou des drogues que l'on a préparé, puis le boucher, le lier & le laisser jusqu'à ce que les fruits soient mûrs, lesquels seront fort laxatifs, sans que les fruits des autres branches du même arbre s'en ressentent aucunement.

Ce moïen est très-certain & bien éprouvé; je puis dire que quand un pommier est ainsi accommodé par un Laboureur diligent & adroit qu'on auroit enseigné une fois ou deux, il y auroit en un même arbre quatre branches, qui auroient toutes diverses facultez de purger selon la diversité des drogues qu'on y auroit mises, & quatre autres branches desquelles les pommes seroient diverses en odeur & en goût; ce qui ne seroit pas arrivé pour avoir été enté, ni par autre sorte de déguisement que celui que j'ai dit. Il y auroit encore une autre chose dans cet arbre qui seroit admirable; savoir, que les feuilles ni les fruits des branches laxatives n'étoient aucunement offensées par les chenilles, & le reste de l'arbre étoit tout rongé & gâté.

V. Quelques-uns transplantent en tems propre & convenable les petits arbres qu'ils veulent médeciner, qu'ils mettent une grande quantité de ces herbes médecinales au lieu du fient dans la fosse qu'ils ont faite pour les planter, les rangent autour des racines; cela fait ils jettent la terre par dessus mélée avec du fient bien gras. Si l'Été est chaud & sec extraordinairement comme dans les jours de canicule, ils arrosent ces arbres à des heures propres avec de l'eau de l'infusion des mêmes herbes qu'ils ont mis dans la fosse.

Autres secrets pour médeciner les arbres qui sont fort beaux & dignes d'être remarquez.

Si vous désirez de tirer des arbres de votre jardin d'autres remédes que les précédens, qui ne sont propres qu'à purger les humeurs, que ses drogues mêmes eussent évacué, vous pourrez faire que les arbres produiront leur fruit de telle faculté que vous voudrez. Si donc vous voulez avoir des fruits pour vous en servir contre la peste & les venins, au lieu des médicamens & drogues laxatives, vous prendrez de bon thériaque ou du mitridat, ou des racines qui servent de préservatif & autre telle chose qui résiste à la peste & au venin, & en abreuver les arbrisseaux à la façon que nous avons dit; si vous voulez avoir des fruits qui fassent dormir, il ne faudra rien sinon aproprier des plantes, racines & semences, qui aient cette faculté de faire dormir par une même méthode convenable au but que vous prétendez.

Quelqu'autres, suivant le conseil de *Dioscoride*, font semer plusieurs graines de plantes laxatives au pied de l'arbre qu'ils veulent rendre médecinal, ou bien ils y plantent les plantes mêmes, & mettent si avant leurs racines qu'elles sont entremélées parmi celles des arbres s'il est possible. Or pour les empêcher de secher, ils les arrosent souvent en tems propre, & par ce moïen ils font aussi que la vertu laxative des plantes est comme conduite à la racine de l'arbre pour lui servir de nourriture, puis par la vertu que les racines ont d'attirer & de succer pour entretenir la vie de l'arbre & de ses parties, cette faculté monte peu à-peu jusqu'au fruit; mais il faudra tellement aproprier ces plantes qu'elles environnent le tronc de l'arbre tout autour comme une couronne; car l'arbre recevra quelque chose par une transpiration insensible de la vapeur que ces plantes jettent & produisent. Ce que nous ne devons pas trouver extraordinaire ou éloigné de la raison, car nous voïons plusieurs fruits d'arbres tenant du goût & de l'odeur de quelques plantes qui naissent près de ces arbres.

Voila d'où vient que nous voïons des vins plus propres à faire uriner les uns que les autres, quoiqu'ils soient dans un même fond, ce que je crois devoir être attribué à quelques plantes ou racines qui viennent auprès des seps qui ont cette vertu de faire uriner.

Il s'en trouve aussi qui ont rempli les trous des arbres qu'ils destinent à être médecinaux, selon la façon que nous avons enseignée des médicamens laxatifs composez.

Il y en a qui attachent par force une branche d'arbre qu'ils ont choisi tellement que cette branche emporte avec soi quelque chose de l'arbre, & soit chargée de très-bon fruit & en abondance, puis ils mettent cette branche en un pot de terre bien fumée, & l'enfoncent bien avant dans le même pot des plantes qui soient laxatives, & au tems des grandes chaleurs ils arrosent abondamment cette branche avec de l'eau de l'infusion des mêmes plantes soir & matin, réïtérant cela par intervale jusqu'à ce que les fruits fussent parvenus à leur maturité. C'est un Réverend Pere Celestin qui m'a assuré qu'il n'avoit jamais usé d'autres plantes pour le faire sinon de celles qui venoient dans leur Jardin du Couvent; savoir, de l'épurge, de Palma Christi, de tithimale, de violette de Mars, de mauve & semblables; par le moïen desquelles & en la façon que nous avons dit, il avoit des cerises, des prunes & des abricots qui purgeoient tout doucement; même il disoit qu'il avoit acquis la faveur de plusieurs grands personnages ausquels il avoit donné de ces fruits médecinaux. Quand je parle des pommes j'entends à la façon des Latins qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruits qui ont l'écorce molle & déliée: Quand donc les arbres qui les portent qui sont fort petits, sont défleuris, & que le fruit n'est pas encore formé; je commence, disoit ce Religieux, d'arroser & tremper ces fruits qui sont encore tendres, tout doucement par dessus, comme si je les voulois alaiter en quelques liqueurs, où les médicamens laxatifs que j'avois choisis comme propres à mon intention, auront trempé en tems propre, & je continuë de faire cela pendant quelques jours; je choisis toujours les mieux nourris & mieux cultivez, s'ils ont soif dans les chaleurs je les arrose avec la même liqueur dans des heures convenables jusqu'à ce que la terre soit toute trempée.

De la façon qu'il faut cueillir, serrer, garder, & user des fruits médecinaux, & des autres choses qu'il faut observer en cet Art.

Je veux avertir ceux qui seront curieux de cet Art, que plus petits seront les fruits des arbres qu'on voudra médeciner & plus tendres, moins il faudra de matiere, & moins les faudra-t-il arroser & y avoir de peine, & au contraire quand ils sont gros & durs. Nous mettons au premier rang le cerisier, meurier, prunier, pêcher, avant-pêcher, abricotier, olivier & vignes. Au second nous mettons le pommier & poirier, coigner, amandrier, noïer & semblables arbres. Or les uns & les autres de ces fruits ne feront point paroître leur vertu médecinale qu'ils ne soient parvenus à maturité. Lors donc qu'ils seront mûrs, il faudra les cueillir dans un jour serain vers la nouvelle Lune, lorsque le Soleil sera bien-haut, & les prendre tout doucement, prenant garde de ne les point casser ni blesser en quelque maniére que ce soit, puis il les faut serrer en un lieu propre & convenable pour s'en servir au besoin, comme il est marqué dans le secret des jardins s'ils ne sont pas de garde, ou parce que la saison a été sujette au vent de Midi & à la pluie, de sorte qu'ils sont sujets à se corrompre, ou bien parce qu'on les aura cueillis en tems de pluie ou brouillards qui est la véritable cause de la pourriture: sans rien attendre, il les faudra mettre au Soleil ou sur des claïes auprès du feu. S'ils sont petits & tendres on les pourra mettre tous entiers; s'ils sont gros & durs il les faut fendre & les nettoïer des grains de dedans, même leur ôter l'écorce & les faire secher peu-à-peu, ensuite les serrer dans des pots si vous trouvez bon de les faire confire à la façon accoûtumée. Le moïen d'en user & de les manger ainsi entiers ou bien les faire cuire comme l'on fait des pruneaux au tems qu'on mange du poisson & qu'on jeûne. Quant au tems qu'il est bon de les manger, c'est le matin ou bien un peu avant le repas, & même quelquefois avant de se coucher. Pour la quantité il faudra mesurer selon la portée de chacun, aïant égard à l'âge, au sexe, à la complexion, & selon que chacun sera aisé à purger & selon que la drogue dont on aura arrosé l'arbre sera forte. Pour cet effet il faudra prendre avis d'un savant Médecin: Il faut aussi serrer & garder les noïaux & les pepins de ces fruits médecinaux, d'autant qu'ils ont une singuliere vertu contre la vermine du ventre & pour ouvrir les opilations du foie; & si on les plante, les arbres qui en viendront auront quelque chose de médecinal, ce qui se trouvera à grande peine aux rejettons, aux rameaux qu'on prendra de tel arbre pour les planter & provigner ailleurs; non pas même si on veut planter en autre part l'arbre médecinal; car aïant perdu sa nourriture naturelle & le suc d'où il tiroit sa faculté, & pourtant l'aïant changé de lieu, si vous voulez qu'il reprenne sa vertu, il le faudra nourrir & arroser avec matieres médecinales comme nous avons dit; & ceci ne se doit pas seulement pratiquer aux arbres qu'on replante, mais en ceux qui ne changent ni d'air ni de terroir, & pourtant il faudra tous les ans, ou pour le moins tous les deux ans remettre des médicamens, soit simples ou composez, préservatifs ou autres, & les mettre comme nous avons dit la premiére fois.

Si vous voulez faire que tous les fruits soient médecinaux, premiérement il faut parler à un fidelle Apoticaire pour avoir quelques simples médicamens laxatifs du nombre de ceux qui ne sont point violens comme sont la rhubabe, l'agaric, le sené, le polipode, l'epitime, la semence de carthame, les mirobolans, les thamarins & semblables. Après que vous aurez choisi un ou deux de ces simples tels qu'ils seront propres à votre dessein, il faudra par l'avis de quelque Médecin savant prendre les parties les plus entieres & les rompre grossiérement, puis les faire tremper quelques heures avec un peu de canelle & de semence d'anis dans du petit lait ou de l'oximel, ou de la tisanne, ou du vin & de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur agréable selon le tempérament & la saison. Cela fait il faudra couler l'infusion & l'exprimer doucement, & l'aïant mis dans un vaisseau le faire un peu chauffer sur les cendres chaudes avec les fruits, & les laisser boire quelque peu de tems comme en parle *Columelle*; mais il faut piquer en plusieurs lieux les prunes, pêches poires & figues, coins ou cerises, pourvû que ces fruits aïent été sechez au Soleil ou au four afin de les mieux garder; lorsque les fruits seront bien trempez de cette infusion & qu'on les verra pleins, vous aurez une viande médecinale laquelle sans douleur purgera; vous pourrez faire de même au raisin de damas, mais il faut ôter les pepins de dedans; s'il arrive que ces fruits ainsi préparez aïent quelque goût facheux, vous les couvrirez de sucre ou de poudre de réglisse, ou canelle, ou bien d'anis confit selon le goût, afin que le mauvais goût soit corrigé par un contraire.

Il y a un moïen aisé & salutaire de faire cuire les coins & autres gros fruits au foïer, & en les cuisant les rendre propres pour purger & fortifier les entrailles. Prenez de l'eau ou du vin dans lequel vous aïez fait tremper de la scamonée, des écorces de tithimale, de turbit ou quelqu'autre de ces médicamens, dans lequel vous mettrez après des prunes seches, des damas, des figues, des raisins secs, & vous les laisserez tremper jusqu'à ce qu'ils soient enflez. Ces fruits ainsi apprêtez purgeront doucement, car ils n'attirent pas la substance des médicamens laxatifs, mais seulement la vertu.

Il y en a qui prennent les fruits dont nous avons parlé, fussent ils secs ou rances, & ne les font point tremper; mais ils choisissent par le conseil du Médecin les drogues qui leur étoient nécessaires & propres & ne les concassent point, ils les mettent dans un linge clair, & les font bouillir avec les fruits dans un petit pot dans de l'eau ou du vin, puis ils mettent parmi beaucoup de bon sucre, & le font manger ainsi à ceux qui sont délicats, ou ils leur font prendre le jus seulement; & quant aux fruits qu'ils ont fait cuire, ils les passent par un crible, & serrent dans un pot pour s'en pouvoir servir.

Il y en a d'autres qui après avoir longtems fait tremper ces fruits à la façon que j'ai dit, les font aussi secher; enfin étant bien secs ils les serrent dans une boëte pour en prendre quand ils en auront besoin, & avant que d'en manger ils les ratissent & mettent beaucoup de sucre

si la

si la chaleur est grande, ils les font tremper en eau rose; mais en Hiver ils les font tremper dans du vin, mettent du sucre par dessus, & font prendre le tout au malade. Le meilleur est de prendre l'avis de quelque prudent Médecin, j'entends même de tout ce que j'ai écrit ci-devant & jusqu'à présent; car il choisira de bonnes drogues & convenables aux maladies & à la conservation de la santé; il connoîtra en quelle quantité & dose il en faudra prendre, conduira le tout comme il jugera à propos.

Secret pour faire que la laituë, la bourrache, le pourpier, les concombres, les courges, les pepons, les raiforts, les fraises, les groseilles, les framboises, & autres semblables fruits auront une vertu laxative.

Si vous faites tremper les semences des plantes trois ou quatre jours avant que de les semer, dans l'infusion des simples médicamens laxatifs, les aiant fait secher vous les ferez encore tremper à diverses fois, puis vous les mettrez en terre bien fumée & bien labourée, tout ce qui en sortira tiendra de la vertu & faculté des médicamens ou vous aurez fait tremper les semences. Le même viendra si vous arrosez de cette eau où les drogues laxatives auront trempé, les plantes encore jeunes & tendres & ne faisant que de naitre, les abreuvant doucement, comme feroit une nourrice qui alaiteroit son enfant à heures propres & convenables, réïterant cela quelques jours; car par ce moïen ces plantes recevront aisément cette faculté de lâcher le ventre doucement, & de purger le corps. Si les chaleurs sont grandes vous pourrez quelquefois & en tems propre réjoüir ces plantes, les arrosant de la même infusion assez abondamment, à propos, comme nous avons dit des arbres.

Quelques-uns déchaussent ces plantes lorsqu'elles sont encore jeunes, découvrent jusqu'aux plus petites racines, prenant bien garde de les traiter trop rudement, ou de les arracher du tout: Cela fait ils prennent des drogues laxatives propres à leur intention, & les aïant un peu concassées s'il en est besoin, ils les répandent & les sement parmi les racines découvertes comme nous avons dit des arbres; puis aïant remis la terre dessus ils les couvrent & ensevelissent, & ainsi nourries ils les laissent croître & succer la vertu des médicamens. Ce que je sai pour certain avoir été expérimenté.

D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant les drogues choisies; puis aïant bien fumé la terre, & l'aïant bien arrosée s'il est besoin, ils enterrent leurs plantes & les laissent-là.

Secret pour avoir des eaux & des fontaines naturelles, très-bonnes pour les hommes & les bestiaux dans les lieux où il n'y a ni source, ni puits, ni ruisseau, ni citerne.

Pour faire des fontaines dont l'eau est excellente, & même meilleure que celle des sources naturelles, qui sont quelquefois alterées par des minéraux qu'elles rencontrent dans leur passage, ou d'autres matiéres, comme l'on voit dans les Villes à la proximité de quelques immondices, il n'y a qu'à imiter la nature, & qu'à considérer la situation de la maison en campagne, auprès de laquelle on veut avoir quelque fontaine ou quelque réservoir d'eau; car il est certain que les sources naturelles ne viennent que des eaux de pluie, qui se rassemblent dans certains receptacles qu'elles rencontrent. Voici comment vous pourrez faire une fontaine qui ne tarira point. Si votre maison est au pied d'une montagne, vous prendrez garde que l'eau qui tombe ne se perde point par quelque trou ou fente de la montagne, vous pourrez ramasser une grande quantité d'eau, & la faire descendre au pied de votre maison. Prenez garde qu'il n'y ait quelque ouverture par où votre eau se puisse perdre, & s'il y en a, fermez-la de pierre & de terre, & puis faites ensorte qu'elle ne s'écoule ni à droit ni à gauche, afin qu'elle aille dans un lieu destiné pour recevoir les eaux des pluies, & aïant fait comme une chaussée en toute la circonference, faites maſſonner les pierres du premier réservoir sans mortier, afin que les eaux puissent passer jusqu'au second, ou bien faites faire quelque grille d'airain ou une platine percée de petits trous, afin qu'il ne passe rien que l'eau. Ainsi quand elle aura passé au travers du sable & par le premier réservoir, elle sera bien afinée quand elle se rendra au second & au bas de ce reservoir sera grand, & découvert, comme un étang. Il faudra faire un troisiéme dégré plus bas que les deux autres duquel sortiront les eaux pour l'usage de la maison; si vous voulez enrichir la face du réservoir du côté que l'on tirera l'eau, vous pourrez mettre telle beauté qu'il vous semblera, soit en façon de roc ou autrement, & vous pourrez planter des arbres à droit & à gauche, que vous ferez courber en forme de tonne ou de cabinet pour donner quelque beauté à votre fontaine.

Que si la maison est un château entouré de fossez, vous pourrez y conduire cette eau par des tuïaux, comme on fait à Lion, à Paris & en plusieurs autres lieux, où on la fait passer au travers des fossez par le moïen de certaines piéces de bois qui sont creuses pour cet effet. Elles sont couvertes par dessus, & on met un tuïau de plomb dans l'endroit où l'eau de ces fontaines passe.

Ne dites pas que ce soit une citerne, car on doit à bon droit l'appeller une fontaine, d'autant que l'eau qu'elle fournira est produite du trésor des autres fontaines. On peut dire même qu'elle est la meilleure de toutes les eaux: car il n'y a point de fontaine naturelle qui puisse donner des eaux de la bonté desquelles on puisse être assuré, comme celle que je vous enseigne; la raison de ceci est que toute la terre est pleine de divers minéraux, dont il est impossible que les eaux passant par les conduits des rochers & des veines de la terre n'amenent avec elles quelque sel singulier ou minéral ou venimeux; ce qui ne se peut trouver dans l'eau de notre fontaine.

De plus on fait que c'est une regle générale que les eaux les plus legeres sont les meilleures, & y a-t'il des eaux plus legeres que celle des pluies? elles sont montées auparavant que de descendre, & cela a été fait par la vertu d'une exhalaison chaude. Or les eaux qui sont montées ne peuvent porter en elles que bien peu de substance terrestre, & encore moins de sustance minérale, & cette eau qui est ainsi légérement montée en forme de vapeur, redescend sur les terres où il n'y a point de minéraux, ni autres choses qui peuvent rendre les eaux mauvaises.

Et pour mieux faire connoître que les eaux des pluies sont plus legeres, & par conséquent les meilleures, interrogez un peu les Teinturiers & les Affineurs de sucre, ils diront que les eaux des pluies sont meilleures pour leurs affaires & pour plusieurs autres choses; que si vous ne vous rendez pas à toutes ces preuves, je vous renvois à la lecture du grand *Vitruve*, qui est celui qui a parlé le plus savamment de toutes les eaux.

J'oublie de vous dire que quand il pleut extraordinairement & abondamment, les pluies d'orage, & les eaux qui décendent avec précipitation des montagnes pourront amener quantité de terre, de sable & autres choses. Pour obvier à ces grandes inondations, il faut mettre de grosses pierres au travers des lieux par où elles découlent, & par ces moïens la violence des eaux sera amortie, & elle se rendra tout doucement dans leur source.

Si la maison de campagne est à un demi quart de lieuë de la montagne à côté d'une maison, on y peut faire venir la fontaine quand les eaux qui en descendent s'en vont tomber dans les prairies assez loin de la maison, par le moïen de quelques fosses ou rigoles, à commencer aux pieds de la montagne & par ces fossez faire conduire les eaux vers le côté de l'héritage: & quand vous les aurez conduits jusqu'à la plaine vers le côté de la maison, il faudra conduire le surplus du chemin par des tuyaux de plomb, de terre, ou de bois.

Pour faire une fontaine en un lieu champêtre & en un Païs plat, lorsque la terre est de niveau, le secret est d'y faire une fontaine naturelle. Alors on doit donner de la pente à force d'hommes, ce qui est d'une grande dépense, & le terrein devant être élevé d'un côté & abaissé de l'autre, il faut nécessairement paver.

Je voudrois en premier lieu choisir un champ bien près de la maison, & selon la grandeur de la famille, ou je voudrois faire un parterre, & aïant tendu des cordeaux avec un nombre d'ouvriers, faire ôter la terre du bout prochain de la maison où l'on voudroit faire les réservoirs, & les faire porter à l'autre bout du parterre, & par ce moïen on n'auroit pas si-tôt baissé la partie prochaine de la maison de deux pieds, que l'autre partie ne se trouve plus haute de quatre pieds, qui feront une hauteur assez capable pour amener toutes les eaux des pluies qui tomberoient dans les parterres. Les frais de cela ne sont pas si grands qu'ils vaillent le disputer; mais quant aux frais du pavé il pourroit coûter plus ou moins, selon la commodité des choses qui se trouveront dans ces lieux.

Je vous ai dit ci-devant que si les terres étoient sableuses, les eaux des pluies passeroient d'abord qu'elles seroient tombées, & que si toutes les terres étoient ainsi, que jamais on ne pouvoit avoir de fontaine, & que les fontaines ne viennent que de ce que les terres sont foncées de pierres ou de quelque mineral: Pour cet effet quand vous aurez fait apporter les terres du bout du parterre à l'autre, & qu'il seroit tout préparé à recevoir les pluies, cela ne vous serviroit de rien; parce qu'elles ne trouveroient rien qui les pût arrêter. Voilà pourquoi je dis qu'il faut nécessairement que le parterre soit pavé, afin qu'il puisse contenir l'eau; je n'entens pas qu'il faille que ce soit un pavé taillé ni choisi de pierre dure comme celui des Villes, ni assis avec du sable s'il ne se trouve sur le lieu; il faut les poser avec de la terre simplement; voilà comment je l'entens, afin que la dépense ne soit pas si grande. S'il se trouve des pierres plates comme l'on en voit en plusieurs contrées, il les faut mettre de plat, afin qu'elles tiennent plus de place, pourvû qu'elles puissent empécher que les terres ne boivent l'eau, au reste il n'importe pas de quelle maniere elles seront mises.

Si on fait la fontaine en quelque lieu où il n'y ait point de pierre, foncez-la de brique ou d'argile, car l'argile ne boit point l'eau comme l'autre terre.

Voila le dessein de trois fontaines d'eau au bas de la montagne & une en plat Païs; mais parce que celle du plat Païs ne se peut faire sans frais, & qu'on ne trouvera pas la commodité des montagnes. Voici un secret dont les Laboureurs se peuvent aider en plat Païs, n'aïant ni pierre, ni brique, ni argile. Un Laboureur peut choisir une piéce de terre près de sa maison, l'aïant haussée d'un bout comme j'ai dit ci-devant, le Laboureur doit avoir certain maillet de bois & battre la terre fort unie. Lorsqu'elle sera bien battuë & bien dressée, il fera les deux réservoirs, comme je l'ai dit ci-dessus, il cherchera en quelque part soit prez ou bois, de la terre qui soit bien épaisse d'herbe pour enfoncer le dedans de son parterre, & afin que les racines des herbes entrent d'un gazon à l'autre, il remplira toutes les jointures de terre fine, & par ce moïen les racines des gazons passeront de l'un à l'autre, & lors ce sera un pavé de prez qui amenera les eaux au réservoir par le moïen de son inclination, & les terres ne boiront ces eaux sans leur donner le loisir de se rendre aux réservoirs; car on voit milliet de terre qui n'ont point trois pieds de pente, & toutesfois les pluies se tendent à la partie basse des prez, & demeurent long-tems avant que les terres les aïent succées. Car la quantité des herbes & racines empéche que la terre ne puisse succer l'eau comme les terres labourées. Je ne dis pas que les fentes qui surviennent en Été a cause de la secheresse, ne puissent boire une partie de l'eau comme les terres labourées; mais l'inclination ou pente du parterre est cause que les eaux se rendent d'abord entre les sables qui sont au dessus du premier réservoir. Si le Laboureur borde son parterre de plusieurs arbres, cela donnera de l'ombrage, & empéchera que les gazons ne se fendent. Je voudrois encore qu'il laissât croître l'herbe des gazons sans la couper, & les pluies qui descendroient du haut en bas feroient coucher l'herbe, & lors elle serviroit de couverture aux fentes de la terre, & quand les herbes se pourriroient leur sel se rendroit dans le receptacle qui causeroit une bonté aux eaux.

Si le champ où on a fait le parterre ne suffit pas pour toute l'année & qu'il vienne à tarir, il doit ajoûter encore un champ, & faire de même

même que nous avons dit, qu'il mette un robinet à sa fontaine pour sa maison & ses bêtes, qu'il fasse quelque réservoir à côté pour tirer de l'eau pour abreuver son bétail, qu'il mette un robinet sur le coin de la fontaine, & quand il faudra abreuver son bétail qu'il ouvre le robinet & le laisse couler dans l'abreuvoir, & alors les bêtes boiront de l'eau pure & nette.

SECRET ou moïen de trouver l'eau pour faire des puits.

Faites miner & creuser la terre environ cinq pieds de profondeur, mettez dans le trou qui sera fait un grand pot de terre après que le Soleil est couché, & après que vous l'aurez frotté d'huile, prenez de la laine environ la largeur de la main, aïant été auparavant bien lavée & séchée, attachez-y une petite pierre de telle maniére qu'elle ne puisse tomber, collez cette laine ainsi préparée à ce pot destiné pour découvrir s'il y aura de l'eau dans ce lieu, prenez ce vaisseau, renversez-le dans ce trou de telle maniere que la laine soit placée justement dans le milieu, & qu'elle ne touche point en terre; couvrez ce pot de terre environ un pied & demi de hauteur que vous laisserez en cet état toute la nuit. Un peu avant le Soleil levé, vous ferez ôter toute la terre qu'on avoit mis sur le pot & le ferez tourner, & ce qui avoit été pendant la nuit dessous vous le mettrez dessus; si vous trouvez que la laine soit imbibée d'eau & qu'elle en rende étant pressée avec les mains, ce sera un signe assuré qu'il y aura de l'eau, & que même il ne faudra pas beaucoup creuser pour la trouver. Si au contraire la laine & le pot ne vous donnent point ces signes, ne comptez pas en pouvoir trouver en ces lieux-là.

Autres secrets pour trouver de l'eau sous la terre.

La terre dont les Potiers se servent pour leurs ouvrages, est une bonne marque pour en trouver en ces lieux-là.

Arrêtez vous pour en trouver dans les endroits où la terre paroît noire & grasse ou pierreuse, & où les pierres sont noires & rouges.

Faites faire un trou de trois pieds de profondeur, & d'un pied & demi de large sur le midi; mettez-y une éponge qui soit séche étant couverte de bois fraîchement cueilli, laissez cette éponge dans ce trou, & après trois heures de tems retirez-la, & si elle se trouve humide, c'est une marque qu'il y a de l'eau, faites-y creuser un puits.

Quand on a trouvé de l'eau dans une terre legere, contentez-vous; car si vous voulez chercher la source vous vous mettez-en danger de tout perdre.

Si la terre est sabloneuse ou noire, ou qu'elle soit de glaise, d'argile ou de petits cailloux, & de sable ensemble, l'eau en sera assurement très-bonne; s'il y a de la craie ou du limon, ou qu'elle soit fangeuse, il n'y a rien à esperer d'en avoir.

Secret pour faire un Or de vie.

Broïez bien dans un mortier de marbre bien chaud douze onces de mercure purgé, avec deux dragmes de limaille d'or; y aïant jetté de l'eau froide pardessus, vous le laisserez reposer: lavez bien le tout à deux différentes fois; faites-le dissoudre dans l'esprit de vitriol, où vous le laisserez digerer pendant huit jours, après quoi vous le distillerez cinq fois, & la derniere jusqu'à sec. Mettez cette matiére en poudre, faites-la rougir dans un plat verni, puis vous l'ôterez & la ferez sécher. Conservez-la dans une bouteille.

La dose est de six grains pour les jeunes gens, dix grains pour les robustes dans un vehicule.

Proprietez. Cet or de vie guérit la peste, la vérole, la lepre, l'hidropisie, & les plus terribles maladies. Si on le méle avec l'onguent il guérit promptement les chancres & les ulceres.

Secret pour faire le beaume d'or.

Faites digerer pendant un mois dans de la fiente deux dragmes d'or en poudre dans six onces d'huile de mastic, séparez l'huile & digerez l'or avec l'esprit de vin pendant douze jours, distillez doucement, & le baume reste au fond de la cornuë.

Usage. Si vous oignez un chancre ou un ulcere dudit baume, il guérira d'abord. C'est encore un bon remède pour les convulsions, la foiblesse des membres, & l'apoplexie.

Secret pour tirer l'or de dessus l'argent, le bois, &c.

Prenez deux onces d'esprit de thutie & une once d'esprit de sel gemme, que vous mélerez ensemble dans une terrine de grais: mettez-le dans tel vase qu'il vous plaira, soit de relief ou de graveure, & laissez-le quatre heures à froid: votre eau se colorera de l'or & les vases seront tous noirs, vous les remettrez au bullitoire des Orfévres. Prenez l'eau dorée, mettez-la dans un alambic avec sa chape & recipient bien lutté par tout avec une vessie de porc trempée en blanc d'œuf: distillez-le jusqu'à consistence de gomme, & vous aurez votre or.

Secret pour arrêter toute sorte de flux de Sang.

Prenez une once & demie de sucre fin, autant l'huile d'amandes douces tirée sans feu, & mettez y du bol autant qu'il en faut pour donner la teinture audit breuvage.

Usage. Le malade boira ce reméde à jeun, après avoir pris un lavement anodin un jour auparavant. Il faut réïterer ce reméde trois jours consécutifs.

Secret pour faire du bon hypocras.

Prenez deux onces de gérofle, de muscade, poivre-long, de gingembre, de cardamome ou graine de Paradis, de chacun autant; il faut concasser le tout au mortier & le mettre dans une fiole & verser dessus un peu moins d'une chopine d'eau-de-vie restifiée, & bien boucher la fiole avec de la cire d'Espagne, & un parchemin par dessus: il faut tenir cette fiole bien chaudement au coin de la cheminée pour s'en servir. Sur une pinte de vin mettez une demi-livre de sucre bien pulvérisé, & d'une aiguiere à une autre, vous verserez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu; puis sur ce vin mettrez quatre ou cinq goutes de cette essence & versez trois ou quatre fois ce vin d'une aiguiere dans l'autre, puis vous goûterez s'il y a assez d'essence. Il n'est pas nécessaire de se servir de chausse, le sucre étant fondu le vin est aussi clair que si on n'y avoit rien mis.

Secret pour faire des clous de gérofle.

Il faut premiérement faire tremper de la gomme adragant, ensuite bien piler le sucre & le passer dans un tamis fin, puis piler aussi les cloux & en mettre cinquante ou soixante pour une livre de sucre lorsqu'on le veut fort. Pour faire la pâte il faut méler les clous avec le sucre, prendre un peu de gomme bien détempée, & la délayer avec le sucre & les cloux bien mélez ensemble. Quand la pâte commence à se faire un peu ferme qu'on peut la manier, il faut la paitrir avec la main jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour la pouvoir rouler & en former les cloux, ce qui se fait avec les doigts de la grosseur & longueur des cloux de gérofle, ou plus gros si l'on veut: On fait au bout une croix avec le couteau. Il faut prendre garde de ne les pas mettre l'un sur l'autre en les faisant sécher.

La pâte de canelle se fait de même que celle des cloux de gérofle, & pour la former il faut rouler la pâte aussi déliée & aussi menuë qu'on peut sur un papier; & puis on la met sur un petit bâton pour la former en bâton de canelle, & on la fait sécher de même que les cloux. Il faut une once de canelle pour une livre de sucre, & remuer un peu sur le papier pour les y attacher.

Secret pour faire l'Elixir de Paracelse.

Prenez d'esprit de tartre, de vitriol, de nitre & de l'alun de roche, parties égales. Dissolvez dans les esprits le mercure purgé, vous distillerez le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit en huile, vous continuerez de distiller en cohobant jusqu'a ce que votre matiere soit changée en une liqueur très blanche & d'odeur suave, elle est sans corrosion. Elle surpasse l'huile de tous les métaux.

Proprietez. Cet élixir guérit la lepre, les chancres, les écouelles, & la teigne, soit par onction, soit par application.

SECRETAIRES. COPISTES & ÉCRIVAINS.

Comme ils sont toujours assis, l'estomac, le foie & la rate sont gênez dans leurs fonctions, c'est ce qui fait qu'ils sont exposez aux foiblesses d'estomac, aux obstructions de foie & de rate. D'ailleurs le mouvement uniforme de la main, cause une tension tonique aux tendons & aux muscles, d'où il s'ensuit un engourdissement dans l'organe, qui perd peu-à-peu sa force. Enfin l'application continuelle de la vûë & le penchement perpétuel de la tête, sont des sources inépuisables de maux de tête, de catharres, de fluxions sur les yeux & d'autres maladies qui sont augmentées par l'attention que les Secretaires sont obligez d'avoir pour suivre la pensée de celui qui leur dicte.

Pour remedier a tous ces inconvéniens, les Écrivains feront quelque exercice moderé, useront de frictions avec prudence & mesure, auront recours aux purgatifs, sur tout lorsqu'ils ressentiront quelques signes d'obstructions dans les viscéres. Ils préviendront l'engourdissement des bras & de la main en les frottant avec un peu d'huile d'amandes douces où l'on aura mélez quelques goutes d'eau-de-vie. Pour les maux de tête ils feront usage des sels volatils cephaliques, comme le sel ammaniac dont l'odeur est propre pour dissiper l'engourdissement. Ils emploiront utilement les médicamens propres a purger la tête, tels que sont les pillules de *Jean Craton*, les masticatoires, & les sternutatoires. Ils éviteront les alimens capables de resserrer, & se procureront la liberté du ventre par des lavemens doux, lorsqu'il en sera nécessaire.

S E F.

S'EFFRITER. Terme d'Agriculture, qui se dit d'une terre qui à force d'être trop souvent ensemencée sans aucun secours d'amandament devient stérile, à moins qu'on ne la laisse reposer pendant quelques années. De là vient qu'on dit: une terre effritée.

S E G.

SEGLE en Latin *secale.* C'est une plante dont il y a deux espèces. Elles ne sont differentes qu'en ce qu'on seme l'une au Printems, & qu'elle est plus petite que l'autre, qu'on seme au commencement de l'Hiver.

Description. Le segle pousse plusieurs tiges qui croissent à la hauteur de cinq ou six pieds. Ses feuilles sont longues, étroites & en petite quantité. Ses fleurs sont des étamines jaunes qui naissent par paquets, rangées en épis aux sommitez des tiges. Ses épis sont plus longs que ceux du froment & garnis de plus longues barbes. Les grains de segle sont longs & maigres.

Lieu. On seme cette plante dans les terres sabloneuses.

Proprietez. Le segle resout & échauffe plus que le froment. Sa farine ou plûtôt son pain appliqué sur la tête entre deux linges, avec un peu de vinaigre, guérit le mal de tête inveteré. Ce pain est de sa nature visqueux, oppilatif, de difficile digestion, mauvais à l'estomac. Le pain fait de pure farine de segle tuë les vers, lâche & passe legerement par le ventre: Il n'est pas pourtant si bon que le pain de froment. Si on méle de la farine de segle avec de la farine de froment, le pain en est plus leger & de meilleur goût, il ne charge pas beaucoup l'estomac, & se conserve tendre plus longtems. Le levain est plus propre pour les apostumes que celui de froment.

Distillation du Segle ou de quelque grain que ce soit, comme du froment & de l'Orge.

On remplit environ les deux tiers d'une cornuë du grains que l'on voudra

voudra, & on en fait la distillation dans le fourneau de reverbere clos à feu nud par un feu bien gradué suivant les régles de l'Art. Car par ce moien on trouvera dans le récipient l'esprit, le sel & l'huile volatiles descendus par le bec de la cornuë, mêlez & confus avec beaucoup de flegme, dont on peut après faire la rectification au bain de sable dans un matras à long cou, couvert de son chapiteau bien lutté, & avoir même par de réïtérées rectifications un sel volatil blanc & cristalin, ou du moins un esprit fort pénétrant, contenant le sel volatil qui aura été résous; ce qui peut arriver à cause de la grande disposition que les sels volatils des plantes ont a se résoudre en liqueurs ou à se dissiper. On en tirera aussi une huile volatile fort pénétrante, qui aura uni à elle quelques particules du sel volatil.

Propriétez. On peut attribuer à l'esprit inflammable tiré de ces grains fermentez, presque les mêmes qualitez qu'a celui du vin. On peut aussi s'en servir aux mêmes usages. Le sel & l'esprit volatil sont fort propres dans toutes les maladies ou il est nécessaire d'inciser & d'attenuer les mauvaises humeurs, & les pousser à travers les pores, les chairs & la peau, par les sueurs ou par l'insensible transpiration.

On peut aussi s'en servir fort à propos dans les maladies épidémiques, & même dans celles de la poitrine, & sur tout dans les asthmes & dans les pleuresies; car ils détachent puissamment la pituite qui bouche les conduits de la respiration, & ils aident à l'expectorer, dissipent les vapeurs qui s'y mélent quelquefois, & qui sont même capables de produire l'asthme sans aucun concours de pituite; ils résolvent le sang coagulé qui cause la pleuresie, pourvû qu'on les donne à tems & avant que le sang extravasé soit changé en pus.

On les donne depuis un demi scrupule jusqu'à demi dragme dans du vin, du bouillon, ou quelqu'autre liqueur. On les méle aussi avec des sirops ou des opiats, on peut même fort à propos en continuer l'usage en en donnant moins a la fois; on emploie principalement l'huile volatile pour l'extérieur, & on en oint les parties attaquées de rhumatisme, ou de quelque douleur froide. On s'en sert aussi avantageusement pour rappeller & faire passer les esprits aux membres paralitiques.

SEI.

SEIGNEUR. C'est celui qui possede une Terre, un Fief, un Village.

Des obligations des Seigneurs des Terres.

S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit: *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde:

I. S'ils ont exigé de leurs vassaux quelques droits qui ne leur étoient pas dûs, ou s'ils leur ont fait quelque exaction par forme de tailles, audes, corvées & autres semblables charges, sous quelque prétexte que ce soit, y aiant en tous cas non-seulement de grands péchez, mais aussi obligation indispensable par les Loix humaines, aussi bien que par les Divines, d'en faire restitution, même jusqu'aux dommages & intérêts qui s'ensuivent: car les Loix des Princes obligent comme les Canons, quand elles n'y sont pas contraires, ainsi que disent les Peres, & comme l'ont défini tant de Papes. *S. Aug. Epist. 54. ad Macedonium. S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 2. in corp. S. Yvo. Carnot. Episc. Epist. 280.* Ordonnance de Blois Art. 106.

II. S'ils ont établi des banalistes ou garennes, n'en aiant aucun droit. *Ordonnance de Blois déja citée.*

III. Si aiant des garennes ils ont établi des gardes pour empêcher que les lapins n'endommageassent les terres voisines. *Ordon. citée.*

IV. S'ils ont usurpé les Communes; il y a la même obligation de restitution en tous ces derniers cas qu'au premier. *Ordon. citée. S. Aug. sup.*

V. S'ils ont rempli les Charges & Offices de Judicature de leurs Terres, d'Officiers de capacité & de vertus; & si après les avoir pourvûs ils ont pris tous les soins qu'ils devoient de s'informer s'ils s'acquittoient de leurs obligations, & s'ils ne commettoient aucun abus ni prévarication, tant au fait de la Justice que de la Police. Les Seigneurs étant responsables de tout le mal qui se fait, non-seulement s'ils n'ont pas choisis les plus gens de bien & les plus intelligens qu'ils aient pû trouver; mais aussi s'ils ne les punissent point de leurs injustices, en les destituant de leurs Charges, ou les faisant châtier par leurs Juges supérieurs, ainsi qu'il est porté par les Ordonnances. *Ordon. de François I. Art. 142. & 143. Ordon. d'Orleans Art. 55.*

VI. S'ils ont vendu les Offices ou Charges de Judicature, leur étant défendu par les Ordonnances, à peine d'être privé de leur droit de présentation & de nomination, d'en recevoir de l'argent ni autre chose équivalente. *Ordonnance d'Orleans Art. 40. & celle de Blois Art. 100.*

VII. S'ils ont un lieu propre pour administrer la Justice, & des Prisons seures pour mettre les Prisonniers. *Ordon. d'Orleans Art. 15.*

VIII. S'ils ont donné main-forte à la Justice pour empêcher & réprimer les désordres & scandales publics, les lieux infames, les blasphémateurs, gens sans aveu, inconnus & Bohémiens.

IX. S'ils n'ont pas aussi procuré l'exécution des Ordonnances, tant de l'Eglise que de la Police, afin que les Fêtes & Dimanches soient gardées, qu'on ne vende ni ne débite aucune denrée, qu'on ne châtie, qu'on ne tienne ni marché ni foire, qu'on ne fasse aucune œuvre servile, qu'on ne fréquente pas les cabarets & les tavernes, qu'on ne fasse aucune sorte de danse publique durant le Service Divin, ni aucune débauche en aucun jour de l'année. Charles IX. Etat 63. *Ordon. d'Henri III. à Blois Art. 360.*

X. S'ils ont fait poursuivre tous les crimes qui se sont commis dans leurs Terres, y étant obligez sur peine de perdre les droits de leur Justice. Les Confesseurs doivent leur refuser l'absolution s'ils ne s'en acquittent. *Ordon. de Moulins Art. 30. & celle de Blois Art. 184. & 196.*

XI. S'ils ont mis en Prison qui que ce soit de leur autorité privée, & sans y apporter les formalitez ordinaires de la Justice.

XII. S'ils ont retenus les Prisonniers dans leurs Prisons plus de trois jours après la sentence ou après l'apel.

XIII. S'ils ont empêché l'exécution des Arrêts ou Jugemens de Justice.

XIV. S'ils ont recelé les malfaiteurs & criminels.

XV. S'ils ont remis & composé les crimes au lieu de les faire punir.

XVI. S'ils se sont entremis de la nomination des Collecteurs, & à l'assiette & confection des rôles des tailles, & s'ils ont usé de menace ou de recommandation en ces rencontres pour faire décharger les uns & surcharger les autres sans raison.

XVII. S'ils ont pris les denrées de leurs sujets ou d'autres, ni aucune chose qui leur appartienne, que de leur gré, & en les paiant au prix courant. François I. 1535. Ch. 13. Art. 5. Charles VIII. 1451. Art. 47.

XVIII. S'ils ont été a la chasse dans les blés ou dans les vignes pendant le tems porté par les Ordonnances, qui les défendent a peine de tous dommages & intérêts. *Ordonnance d'Orleans Art. 106.*

XIX. S'ils ont jamais contraint quelqu'un de leurs Vassaux ou autres, de donner leurs filles, niéces, ou pupilles en mariage à leurs serviteurs, enfans ou amis contre leurs volontez; leur étant défendu par les Canons sur peine d'excommunication, & par les Ordonnances de privation du droit de Noblesse, & de punition comme coupables de rapt. *Conc. Trid. Sess. 24. de Ref. Matrimonii Cap. 9.* Ordon. de Blois Art. 281.

XX. S'ils ont soustrait à leurs Vassaux ou à quelqu'autre personne leurs papiers, ou les ont forcez de s'accommoder de leurs biens, terres ou héritages, ou compromettre de leurs differens. *Ordon. de Blois Art. 284.*

XXI. S'ils ont usurpé, surpris quelque bien de l'Eglise, papiers, titres, terriers ou autres choses appartenant aux Bénéfices ou Bénéficiers, étant pour ce fait déclarez excommunié tous les Dimanches dans les Prônes, & ne pouvant se faire absoudre de cette excommunication qu'ils n'en aient fait une pleine & entiere restitution. *Con. Trid. sess. 22. 6. 11.*

XXII. S'ils ont jamais empêché directement ou indirectement les Ecclésiastiques de donner leurs Bénéfices à ferme, ou s'ils les ont obligez de les donner à moindre prix qu'ils ne valoient, étant tenus à la restitution du tort & dommage que ces Ecclésiastiques en ont souffert, les Ordonnances leur défendant même de prendre aucune Ferme sous quelque prétexte que ce soit, ni de les faire prendre par des personnes interposées, à peine d'être déclarez roturiers & de nullité des Baux. Ordonnance de Blois Art. 48. François I. Henri II. *Ordonnance d'Amboise Art. 3.*

XXIII. S'ils ont fait paier fidélement les dîmes de leurs terres, les Ordonnances les obligeant même de faire signifier & publier au Prône le jour qu'ils ont pris pour en faire la dépouille, afin que les Dimeurs des Ecclésiastiques en soient avertis, & qu'ils puissent tous prendre ce qui leur appartient. *Decret. Greg. de decimis & oblationibus c. 56. 1. 32. &c. Conc. Lateran. sub Innoc. III. c. 53.*

XXIV. S'ils ont eu tous les soins qu'ils doivent avoir d'acquiter les legs & œuvres pies de ceux dont ils ont hérité, & de faire exécuter les fondations de leurs Ancêtres ou Prédécesseurs, comme sont celles des Hôpitaux, Maladeries, & autres Lieux de Charité, étant de leur devoir de les faire visiter par les Officiers de Justice ou autres que les Ordonnances y obligent, afin de remédier aux abus, & de maintenir toutes choses dans l'ordre qu'elles doivent être *Conc. Mediol. 3. tit. de iis quæ ad bona Ecclesiastica tuenda pertinent. C. Biturn. 1584. de hospitalibus can. 1.*

XXV. S'ils ont accepté l'apel de quelque duel, ou s'ils se sont battus, ou y ont porté les autres par leur conseil ou autres voies, leur étant défendu par les Ordonnances, sous peine de grandes punitions sur leurs personnes & sur leurs biens, & d'excommunication majeure par l'Eglise, c'est-à-dire, sous peine d'être retranchez du corps de l'Eglise, & abandonnez au pouvoir de Satan. *Conc. Trid. Sess. 25. cap. 19. de Ref.*

XXVI. S'ils ont fait vivre leurs familles non-seulement dans tous leurs devoirs Chrétiens, mais même plus exemplairement que les autres; car étant les premiers dans leurs terres, ils doivent être l'exemple de tous en vertu & en piété. *Conc. Mediol 3. tit. de iis quæ ad Matrimonii Sacramentum pertinent. S. Aug. serm. 18. de verbo.*

XXVII. S'ils ont passé leur vie dans l'oisiveté & inutilité, étant obligez aussi étroitement que le reste des Chrétiens de s'acquiter de toutes les obligations qui sont inséparables de leur condition, & de s'occuper en choses bonnes, utiles & honnêtes. *Genes. 3. Ezech cap. 16.*

XXVIII. Si leur vie a été voluptueuse & une suite continuelle de plaisirs, & s'ils ont passé leurs jours dans les festins & la bonne chere. Car outre que dans les festins, dit le grand S. Gregoire, on commet toûjours quelque péché, les sentimens de piété s'y ralentissent beaucoup, quand même on y observeroit les régles de la tempérance, & que l'on n'y passeroit point les bornes d'une juste nécessité, & on s'expose aux attaques continuelles des tentations, & c'est dans la considération de ce péril & de la foiblesse de l'homme, que ce saint Pape assure qu'on ne peut user sans crainte des plus honnêtes divertissemens du monde. *S. Greg. lib. 2. Moral. c. 6.*

XXIX. S'ils ont fait des dépenses au-dessus de leur condition ou de leur bien, ne pouvant le faire sans commettre de grands péchez: car ils sont obligez non seulement de régler leurs dépenses selon les maximes de l'Évangile & de la modestie chrêtienne, qui leur défend de vivre dans le luxe; mais aussi de secourir les pauvres de leur superflu, qui ne se trouve jamais au milieu même des plus grandes richesses, lorsque l'on prend pour régle la coûtume & l'exemple du monde. *S. Basil. Homil. in ditescentes.*

XXX. S'ils ont toûjours protegé & défendu les Ecclésiastiques contre tous ceux qui les vouloient opprimer ou empêcher de faire leurs fonctions. *Ordonnance de Blois Art. 18. Conc. Trid. sess. 25. cap. 20.*

XXXI. S'ils ont obligez les Curez ou Vicaires de leurs Paroisses de changer ou differer les heures du Service divin ordinaires, & sur tout lorsqu'il a été réglé par l'Evêque. Charles IX. à Paris en 1617.

XXXII. S'ils n'ont point opprimé la veuve & l'orphelin, s'ils leur ont fait justice & les ont protegé en tout ce qu'ils ont pû. *Eccl. 4. v. 10. Exod. 20. v. 22. Isai. 1. v. 17. Job. 9. v. 12.*

XXXIII. S'ils

XXXIII. S'ils ont empéché qu'on ne tint les foires & marchez les Dimanches, les Fêtes, & les Fêtes de Patrons, les Bateleurs de jouer, & aux Cabaretiers de vendre du vin pendant l'Office. Arrêt de la Cour de Parlement le 13 Avril 1673.

XXXIV. S'ils ont eu soin de choisir un lieu propre pour rendre la Justice, & d'empêcher qu'on ne la rendit sous les porches des Eglises, dans les Cimetieres & dans les Cabarets. Arrêt de la Cour de Parlement du 28. Avril 1675.

SEL.

SEL. C'est une matiere qui fait une impression piquante sur la langue & qui se dissout dans l'eau. On connoit deux sortes de sels qui sont fort en usage. Le sel gemme & le sel marin. Les Médecins en reconnoissent encore d'autres, & les Chimistes en tirent des animaux & des végétaux.

Du Sel Gemme.

Le sel gemme ou fossile se trouve en forme de pierre ou de roche dans des montagnes. Il est blanc, luisant & transparent. La Catalogne en fournit. On en fait des ouvrages en les taillant; il est salé & un peu plus pénétrant que le sel marin.

Du Sel Marin.

Le sel marin se tire des eaux de la mer par évaporation & cristallisation. Il y a beaucoup d'apparence que ce sel n'est point différent du sel gemme. Il est vraisemblable que les eaux de la mer ont détrempé le sel gemme qui se trouve dans le fond, & qu'elles en ont acquis leur salure. On retire encore du sel des fontaines de Salins en Franche-Comté, des puits de Lorraine, & de quelques lacs d'Italie, d'Allemagne, & du Comtat Venaissin.

Le sel qu'on tire par évaporation en faisant bouillir de l'eau de la mer dans de grandes chaudieres jusqu'à siccité, est blanc; celui qu'on retire par cristalisation, en faisant entrer l'eau de la mer dans des rigoles pendant les plus grandes chaleurs de l'Eté, est gris. Cette couleur lui vient de ce qu'il est mêlé avec un peu de terre. On le peut rendre blanc si on le fait dissoudre dans l'eau après qu'il est fondu & reposé, il se trouve au fond du vaisseau une matiere terreuse qu'il faut avoir soin de rejetter en versant par inclination cette eau salée dans un autre vaisseau. On fait évaporer cette eau en la faisant bouillir sur le feu.

Le sel qui est rendu blanc de cette maniere est moins salant que le gris, parce que le feu a étouffé plusieurs de ses pointes.

Propriétez du Sel Marin.

Il est propre pour résoudre & pour pénétrer. Il purge & déséche. On l'emploie dans l'apoplexie & dans les convulsions: on en met une cuillerée dans la bouche du malade. On s'en sert aussi dans les suppositoires & dans les lavemens. Il dissipe & rarefie les catarres, si on le chauffe & qu'on le mette chaudement sur le col.

Maniere de faire l'esprit de Sel.

Vous préparerez l'esprit de sel de même maniere que celui du nitre. Prenez du sel commun que vous sécherez pour le mettre en poudre subtile, vous le mêlerez avec égale partie d'argile pulverisée, pour mettre le tout dans une cornuë au feu de reverbere, selon le dégré, pour en tirer l'esprit, dont l'usage est de le mêler avec quelque liqueur convenable jusqu'à une agréable acidité.

Propriétez de l'esprit de Sel.

C'est un très-bon reméde contre la gravelle & la pierre, si vous le mêlez avec l'eau de raifort, de pariétaire ou vin d'Alkekenge.

Cet esprit est encore très-utile pour guérir la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions du foie & du mesentere causées par une matiere visqueuse, si vous le mêlez avec un peu de vin blanc.

Des autres Sels qu'on emploie en Médecine.

Outre les sels dont on vient de parler, on en emploie encore d'autres dans la Médecine. Les plus distinguez sont le sel *Alembrot*, le sel *Armoniac*, le sel *purgatif amer*, *le Salpetre*, & le *Sel de verre*.

Du Sel Alembrot.

On distingue deux sortes de sel alembrot, l'un qui est minéral, & l'autre qui est artificiel.

Le sel alembrot minéral se tire du Mont Olimpe en Cipre, il a la forme & la couleur du sang desséché.

Le sel alembrot artificiel se fait de cette maniere. Prenez huit onces de sel gemme, quatre onces de sel de soude, des sucs de mente & de cariophyllata dépurez, de chacun une once. Après avoir mêlé le tout ensemble, mettez-les sur le feu, & faites-les dissoudre dans une quantité suffisante d'eau commune. Filtrez ensuite cette dissolution, & faites-en évaporer l'humidité jusqu'à siccité. Pour y réussir vous la mettrez dans une terrine de grais ou dans un vaisseau de verre au feu de sable. Gardez ce sel dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Propriétez du Sel Alembrot.

Le minéral n'est presque point en usage. L'artificiel excite l'urine & provoque les mois aux femmes, il dissipe les obstructions & dissout les glandes & les humeurs visqueuses.

Du Sel Armoniac.

Le sel armoniac des Anciens n'étoit autre chose que le sel volatil de l'urine des chameaux & de plusieurs autres animaux qui passoient en grand nombre par des Païs fort chauds, comme par les déserts de la Libie & par l'Arabie: l'urine de ces animaux étoit consumée en peu de tems par la grande ardeur du Soleil, & l'on trouvoit son sel volatil sublimé à la superficie des sables. C'est peut-être ce qui lui a fait donner le nom de *Sal Armoniacum, quasi ammoniacum ab ammos arena.* On le ramassoit & on le conservoit dans des vaisseaux de verre; mais nous ne voions plus gueres de ce véritable sel armoniac, soit parce qu'il ne passe plus assez de chameaux dans ces lieux chauds, soit parce qu'on néglige de ramasser celui qu'on y trouve.

Le sel armoniac qu'on nous apporte présentement est formé en pains plats orbiculaires, plus larges qu'une assiette, épais de trois doigts, gris en dehors, blancs en dedans, & disposez dans leur épaisseur en cristaux droits comme des colomnes, sans odeur, ne s'humectant pas beaucoup à l'air, d'un goût fort salé & pénétrant, se dissolvant dans l'eau commune, mais se coagulant aisément en cristaux moux & négeux, fort froid au toucher. Ce sel est pénétrable ou alkali pour les eaux fortes. Il est étonnant que l'origine de ce sel armoniac ait été ignorée jusqu'à présent; car on n'est encore point instruit exactement, ni du lieu où on le fait, ni des matieres qu'on emploie a sa composition.

La commune opinion est que les Vénitiens le préparent avec cinq parties d'urine, une partie de sel marin, & une demi partie de suie de cheminée qu'on cuit ensemble & qu'on réduit en une masse, laquelle étant mise dans des pots sublimatoires, est poussée par un grand feu. L'on en fait sublimer un sel en la forme que nous voïons le sel armoniac ordinaire; mais on sait que la préparation de ce sel ne se fait point particuliérement à Venise, & il y a plus d'aparence que c'est un ouvrage des Egyptiens & de plusieurs autres Peuples du Levant, qui se servent pour le faire de l'urine des chameaux & du sel marin, ou d'un autre sel fixe semblable. Il est bon de suspendre son jugement sur ce fait jusqu'à ce que nous en soions pleinement éclaircis. Ce qui me paroît sûr, est que notre sel armoniac est composé d'une partie volatile urineuse & alkaline, & d'une partie fixe salée ou acide, semblable au sel marin, comme il sera prouvé par les analises qui en seront faites. Il faut que dans la liaison de ces deux sels qui paroissent contraires, les parties du sel marin qui étoient en forme de pointes grossieres se soient insinuées & comme engainées dans les pores du sel volatil alkali, où n'aiant point eu assez de mouvement pour faire un écartement, elles n'ont fait que les remplir, les fixer, & emploier en quelque maniere le passage de l'air.

Purification du Sel Armoniac.

Si l'on veut purifier le sel armoniac il faut le dissoudre dans une quantité suffisante d'eau, filtrer la dissolution & la faire évaporer jusqu'à siccité dans un vaisseau de verre: on aura un sel blanc duquel on peut donner depuis six grains jusqu'à vingt-quatre dans quelque liqueur convenable.

Propriétez du Sel Armoniac.

Ce sel est un excellent sudorifique & diurétique: on l'emploie dans les fiévres malignes & quartes; il est bon pour exciter les mois aux femmes. On s'en sert dans quelques collires, la dose est depuis un demi scrupule jusqu'à un scrupule.

SEL PURGATIF AMER. Le sel purgatif amer, ou sel admirable, nous est apporté d'Angleterre en petits cristaux déliez très-blancs; il est d'un goût amer tirant sur celui du salpetre. On le tire par évaporation des eaux minérales d'Ebson.

Propriétez. Ce sel purge par le bas & rafraîchit. On l'emploie dans la gravelle, dans la néphrétique, dans les fiévres intermittentes, dans l'hidropisie & les autres maladies où il faut purger doucement en levant les obstructions. La dose est depuis six dragmes jusqu'à une once & demie.

SEL POLICRESTE.

Maniere de faire le Sel Policreste.

Mettez en poudre une livre de salpetre purifié & une livre de souffre commun, mêlez-les ensemble, & après avoir fait rougir au charbon allumé un pot de bonne terre, mettez y environ deux onces de mélange & remuez-le. Lorsque la flame de la matiere allumée cessera, vous y remettrez deux autres onces du mélange en remuant encore, & vous continuerez jusqu'à ce que le tout soit emploié; puis vous le calcinerez en remuant encore six heures, pendant lesquelles il faut que la matiere soit toûjours rouge sans se fondre. Faites dissoudre cette masse dans une bonne quantité d'eau froide, & après l'avoir filtré & évaporé, faites-la cristalliser dans la cave.

Propriétez du Sel Policreste.

Ce sel est apéritif, il provoque l'urine & leve l'obstruction du foie, de la rate & du mesentere. Sa dose est depuis une dragme jusqu'à deux, vous la donnerez avec une liqueur convenable selon les intentions. Souvent on le donne le matin avec un verre d'eau de fontaine.

SEL DE VERRE. *Voyez* VERRE.

SELS CHIMIQUES. Le sel, selon les Chimistes, est le principe qui reste ordinairement parmi la terre après la distillation, & qui étant séparé, purifié & desséché, est blanc & friable.

Il est le plus pésant des principes actifs: son goût est âcre, salé & mêlé d'amertume; c'est ce qui fait qu'il est le fondement de toutes les saveurs: il est chaud, pénétrant, détersif; il avance la fusion des métaux & de plusieurs autres minéraux; il aide à la conservation de toutes les substances, dont il est comme l'ame, & donne la solidité aux minéraux & la fécondité aux animaux; il s'unit fortement avec l'esprit, ensorte que si l'esprit est en bien plus grande quantité que lui, il s'enleve avec lui dans la distillation; il coagule certaines liqueurs, il purge, il ouvre, il résout, il retarde la consomption de l'huile: sans lui la terre seroit stérile, & ce n'est que par son excès qu'elle devient aride. Le sel des animaux ne se trouve néanmoins jamais au fond parmi la terre après la distillation, comme celui des végétaux, à cause de sa nature volatile.

On

On distingue en général deux sortes de sels, les uns sont appellez acides & les autres alkalis.

Les acides sont de petits corps oblongs, pointus ou tranchans par les deux extrémitez. On se les représente comme ayant la figure d'un fuseau. Ils excitent sur la langue une impression d'aigreur.

Les alkalis sont de petits corps raboteux, inégaux, fort poreux; ils excitent un sentiment d'âcreté sur la langue. *Voyez* Acide & Alcali.

Ces sels se retirent quelquefois détrempez dans le flegme. Si on méle une liqueur acide avec une liqueur alkaline, il se fait une fermentation qui cause un changement considérable à ces deux liqueurs.

De l'union des deux sels acides & alkalis il en resulte un troisiéme sel qu'on appelle sel salé. Si le mélange est tellement égal que ni l'un ni l'autre ne domine, on dit que ce salé est parfait. Si l'acide domine, c'est un salé acide. Enfin si l'alkali domine, c'est un salé âcre.

Tous ces sels soit acides, soit alkalis sont encore de trois sortes de sels; savoir, le sel fixe, le sel volatil & l'essentiel. Le fixe est celui qui se tire après la calcination; il est ainsi appellé parce qu'il demeure avec la matiere terrestre sans s'évaporer. Le volatil au contraire est celui qui se sublime facilement quand il est échauffé, comme le sel des animaux; & l'essentiel est celui qui se tire du suc des plantes par la cristalisation; il tient le milieu entre le fixe & le volatil.

Il y a encore un sel lixiviel, qui est un sel fixe qu'on tire des mineraux par plusieurs lotions ou lessive d'eau chaude, qu'on fait évaporer, comme le salpétre & autres.

On prépare ordinairement les sels fixes, en réduisant les parties des animaux & des vegétaux en cendre: on fait bouillir cette cendre dans de l'eau commune, & après une longue ébullition, il faut filtrer cette eau par le papier gris jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, & la mettre sur le feu pour la faire consumer peu-à-peu à petits bouillons jusqu'à ce que le sel soit tout à sec au fond.

Il y a encore une autre maniere de tirer le sel des vegétaux, en prenant le marc de l'expression du suc des plantes, ou l'extrait de celles qui sont odorantes, dont on aura tiré l'eau; on fait secher, calciner & bien brûler ce marc ou cet extrait jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendre; il en faudra faire une lessive dans de l'eau commune, puis filtrer par le papier gris, après quoi il faut verser de la nouvelle eau dessus les cendres, pour achever de tirer le reste du sel jusqu'à ce que l'eau soit insipide.

De tous les sels chymiques, ceux qui sont tirez des vegétaux sont fort utiles dans la médecine; mais particulierement ceux qui sont tirez des plantes odoriférantes: car ils sont appéritifs, corroboratifs, diurétiques & sudorifiques. Leurs doses sont depuis dix jusqu'à trente grains dans un bouillon ou dans une autre liqueur convenable.

Les principales plantes odoriférantes sont l'absinthe, l'auronne, le centaureum minus, la melisse, la menthe, le fenouil, la matricaire, la sabine, le scordium, &c.

Méthode pour tirer le Sel des plantes.

Vous tirerez le sel de cette maniere. Prenez le marc & le résidu de l'expression du suc des plantes ou l'extrait de celles qui sont odorantes dont on aura tiré l'eau; faites secher, calciner & bien brûler le marc ou extrait jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendres, dont vous ferez une lessive avec de l'eau commune ou de riviere; puis vous filtrerez par le papier brouillard, & ensuite vous verserez de la nouvelle eau dessus les cendres après la filtration pour achever de tirer le reste de sel, & vous continuerez ainsi de lessiver & d'extraire le sel jusqu'à ce que l'eau soit insipide.

Maniere de tirer le Sel fixe de toutes les plantes.

Quand on n'a besoin que du sel fixe de quelque plante que ce soit, il n'est pas nécessaire pour le tirer de faire la distillation de la plante, il faut seulement la mettre secher, la brûler pour la réduire en cendre, verser sur cette cendre beaucoup d'eau bouillante, la laisser tremper, filtrer l'infusion & en faire évaporer l'humidité dans une terrine, il restera un sel de couleur brune: il faut le calciner dans un creuset jusqu'à ce qu'il soit blanc, le faire fondre dans de l'eau claire, filtrer la dissolution & en faire évaporer l'humidité dans une terrine: on aura un sel bien pur & bien blanc, qu'on gardera dans une bouteille de verre bouchée exactement.

Mais les manieres de brûler une plante sont fort différentes: car on tire considérablement plus de sel par une méthode que par une autre.

La meilleure de ces méthodes, quand on est à la campagne en beau tems, & qu'on a un gros tas de plantes à brûler, est de faire un ou plusieurs creux dans la terre & d'y mettre la plante bien seche, de l'y allumer avec un peu de feu, de couvrir les creux avec des pierres ou d'autres terres, appuyant dessus & n'y laissant d'ouverture que ce qu'il en faudra pour donner passage à un peu d'aire, qui puisse entretenir le feu; la plante se brûlera tout doucement, & elle se calcinera: on connoitra que l'opération sera achevée, quand la terre de dessus sera entiérement refroidie; alors on découvrira tout doucement le creux & on y trouvera les cendres bien calcinées & salées, la plûpart adherentes les unes aux autres par grumeaux, ce qui est une marque d'une bonne calcination, & d'une quantité raisonnable de sel.

Les Paisans d'Auvergne voulant profiter des plantes inutiles qui croissent & qui sechent sur leurs montagnes, les coupent sans distinction & les brûlent toutes ensemble dans des creux qu'ils ont fait en terre de la maniere que l'on dit, puis ils en ramassent les cendres qui sont remplies de beaucoup de sel alkali; mais ils n'observent pas tant d'exactitude en recueillant ces cendres, comme nous pourrions faire: car ils enlevent avec elles une partie de la terre qui les environnoit & qui est salée par communication; ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers, qui les débitent aux Blanchisseuses: car elles sont très-bonnes pour les lessives.

Quand on veut brûler une plante dans son laboratoire, la meilleure méthode est d'avoir un fourneau de fusion pareil à celui que l'on a décrit & représenté sur le mot Distillation. Il faut placer ce fourneau sous la cheminée, le remplir de la plante bien seche, ensorte qu'elle y soit bien pressée, puis l'allumer & couvrir le fourneau de son dôme & de sa petite cheminée; la plante brûlera peu-à-peu, jettant beaucoup de fumée; & quand elle sera a demi consommée, on y en mettra une autre quantité pour remplir le fourneau & l'on continuera de même jusqu'à ce qu'on ait emploié toute la plante, ou jusqu'à ce que les cendres remplissent tout à fait le fourneau, s'il n'y a plus de place pour y mettre davantage d'herbe, il faut alors laisser recuire ou calciner les cendres: car si l'on a bien pressé les plantes à mesure qu'elles ont été mises dans le fourneau, elles demeureront au feu dix ou douze heures après la fûmée passée & elles en deviendront plus salées; on les ramassera quand elles seront froides; on y trouvera beaucoup de grumeaux, comme en celles qui ont été brûlées dans des creux à la campagne, & on en tirera le sel en la maniere qui a été dite.

Comme on ne tire que peu de sel fixe d'une grande quantité d'herbes & qu'il demande assez de peine & de tems à faire, on n'a pas manqué à le falsifier, afin de le pouvoir donner à bon marché. Celui que les Colporteurs apportent & que plusieurs Droguistes font venir des Païs éloignez dans des caisses en beaux crystaux, qu'ils appellent sel d'absinthe, ou sel de tamarisc, n'est rien moins que ce sel. Pour en être convaincu, il faut considérer plusieurs choses. Premiérement, que le sel fixe de quelque plante que ce soit, étant tiré par la calcination, doit être alkali, & il doit bouillonner nécessairement quand on verse des acides dessus, ce qui ne se fait point dans ces prétendus sels fixes des plantes. En second lieu, que le sel fixe d'une plante étant fort poreux, s'humecte très-facilement & se liquifie, à moins qu'on ait soin de l'enfermer exactement dans une bouteille de verre; les caisses ne sont point capables de le conserver; il y seroit fondu & il en auroit pénétré le bois avant qu'on l'eût porté en quelques lieux, ce qui pourtant n'arrive point aux sels de Colporteurs; ils se peuvent garder plusieurs années dans leurs caisses sans qu'ils s'humectent davantage qu'a coûtume de faire le salpétre rafiné ou alun. En troisiéme lieu, les plantes ne rendent pas beaucoup de sel fixe; l'alkali d'une plante ne se cristalise que difficilement, & ces cristaux ne sont point de la forme des sels des Colporteurs. En quatriéme lieu, les plantes ne perdent pas beaucoup de sel; il coûte considérablement à faire, & on ne pourroit pas les donner à si bon marché qu'ils font: car ils ne les vendent que trente sols la livre au plus. On sait bien qu'on dira que dans les Païs chauds où l'on fait ce sel, il y a plusieurs plantes dont on tire beaucoup plus de sel que de celles qui croissent dans les Païs tempérez; mais ceux qui ont coûtume de travailler à ces sortes d'opérations, savent que pour commune que soit la plante des Païs chauds, on ne peut pas donner le sel qu'on en tire à un si vil prix; ajoûtez aussi que le port coûte quelque chose. On dira peut-être encore que ce sel est un sel essentiel de la plante; mais il vaudroit davantage que le sel fixe, car on en tire moins: de plus ces Marchands ne pourroient jamais le rendre si blanc, ni en cristaux si gros qu'est ce sel-là. On croit donc après avoir examiné leurs prétendus sels de tamarisc & d'absinthe, que ce n'est autre chose qu'un mélange d'alun & de salpétre, & qu'il n'y a point du tout de sel de plante: car si l'on y en avoit mélé il feroit quelque petit bouillonnement quand on verse dessus des acides; mais il ne s'en fait point.

Par toutes ces raisons, & plusieurs autres que l'on ne déduit pas ici, de peur de s'étendre trop, il est apparent qu'on a tort de se servir de ces sels que vendent les Epiciers Droguistes, puisque les achétans de divers Marchands, ils ne savent pas eux-même ce que c'est: il vaudroit beaucoup mieux les prendre chez les Apoticaires, qui les font, principalement quand on en doit user intérieurement: on dit de même de tous les autres remédes chimiques: on n'y sauroit trop prendre de précaution, puisque de leur bonne ou mauvaise précaution dépend le plus souvent un bon ou méchant effet.

Maniere de tirer le Sel de Chardon bénit.

L'ustion & l'incinération des parties des plantes n'est pas toûjours nécessaire à l'union du sel volatil avec l'acide pour la composition d'un sel fixe, puisque nous voyons par expérience, que sans leur secours nous pouvons tirer du chardon bénit, de l'absinthe, de l'ozeille, de la centaurée & de plusieurs autres plantes, un sel composé d'acide & d'alkali, approchant beaucoup de la nature des fixes, quoi qu'un peu moins capable de résister au feu, que celui qu'on peut tirer des mêmes plantes en les réduisant en cendres; & quoiqu'on ne puisse pas l'y exposer sans une notable diminution de sa quantité, & principalement de la partie aqueuse qui s'étoit corporifiée avec lui, & sans quelque dissipation de l'acide, qui n'avoit pas encore été uni intimement avec la volatile, ou qui l'avoit surmontée en quantité.

Ce sel néanmoins nayant pas souffert la violence du feu qu'on a coûtume d'emploier pour l'ustion & l'incinération de ces plantes, & contenant en lui leur partie la plus essentielle vaut beaucoup mieux pour la médecine que celui qui a souffert l'incinération; puis qu'il retient encore une bonne partie de la substance sulfurée de la plante d'où on la tire, & qu'il en a même en partie la saveur & l'odeur, tandis que la partie aqueuse de la plante qui s'est corporifiée avec lui, ne manque pas de diminuer son acrimonie.

On nomme ces sels essentiels, parce qu'ils contiennent en eux les parties les plus essentielles de la plante. Leur couleur est d'ordinaire obscure, à moins qu'on ne les calcine dans un creuset, & qu'on ne les dissolve, filtre & coagule de nouveau; quoiqu'il vaille beaucoup mieux les garder & employer dans leur couleur obscure, que de dissiper en les calcinant leur partie sulfurée, & avec elle la saveur & l'odeur de la plante qu'ils avoient retenuës.

Vertus du Sel de Chardon bénit.

Le sel essentiel de chardon bénit contenant en lui beaucoup de parties sulfurées de la plante est fort propre à provoquer les sueurs, sur tout s'il est donné dans sa propre eau. Il est ennemi des vers, &

& il résiste à la pourriture des humeurs & à la malignité des fiévres. Celui qu'on tire des cendres de la plante a à peu-près les mêmes vertus; mais ses effets sont plûtôt purgatifs que diaphorétiques. Ce dernier se trouvant plus fixe est aussi beaucoup plus propre pour mortifier les acides qui excitent les fermentations dans l'estomac & dans les parties basses: on donne l'un & l'autre de ces sels depuis un demi-scrupule jusqu'à un scrupule & demi, & même jusqu'à une dragme dans sa propre eau, dans un bouillon, dans du vin ou dans quelqu'autre liqueur.

Sel de Terre. Terme d'Agriculture. C'est l'esprit qui rend une terre fertile. On dit, une telle terre a beaucoup de sel, elle produit toûjours sans se lasser: une autre terre n'a point de sel, c'est-à-dire, qu'elle devient incapable de produire de long-tems pour peu qu'elle ait produit.

SEM.

SEMAILLES. C'est le tems où l'on seme toutes sortes de grains, mais principalement les blés: il est différent en différens Païs. Nous dirons ce qui se pratique plus communément dans le climat que nous habitons.

Du tems de faire les Semailles.

Le choix des semences étant fait, & étant instruit des blés qu'il faut semer en Automne, comme vous le verrez ici après au mot Semence, il ne reste plus qu'à savoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Des semailles d'Automne.

Il y a des Païs où dès la fin du mois d'Août on commence à faire les semailles du seigle, principalement dans ceux qui sont froids, afin qu'avant l'Hiver cette espece de blé ait le tems de se fortifier pour pouvoir résister au froid: autrement il courroit grand risque de périr.

Si-tôt que le mois de Septembre est venu, on ne balance plus de jetter ces grains en terre, & il n'y a que le mauvais tems seul qui en puisse empêcher.

Après cette semaille vient immédiatement celle de l'orge d'Automne, autrement l'orge quarré; elle ne dure pas long tems, à cause qu'on n'en seme que fort peu, & seulement pour subvenir de bonne heure à la nourriture des domestiques, sur tout lorsque le blé est cher, ou que les moissons arrivent tard.

Le méteil se seme ensuite, puis le froment, dont le propre est de pouvoir mieux résister au froid qu'aucun.

Je ne saurois supporter l'entêtement de ceux qui par de sottes raisons qu'ils vous donnent de la nature de leur terroir, ne commencent jamais leurs semailles que fort tard, & ils ont beau à cause de cela ne pas recueillir beaucoup de grains, jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette méthode qui est très-mauvaise: ils devroient prendre au contraire pour maxime ce proverbe; qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des semences en terre.

Ce qu'on doit remarquer quand il fait bon semer.

Il fait très-bon de commencer à semer quand les premieres feuilles des arbres commencent à tomber, & lorsque le tems est beau.

Lorsqu'à la lueur du soleil on voit sur les guerets les étoiles d'araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les blés en terre; car ces insectes ne filent jamais en Automne, qu'elles ne sentent le Ciel préparé par ses influences à faire au plûtôt germer les blés nouvellement semez.

Du vrai tems de semer.

Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pussent semer leurs blés depuis le dixiéme jour avant la fin de Septembre jusqu'au dixiéme Octobre; ces jours se rencontrent fort souvent dans le cours de la lune, que les habiles Laboureurs appellent ordinairement la bonne, se persuadant que pour lors les influences de cet Astre agissent beaucoup sur les semences, ce qui est à leur égard une pure vision; mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelqu'autre raison nous en empêchent; je dirai que pendant six semaines & guétes davavantage, à commencer le huitéme Septembre; il fait très-bon de semer les blés en quelque aspect ou phase que puisse être la lune.

Méthode pour bien semer.

Cette leçon ici n'est pas pour ceux qui savent ce que c'est que le métier de Laboureur; mais seulement pour les aprentifs en cette matiere. Ainsi donc jeunes gens que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces préceptes, & vous trouverez dequoi satisfaire votre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez le grain pour épancher sur la terre à pleine main; mais observez qu'en voulant jetter ce grain, votre main droite dans laquelle vous le tenez doit répondre à vos pas; c'est-à-dire, qu'il faut que cette main soit en mouvement dans le même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre.

Mais il n'en est pas de même à l'égard du seigle, de l'orge & de l'avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main; mais les jetter en quantité plus médiocre, ainsi que bien d'autres grains.

Pour le millet, le panis & les raves, il ne faut se servir que de trois doigts pour les semer: car ces sortes de grains tombent toûjours assez drus à cause de leur petitesse.

Jeunes gens qui faites votre apprentissage, observez sur tout quand vous jettez vos semences, de les répandre également, afin qu'on ne voie point des endroits de votre terre garnis de beaucoup de blé & d'autres où il n'y auroit rien, car deux inconvéniens s'en ensuivent.

Premierement, parce qu'aux endroits où il est trop touffu il ne vient que languissamment, à cause que la substance qui est en cet endroit n'est pas suffisante pour nourrir cette grande quantité de grain qui y est germé.

En second lieu, c'est qu'aux places qui sont vuides il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vite que le blé, l'étouffent, & sont cause que par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la semence qu'on y a mise.

Qu'on prenne garde aussi qu'en couvrant le blé semé on n'y mette point trop de terre, cela est capable de l'empécher de pousser son germe dehors.

Pour connoître si l'on a bien semé.

Voici une remarque curieuse, & que bien des gens intentionnez pour le labourage seront bien aises d'apprendre. Elle consiste à savoir, si ayant semé on y a bien réussi, & pour en être certain on s'y prend de cette maniere. On ouvre les doigts de la main, & on les imprime sur la terre qu'on a semée. Si c'est du froment qu'on ait mis en terre, il faut qu'il paroisse dans l'impression qu'on a faite avec ses doigts sept à huit grains, si la saison est tardive, & cinq à six lorsqu'elle sera avancée. Si c'est de l'orge & qu'on veuille faire cette même expérience, il doit paroître six ou sept, neuf ou dix grains.

Pour les feves qu'on aura semées on sera certain d'y bien réussir, lorsqu'après avoir fait cette impression l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou six tout au plus; ainsi à proportion des autres semences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des semailles du Printems.

Il ne suffit pas d'avoir sû semer les blés dont je viens de parler; voici encore d'autres grains qui ne sont pas à la vérité si estimez; mais qui ne laissent pas d'être fort nécessaires dans une maison de campagne.

Le tempérament de l'air, & la nature des lieux où les terres sont situées, décident du tems auquel on doit commencer ces sortes de semailles, les unes plûtôt & les autres plus tard.

De l'Avoine.

Les grandes rigueurs de l'Hiver étant passées, & pour peu, en quelque Païs que ce soit, que la terre paroisse meuble on commence à semer les avoines: ce grain étant celui de tous qui craint moins le froid, on ne doit point tarder à le jetter en terre sitôt que le mois de Février est venu, supposé que le tems le permette, à cause qu'on dit en proverbe, qu'avoine de Février remplit le grenier.

Les terres où on semera auront été recassées, c'est-à-dire, qu'elles auront eu un labour avant l'Hiver, afin de donner le tems à l'étrouble qu'on y aura enterré de s'y consommer.

Observation. Mais il y a une observation à faire lorsqu'on veut semer l'avoine, & sans quoi on se trouve déchu de son attente; voici quelle elle est.

Si c'est en terre forte que vous semiez de l'avoine, prenez garde toûjours de ne la point semer dessous: c'est-à-dire, qu'après qu'elle est répanduë sur la terre, les sillons du champ étant tracez avec la charruë.

On ne se sert point de cette charruë dans ces sortes de terres pour couvrir ce grain; mais on prend la herse, qui avec sa pésanteur & ses dents fait très-bien son devoir en cette occasion.

Et au contraire, si c'est une terre legere que vous ensemenciez d'avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charruë, quoiqu'il y en ait après cela qui ne laissent pas de se servir de la herse.

Du Froment appellé Froment de Mars.

Voici une espece de grain dont on se sert au défaut de ceux que des pluies continuelles ont empêché de mettre en terre en Automne. C'est un froment qui se seme au mois de Mars, & dans les terres aisées à fumer, & non jamais dans celles où le blé aura été moissonné l'année précédente.

Il est de la nature des autres fromens qui aiment la terre humide, à la différence néanmoins qu'il y croit autant en quatre mois, que les autres en neuf: plus la terre aura été bien labourée & bien amendée, plus de grains en retirera-t-on. La maniere de le semer est la même que celle qu'on observe à l'égard des autres blés fromens.

De l'Orge.

On sait de quelle utilité il est, & qu'au défaut du blé on s'en sert tous les jours pour faire du pain: c'est ce qui fait qu'il mérite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont légeres qu'en celles qui sont fortes & humides. Dans celle-ci l'orge est sujet à se convertir en avoine, au lieu que dans celle-là il y profite très-bien; il est un peu susceptible de froid. C'est la raison pourquoi on ne le seme qu'environ le quinziéme Avril pour avoir achevé cette semaille à la saint George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre la coûtume des bons Laboureurs.

Lorsqu'on veut semer l'orge il faut toûjours que ce soit par un tems sec & jamais mou: car il différe du froment, en ce que le premier ne se plait que dans la poussiere, & le second dans la bouë. Pour le semer on suivra la même observation, dont j'ai dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'avoine.

Du Millet. Le millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par conséquent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entiérement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plait extrémement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement; une bonne poignée suffit pour en semer un demi-arpent, autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

Des Vesses. On seme ordinairement les vesses au mois de Mars dans des guerets destinez comme pour y semer de l'orge ou de l'avoine. On sait qu'elle est d'un trop grand profit pour qu'un pere de famille n'ait

n'ait pas le soin d'en faire semer; car y a-t'il de meilleure nourriture pour les animaux que lorsqu'elle est fraîchement fauchée? & y a-t'il un grain meilleur pour engraisser le bétail que celui-là? puisque c'est par le moien de cette nourriture que les bœufs se maintiennent toûjours robustes a la charruë, & que les vaches abondent en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des Païs où la vesse se seme à la fin d'Octobre: mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; autrement on perd sa peine quand on la seme devant l'Hiver: plus elle est en bonne terre & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres, on garde ordinairement les meilleures pour les emploier a produire des grains qu'on estime beaucoup davantage; tels sont les orges, les pois & les avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corrompt aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent après qu'elle est répanduë; c'est pourquoi on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures après que le Soleil est levé & toûjours par un beau tems.

Lorsque la vesse est semée comme il faut, j'entends dans une terre qui auparavant l'Hiver aura eu un labour, elle croit toûjours assez sans qu'il soit besoin de la sarcler, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Secret pour empêcher que les semences ne soient rongées par la Vermine ou mangées par les Oiseaux.

Il faut prendre un cuvier à faire lessive ou un autre grand vaisseau, le remplir d'eau commune, & y mettre quatre ou cinq pellerées de bouze de vache que vous mélerez bien avec l'eau. Puis il faut prendre trois, quatre ou cinq fiels de bœufs, les jetter dans cette eau & bien méler le tout, afin que l'amertume puisse se répandre de tout côté; enfin vous prendrez le blé, pois, féves & autres semences que vous laisserez tremper pendant quatre heures dans cette eau. Après ce tems vous retirerez ces semences, vous les mettrez sécher au Soleil sur un drap & vous les semerez. C'est un bon moien d'épargner la moitié de la semence qu'on a coûtume d'emploier, puisqu'il n'y aura ni oiseaux ni vermines qui osent y toucher.

SEMÉ, bien semé. Terme de chasse. C'est quand à la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, le nombre des andouillers se trouve pair; & mal semé, c'est quand il est non-pair.

SEMENCE. C'est tout ce qui est propre à semer & à produire la plante d'où elle est proprement provenuë. Nous distinguerons principalement deux sortes de semences. Les unes regardent l'Agriculture, & les autres regardent le Jardinage. Outre ce que nous allons dire touchant les premieres, voiez ce que nous venons d'en dire sur le mot de SEMAILLE.

Des semences d'Agriculture.

Pour que la saison de la semaille soit heureuse, il est à souhaiter premiérement que le tems soit beau, & en second lieu que la semence soit bien choisie.

Du choix des semences dépend l'abondance de toutes sortes de grains; car il seroit inutile d'avoir donné à une terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraissée autant qu'elle l'auroit souhaité; & enfin de l'avoir renduë tout-à-fait meuble, si on ne lui donnoit une semence capable de se multiplier dans son espece & de produire de bon grain.

OBSERVATIONS. Avant que de semer une terre il faut toûjours en connoitre la nature; car telle est propre à porter du froment qui ne peut servir à produire du méteil ni du seigle, & c'est ce qu'un pere de famille aura bien soin de faire observer à ses valets.

Le changement de semence est encore un point essentiel pour obliger une terre à produire beaucoup; car bien souvent, quelque beau, quelque net & quelque bien choisi que puisse être un grain provenant d'un terroir, & dont on l'ensemence toûjours sans le changer; l'expérience nous fait voir que ce même grain ne manque point d'y dégénérer; c'est ce qui fait que pour éviter cet inconvénient, tout homme qui sait ce que c'est que le labourage en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne se trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'est point en changer que d'en prendre d'un qui auroit crû dans toute l'étenduë du terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à sa terre ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voici encore un autre inconvénient dans lequel on seroit fort sujet de tomber si l'on n'y prenoit garde, qui est que lorsqu'on change ses semences, il faut toûjours observer d'en tirer des terres qui soient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau grain trouvant plus de substance s'y multiplie beaucoup; au lieu que si ce grain sortoit d'un fond meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par conséquent incapable de produire aucun bon effet, à cause de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en si grande abondance dans une terre maigre que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du Blé.

Il ne reste plus après avoir fait ces observations qu'à choisir le blé qu'on veut mettre en terre, & de quelque espece qu'il puisse être: on prendra toûjours garde que le grain soit bien mûr, fort pésant, de belle couleur & non altéré; car lorsqu'il ne manque à un grain aucune de ces qualitez, il ne sauroit que remplir l'attente de celui qui le seme. C'est ce qui fait que les Laboureurs envieux de recueillir de beaux blés, prennent bien la peine d'ôter de leurs gerbes tous les épis de blé qu'ils y trouvent de défectueux, pour n'y laisser que ceux où le grain paroît le mieux nourri, & par ce moien n'ont que de bonnes semences à mettre en terre.

Tous blés qu'on destinera pour semer, seront tenus fort nets & sans mélange d'aucun autre grain. On observera de ne semer que du blé nouveau & jamais de vieux; le premier produisant dans la génération un effet dont la nature a frustré le second.

Quelle quantité de semence il faut pour un arpent de terre.

Si la mesure des terres étoit par tout égale, & que leur nature ne différasse en rien les unes des autres, on pourroit donner des régles certaines de la quantité de semences qu'il faudroit pour semer un arpent de terre; mais comme les différens Païs & les Astres sous lesquels nous vivons en diversifient les mesures & les tempéramens, il est fort difficile d'en rien déterminer, & l'unique avis qu'on puisse donner là-dessus, est de suivre l'ancien usage en cela des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit néanmoins savoir qu'il faut qu'une terre située en bon fonds reçoive plus de semence qu'une qui seroit dans un terroir maigre. Le bon sens ne s'explique que trop là-dessus, sans qu'il soit besoin d'en donner aucune autre raison; cependant deux savans Naturalistes ont eu autrefois une grande contestation sur cet article.

L'un soûtenoit qu'il falloit semer plus fortement dans les terres maigres que dans les terres grasses, à cause, disoit-il, que dans les premieres chaque grain de blé ne produiroit qu'un seul épi, & que pour faire par conséquent qu'on y recueillit une bonne moisson, on étoit obligé d'y jetter beaucoup de grain, à la différence des terres grasses, qui pour peu de grain, poursuivoit-il, qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un champ ainsi semé surpassoit bien souvent l'espérance de celui qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un sentiment contraire; & pour moi si j'avois à suivre l'une de ces deux opinions, je serois plûtôt de celle du dernier qui veut qu'on donne plus de semences aux terres grasses qu'à celles qui sont maigres, celles-ci étant fort sujettes à manquer, au lieu que celles-là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec usure.

I. REMARQUE. Les terres beaucoup ombragées des arbres, & qui sont d'un tempérament trop humide, ainsi que celles qu'on est obligé de semer indispensablement par la pluie ou par les grands vents, demandent la semence plus forte que les autres, à cause de la perte du grain qui est causée par leur nature trop froide & trop humide.

II. Si-tôt qu'on aura commencé les semailles, on ne cessera point qu'on ait achevé; car le plûtôt qu'on peut avoir fait c'est toûjours le meilleur.

III. Quand on aura de la matiere pour la multiplication des grains, on commencera plûtôt de dix ou douze jours auparavant que ceux du lieu commencent leurs semailles, soit qu'on seme du froment, du seigle, de l'orge d'Automne ou du méteil. Le seigle est sujet à se pourrir, on le seme plûtôt que le méteil, le froment & l'orge d'Automne. Le seigle ne se seme que dans les terres séches; le méteil demande une terre ni trop séche ni trop molle. L'orge d'Automne ou l'orge à quatre coins, se seme en même tems que le méteil, il demande une terre grasse, bien fumée & bien labourée; ce grain est d'un très-grand secours aux pauvres gens à cause qu'on le moissonne des premiers, & qu'ainsi on s'en peut servir d'abord, & veut être mangé la même année, à la réserve seulement de ce qu'il en faut garder pour la semence.

IV. Pour le froment voyez BLÉS, où l'on a raporté dix ou douze façons de multiplier & d'avoir un plus grand profit qu'on ne fait ordinairement.

V. Le tems de semer les blés sera observé selon l'usage du Païs où l'on est.

Des semences du Jardinage.

Cette semence est une petite graine que la plante produit après la fleur, & de laquelle il renaît une autre plante de même espece si on la seme à propos. On a égard au lieu d'où viennent les semences; car, par exemple, on recommande l'anis de Crete, le seseli de Marseille, l'ammi d'Illyrie ou d'Egypte, le cumin d'Ethiopie, le thlaspi de Cappadoce ou de Crete, & le sinapi d'Alexandrie, &c.

Moien pour conserver les semences. Après que les semences sont bien séchées, on les met dans des pots de verre, & quelquefois dans des boëtes dans le lieu le plus sec qu'on peut avoir. Celles dont la substance est compacte, & qui ont une grosse écorce, sur tout si elles sont d'un tempérament chaud, comme les lupins, les semences de fenugrec & de lin, se gardent pour le moins trois ans. Celles au contraire qui sont d'une substance plus tenuë, se gardent un an ou deux seulement, comme l'anis, le fenouil, le cumin, le carvi, le seseli, les semences d'ache, de persil, l'agnus-castus; & entre les plus chaudes, celles d'ortie, de nasitort, & semblables.

Les semences des oignons, ciboules & porreaux, comme aussi du pavot, se gardent en leurs grains ou écorces.

On doit emploier toutes récentes les semences froides majeures, à cause de la quantité d'huile qu'elles contiennent, & les mineures aussi, parce qu'elles changent de qualitez par la consomption de leur partie humide. Nous voions même que les semences froides, comme sont celles de pavot noir & blanc, & de jusquiame, & que les humides, comme celles de mauves, ne se conservent gueres qu'une année dans leur vigueur.

Avis pour semer les semences.

Les Jardiniers & tous ceux qui se mélent de Jardinage, travailleront inutilement si ce qu'ils auront pris soin de semer est gâté par les insectes ou enlevé par les oiseaux; ainsi pour y remédier à propos il faut pratiquer les remédes & les secrets suivans.

Quelque tems avant que de semer il est important de tremper les semences qu'on veut mettre en terre dans le jus de joubarbe; ce qui les garantira non-seulement de tous les animaux qui gâtent les jardins, mais encore les rendra beaucoup plus belles: c'est ce qu'ont enseigné les Auteurs Grecs & Latins, & ce que *Paul Afriquain* assure avoir éprouvé; mais comme il n'y a pas pourtant une assez grande abondance de cette herbe de joubarbe, ceux qui en manqueront pourront en sa place prendre de la suie de cheminée, qui étant ramassée le jour avant que l'on seme, & mélée avec les semences, les garantira de toute sorte de vermine, quand même on ne feroit qu'arroser les semences de

de l'eau où cette suie aura trempée durant un jour ou une nuit pour avoir le tems de s'imbiber ; c'est le sentiment de *Columelle*. *Pline* dit qu'il y a une sorte d'ail qu'on appelle allium, que l'on se trouve bien de jetter par les champs après l'avoir cuit, de peur qu'il ne germe, pour empêcher que les oiseaux n'arrachent les semences. Les oiseaux qui en mangent se laissent prendre à la main tout étourdis. *Africain* à cet effet mêle avec de l'ellebore un peu de froment ou d'orge cuit ou trempé en du vin, & le fait semer au dehors & à l'entour des semences, & quand les oiseaux seront morts ou enivrez pour en avoir mangé, il veut qu'on les prenne & qu'on les pende par les pieds. Il y en a qui arrosent les plantes seulement de cette décoction, & s'en trouvent bien, & je l'ai éprouvé moi-même & mes amis en ont fait autant.

Il y a quelques Auteurs de l'Agriculture entre les Grecs, louez & approuvez par *Columelle*, *Pline* & *Pallade*, qui font tremper dans de l'eau un jour & une nuit toute entiere la racine de concombre sauvage & la jettent sur les semences ; ce qu'il faut réïtérer plusieurs fois ; dès le lendemain on doit mettre en terre ces semences. *Apulée* estime qu'il y faut mêler un peu de lentilles lorsqu'on les seme ; car la lentille résiste naturellement au tort que les vents apportent ausdites semences.

S E N.

SENÉ. *Voyez* SENNÉ.

SENEÇON, en Latin *Senecio*.

Description. C'est une plante dont la tige est haute d'une coudée & de couleur roussâtre. Ses feuilles sont longues & découpées comme celles de la roquette, quoique plus petites & plus rudes, à fleurons. Ses fleurs sont jaunes, qui deviennent blanches comme un poil gris, d'où elle a pris le nom d'*Erigeron* & *de Senecio*. Elles s'en vont en papillotes.

Lieu. Cette plante naît dans tous les Jardins, & mêmes sur les murailles des Villes & vieilles mazures. Elle fleurit tout le mois de Juin & est verte toute l'année.

Proprietez. Le seneçon est réfrigératif & un peu résolutif. Ses fleurs étant buës quand elles sont fraiches, étranglent. Toute la tige étant cuite dans du vin cuit & prise en breuvage, guérit les douleurs d'estomac qui sont causées par la bile. Le suc des feuilles provoque les mois, aussi bien que la décoction & l'eau de la plante. Les feuilles & les fleurs sont réfrigératives & bonnes appliquées en cataplâme sur les mammelles enflammées aux nourrices.

SENEVE. *Voyez* MOUTARDE.

SENNÉ, en Latin *Senna*.

Description. C'est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la réglisse. Sa tige est haute d'une coudée. Ses rameaux sont menus & souples. Sa fleur est jaune comme celle de choux. Ses gousses sont courbes & peu épaisses. Sa graine étant mûre ressemble aux pepins des raisins.

Lieu. Cette plante croît en Toscane. Le meilleur senné vient d'Egypte. *Pierre de la Valle* dans ses relation, assûre qu'il a vû en Perse des arbres qui portent le senné. Il fleurit au milieu de l'Été.

Propriétez. Le senné ouvre, lâche, régle & subtilise : il purge la bile & la pituite le plus doucement de tous les médicamens ; il nettoie le cerveau, le foie, la rate, les poûmons, & il fortifie l'estomac & tous les sens ; il se peut donner à toute âge en sûreté & presque dans toutes sortes de maux : pour le rendre un peu plus efficace on y joint de la rhubarbe, ou de la casse, ou l'on en fait une infusion d'une demi once dans deux verres de lait clair ou du petit lait de chevre. Il faut le donner le matin à une heure l'un de l'autre, ce qui doit être réïtéré aux longues maladies, qui dépendent des obstructions causées par les humeurs. C'est des feuilles dont on se sert.

Il ne se donne pas seulement en infusion, mais aussi en substance ; car il purge fort bien si vous en prenez une dragme avec une demi dragme de crême de tartre, avec un peu d'écorce de citron pour en faire une poudre d'une prise, ou si la dragme est mêlée avec un peu de sirop pour le donner en forme de pilule.

Que si vous vouliez avoir un reméde commode & familier pour les pauvres, c'est de prendre au tems des vendanges quatre pintes de vin blanc doux, mesure de Paris ; & avant qu'il ait bouilli, le mettre dans une bouteille avec trois onces de bon senné & deux dragmes d'écorce ou pelure de citron, & le réserver pour l'usage, bouchant la bouteille après que le vin aura bouilli. Ce reméde toûjours prêt lâche le ventre, si vous le donnez le matin depuis un demi verre jusqu'à un verre, & sert étant réïteré à la guérison des longues maladies : il faut avouer que nous ne pouvons nous passer de senné en Médecine, que l'arbrisseau que nous avons en France, appellé *Senna Colutea*, n'a point de qualité approchante de cette plante, & par une providence particuliere de Dieu, ce reméde, sans grand frais, peut être distribué aux pauvres, puisqu'il est rendu commun dans les quatre parties de l'univers.

SENS. Les *sens* sont des facultez par lesquelles on connoît les choses sensibles.

Ils sont extérieurs ou intérieurs ; les extérieurs sont la vuë, l'ouïe, l'odorat, le goût & le toucher.

Du sens commun, de la fantaisie & de l'imagination.

La fantaisie est un sens intérieur qui examine & considere exactement les choses sensibles, & de celles-là on vient à concevoir celles qui ne le sont pas ; si bien que l'imagination représente non-seulement les images des choses qui tombent dans les sens extérieurs, mais aussi une infinité d'autres qui peuvent être aussi bien en veillant qu'en donnant.

SENTEUR. *Sachet de Senteur.* Prenez d'iris de Florence une livre & demie, de bois de roses six onces, de calamus demi livre, de santal citrin quatre onces, de benjoin cinq onces, de clous de gérofle demi once, & de canelle une once.

SENTIER. Terme de Jardinage. C'est un petit espace vuide qu'on laisse entre les planches d'un quarré pour y pouvoir passer & repasser en allant arroser & cueillir ce que les planches produisent.

SENVA, *Chiens*. C'est une expression dont se servent les Piqueurs pour se faire entendre des chiens qui chassent. Voici encore d'autres termes qui signifient la même chose. *Il va la*, *Chiens outre vaux*, *Chiens*. Le piqueur doit les prononcer les uns après les autres & suivant sa discrétion.

S E P.

SEPARER. Terme de Chasse. On dit : *Separer les quêtes*. C'est distribuer aux Veneurs & aux Valets de limiers une forêt par cantons, ou plusieurs buissons, après les avoir écrits & les leur avoir donné par billets pour aller au bois détourner les bêtes dont on traite.

SEPTEMBRE. C'est le neuviéme mois de l'année qui commence par le mois de Janvier. Le Soleil entre dans le signe de la Balance vers le 22. de ce mois. C'est alors que commence l'Automne.

Occupation du Laboureur en ce mois.

Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas leur derniere façon, on la leur donnera.

Les semailles de seigle se commencent ordinairement dans ce mois, & au cas que les vendanges y arrivent on sera soigneux de tenir son pressoir & ses cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraie saison de faucher les regains, d'abattre les noix, & d'amasser les ris & les millets.

Profit à faire dans le mois de Septembre.

Jusqu'au huit de ce mois on salera & fondra encore le beurre, & huit jours après on l'envoira vendre au marché. Pour les fromages ils se sécheront toûjours.

Tous les œufs que pondront les poules jusqu'à la Nôtre Dame de Septembre, seront gardez pour l'Hiver : le bétail gras sera envoié aux foires & tous les veaux vendus. Il y a encore des pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainsi que de la cire & du miel.

Les fruits de cette saison commencent à devenir moins communs & plus rares que ceux d'Été, & par conséquent plus chers ; c'est pourquoi il fait bon les vendre. Il y a encore des poires & des prunes qu'on séche au four dans ce mois ; ce que je conseille de faire ne pouvant trop avoir de ces sortes de provisions en Carême, tant pour vendre que pour manger à la maison ; pour vendre sur tout lorsque l'on a pris soin de les sécher de la maniere que je l'ai dit en son lieu, ce qui ne coûte gueres néanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois le Pere de Famille commence à chercher le débit de ses moutons qu'il a acheté en Mai, & du jeune bétail qu'il a engraissé depuis ce tems.

Les cochons de lait se vendent bien en ce tems, & si la Mere de Famille en a elle pourra les envoier au marché.

Si la vendange arrive dans ce mois, le Pere de Famille aura soin de bien amasser & de bien conditionner tout son vin.

Ouvrages à faire dans le Jardin potager au mois de Septembre.

La terre des jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-ci, ensorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des plantes potageres, soit semées, soit replantées ; ce qui n'est pas si nécessaire que dans le mois précédent, tant parce qu'on en réserve beaucoup pour les planter l'Hiver ; savoir, laituës, chicorées, pois, &c. que parce que certaines plantes demandent un assez long-tems pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois précédent.

On fait des couches à champignons.

On replante dans ce mois-ci beaucoup de chicorées, & plus près après que durant les mois précédens, c'est-à-dire, qu'on les met demi pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne reviennent pas si larges.

Il en faut replanter presque dans toutes les places vuides, dès le commencement du mois jusques vers le quinze ou vingt, on en replante encore parmi les laituës à pommer ; celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les chicorées aient pris leur étenduë : les arrosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & sec.

La bonne chicorée pour l'Hiver, si c'est en terre sabloneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la Saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois, & si c'est en autre sorte elle doit avoir été semée un peu plus tôt ; en tout cas elle doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour être replantée, c'est-à-dire, grosse à peu près comme un doigt ; il la faut planter jusqu'à la mi-Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois & plus près après au commencement de Septembre, sans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte deux ou trois doigts, aiant de la terre seche & sabloneuse, ou au moins dans de la terre en pante, & la couvrir pendant la gelée pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur ; cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la chicorée venuë grande devant les grands froids ne sauroit se conserver l'Hiver.

On seme à la fin du mois des épinards pour la troisiéme fois, & ceux là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'Hiver, & sur tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

Pendant tout le mois on met des fraisiers de la pépiniere à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout tems à l'égard des plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hiver.

On en greffe vers le quinziéme du mois les pêchers sur amandiers, & sur d'autres pêchers en place. La seve y est pour lors assez diminuée pour ne pas nouer les écussons.

On lie d'un lieu ou deux par bas le celeri, & ensuite on le bute, soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre seche pour le faire blanchir, & on prend garde de ne le point lier que par un tems fort sec. On doit observer la même précaution pour tout ce qu'on lie. Ensuite

ſuite on coupe les extrémitez des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de ſeve qui y ſeroit inutile; ainſi elle demeure dans le pied & le groſſit.

On lie auſſi les feuilles de quelques choux-fleurs, dont la pomme commence de paroitre formée.

On couvre de terreau les oſeilles coupées.

On ſeme des maches pour le Carême, les raiponſes ne valent pas la peine d'être ſemées dans un jardin; on en trouve aſſez le Printems dans les blés & le long des haies.

C'eſt particuliérement dans ce mois-ci & pendant tout l'Automne que toutes ſortes de Jardiniers ſouhaitent de la pluie.

On tâche de faire périr avec des fioles pleines d'eau emmiellées les mouches & les guêpes qui mangent les figues, les muſcats, les poires & autres fruits.

On ſeme des pavots & des pieds d'alouettes dans les jardins à fleurs, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet devant ceux qu'on ſeme en Mars.

Ouvrages qu'il faut faire dans le Jardin des fleurs au mois de Septembre.

On tranſplante les orangers, les myrtes, les lauriers roſes, les jaſmins, & toutes les autres eſpeces d'arbriſſeaux qui ſont ſujets à la gelée ou toûjours verts, & auſſi toutes ſortes de plantes fibreuſes, comme les hépatiques, les oreilles d'ours, l'ellebore, les capillaires & les matricaires.

Il faut ſemer les graines d'oreilles d'ours, de renoncules, d'alaternes, d'iris, de Couronne Impériale, de martagons, d'hémerocale, de tulipe, de pied d'alouette, de nigette, de thlaſpi de Candie, de pavots, & généralement des plantes annuelles qui ne ſont pas ſujettes à la gelée.

C'eſt la meilleure ſaiſon pour œilletonner les œillets, la giroflée, l'auronne, l'aſpic, & les autres plantes ligneuſes.

On plante toutes ſortes d'anémones après les premieres pluies qui viennent en ce mois, & auſſi les renoncules de Tripoli.

On peut commencer à planter les tulipes, mais il vaudroit mieux attendre à les mettre en terre en Novembre, parce qu'en ce dernier tems elles ne preſſent pas tems de pouſſer en Hiver, & par ce moien elles ne ſont pas ſi ſujettes à la pourriture qui en fait périr pluſieurs.

S E R.

SERMONTAIN. *Voyez* SESELI DE MARSEILLE.

SERFOUETTE. Terme de Jardinage. C'eſt un petit outil de fer renverſé, qui a deux branches pointuës d'un côté, & n'en a point de l'autre; il eſt emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long. On s'en ſert pour remuer la terre, c'eſt-à-dire, donner un petit labour autour des petites plantes, comme ſont les laituës, les chicorées, les pois & autres. Cela s'appelle *Serfouir*.

SERPENT, en Latin *Serpens*. Eſt un animal reptile ou rampant à terre ſans pieds, long ordinairement comme le bras, rond, gros de deux pouces, mais il y en a de plus gros & de plus petits; ſa tête eſt plate, comprimée, ſa bouche eſt garnie de petites dents aiguës, ſa langue eſt longue, mince, déliée, fourchuë à l'extrémité, de couleur noirâtre; il l'élance dehors avec une ſi grande force, qu'elle paroît rouge comme un brandon de feu; ſa peau eſt marbrée de différentes couleurs.

Secret & reméde afin que les Serpens & autres bêtes rampantes n'habitent pas aux Jardins ou autre part.

Selon le rapport de *Florentin*, il faut planter à l'entour de l'abſinthe ou armoiſe, au moins ſi l'on en plante en divers endroits, & s'ils ont accoûtumé d'y entrer on les en chaſſera incontinent, faiſant un parfum de racine de lis ou de corne de cerf.

Florentin dit que les ſerpens n'approcheront jamais du lieu où aura repoſé de la graiſſe de cerf, ou de la racine de centaurée, & que toutes les bêtes rampantes s'enfuiront ſi l'on mêle enſemble du pyretre, du galbanum, de corne de cerf, d'hyſope, de ſouffre, de puſſe d'ânon, de corne du pied de chevre: & le tout étant broié enſemble & arroſé avec du fort vinaigre, on faſſe de toute cette compoſition de petites boules; car l'odeur de toutes ces choſes étant répanduës par l'air, vous verrez incontinent que toutes les bêtes s'enfuiront comme ſi on les chaſſoit avec un fouet, ou elles mourront.

Quelques-uns ont écrit que le rameau du grenadier chaſſe non-ſeulement les ſerpens, mais auſſi toutes les bêtes vénimeuſes; on fera bien d'en mettre ſous les lits. Le même *Florentin* aſſemble en un même lieu des troupes de ſerpens, comme on fait des poiſſons en un filet, en enterrant dans le jardin, champ ou autre lieu ſujet aux ſerpens ou autres bêtes vénimeuſes, un vieux vaiſſeau dans lequel il y ait eu long-tems des ſalures; car tous ces animaux en approchoient d'abord, & en approchant ils tomboient d'eux-mêmes, le vaiſſeau aiant été mis de niveau ſur la ſurface de la terre.

C'eſt une choſe très-aſſurée que les ſerpens s'enfuient par l'odeur des vieux cuirs & ſavattes.

Je n'oublierai pas ici de dire que les ſerpens haiſſent fort le feu, ſeulement parce qu'il leur éblouit la vuë. Ils haiſſent auſſi les choſes qui ſentent fort, comme les aulx & oignons; ils aiment la ſavinie, le lierre, le fenouil, comme font les crapaux la ſauge, & les viperes la roquette: ils fuient le frêne, de ſorte qu'ils ne s'approchent pas de ſon ombre du ſoir & du matin, mais le fuient de bien loin. J'avois preſque oublié que les ſerpens ne vont point parmi les feuilles de fougere; c'eſt ce qui fait qu'en beaucoup de lieux où les ſerpens s'engendrent on ſeme ou répand de la fougere. Il ne faut pas auſſi oublier que les ſerpens haiſſent les fleurs de ſug, de tignie, de ierſe & chenille: que ſi l'on brûle des feuilles de fougere, par leur ſeule ſenteur elles font fuir les ſerpens & aller en d'autres endroits.

Autre ſecret pour ceux qui ont été mordus des Serpens; ce reméde eſt prompt & aiſé à faire.

Si quelqu'un a été mordu d'un ſerpent, qu'il boive du jus de feuilles de frêne avec du vin blanc; s'il a de la fiévre, qu'il prenne ſeulement le jus, & qu'il couvre avec des feuilles de frêne le lieu qui ſera mordu. Pluſieurs ont éprouvé heureuſement ce miracle, & en ont été étonnez & cela ſans cauſe, car le frêne a une certaine contrariété contre les ſerpens.

Autres ſecrets éprouvez par pluſieurs Auteurs bien renommez.

Dioſcoride tient qu'il eſt bon de ſuccer la piqueure avec la bouche, pourvû que celui qui ſuccera ait déjeuné, & qu'il ſe ſoit rafraichi la bouche avec du vin. Mais au lieu de cela les Chirurgiens modernes y appliquent une ventouſe, & par ce moien ils évitent le danger où celui qui ſucceroit la morſure ſe mettroit. Il dit auſſi qu'il eſt bon d'étuver la plaie avec une éponge & de la ſcarifier après; mais il faudra faire entrer la lancette bien avant, afin de procurer au venin une ſortie: néanmoins qui décharneroit la plaie & coupetoit la chair feroit beaucoup mieux, & cela pour deux raiſons; car premiérement le venin en ſort plus aiſément; ſecondement le venin qui eſt entré dans le corps ſort avec l'abondance du ſang qui coule de la plaie faite par l'inciſion.

Si donc la partie bleſſée eſt en quelque extrémité du corps, le meilleur eſt de la couper. On doit faire la même choſe ſi la morſure eſt de quelque ſerpent dangereux, comme ſeroient aſpics, ceraſtes, viperes & autres ſemblables.

Cornelius Celſus loue fort ſi on prend un poulet tout vif, & l'aiant fendu par le milieu on l'applique tout chaudement ſur la plaie. On poutra faire le même avec de la chair de veau, de chevreau ou d'agneau, appliquée toute chaude incontinent après qu'on les a tuez. Il eſt bon auſſi de boire d'abord après avoir été mordu un breuvage compoſé de vin tout pur & de poivre, ou quelque choſe ſemblable pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empêche plus ſûrement que le venin ne s'arrête au dedans; car la plûpart des venins tuent par leur froideur.

Autres ſecrets & reméd͏es contre les morſures des Serpens.

Si le Laboureur ou quelqu'un de ſes gens a été mordu du ſerpent, il faut d'abord qu'il boive quatre doigts de jus de frêne exprimé avec du vin blanc, & qu'il mette ſur la morſure en forme de cataplâme les feuilles deſquelles le jus aura été exprimé, ou bien qu'il inſtille dans la morſure trois ou quatre goutes de lait de figuier ou de figues, ou quelques grains de moutarde pilez en vinaigre.

Il peut encore prendre des feuilles de bouillon blanc, de cariophillata, de groſelier rouge de chacune une poignée; faire cuire le tout en vinaigre & urine d'homme en égale quantité, juſqu'à la conſomption de la moitié, boire trois ou quatre doigts de cette décoction, & fomenter la morſure des feuilles.

Serpens entrez au corps.

S'il arrive que quelque ſerpent ſoit entré dans le corps du Laboureur dormant la bouche ouverte dans les prez, rien n'eſt plus ſouverain pour le faire ſortir hors du corps de l'homme, que de recevoir avec un entonnoir par la bouche la fumée d'un parfum fait de quelque vieille ſavatte; car le ſerpent hait ſur tout telle puanteur, & boire de la décoction de verveine faite en vin blanc. C'eſt une choſe expérimentée.

SERPETTE. Terme de Jardinage. C'eſt un petit coûteau courbé dont on ſe ſert pour tailler les arbres & la vigne. Il y en a qui ſe ferment dans leur manche, & celles-là ſont fort portatives, & d'autres qui ne ſe ferment pas, & qui par conſéquent ſont fort incommodes; il leur faut une gaine, ou autrement elles bleſſeroient dans la poche. Quand la ſerpette eſt bonne, on dit: qu'elle paſſe bien, & qu'elle eſt bien aſilée.

SERPOLET, en Latin *Serpyllum*.

Deſcription. C'eſt une plante dont les tiges ſont quarrées, ligneuſes, quelque peu veluës, hautes d'un pan. Ses feuilles ſont petites & ſemblables à celles de l'origan, quoique plus blanches, elles ont l'odeur de la marjolaine. Ses fleurs ſont petites, diſpoſées en maniere de tête, de couleur purpurine; elles naiſſent à la ſommité des tiges.

Lieu. On trouve cette plante dans les jardins, dans les lieux montagneux, ſabloneux & incultes. Elle fleurit en Mai juſqu'à la fin de l'Été.

Propriétez. Le ſerpolet digere & ouvre fortement. Sa décoction dans du vin provoque l'urine & les mois, nettoie les humeurs viſqueuſes des reins, diſſout les ventoſitez, appaiſe les douleurs des inteſtins, guérit les ruptures intérieures, & déſopile le foie & la rate. Il eſt bon à l'eſtomac; c'eſt pourquoi on s'en ſert dans les viandes & dans les ſauſſes. Son odeur ſeule fortifie le cerveau.

Le ſerpolet cuit en vinaigre & huile roſat, appaiſe les douleurs de tête ſi on en frotte les temples avec du miel, il nettoie les poûmons, & ſoulage dans le mal-caduc. Sa décoction eſt bonne aux ventoſitez, enflûres & dureté de rate. Le parfum de ſerpolet fait mourir les ſerpens & autres bêtes vénimeuſes & chaſſe les puces. Le poids d'un écu de la poudre de ſerpolet déſſéchée, buë avec de l'eau, appaiſe les tranchées & délivre les difficultez d'urine.

SERRE. Terme de Jardinage. C'eſt le lieu où l'on ſerre les plantes en Hiver; par exemple, les artichaux, les cardons, les chouxfleurs.

SERRE. Ce mot ſe dit auſſi du lieu où l'on ſerre les fruits, les orangers, les figuiers en caiſſe. La ſerre-fruit prend le nom de fruiterie.

SERRETTE, en Latin *Serratula*.

Deſcription. C'eſt une plante differente de la bétoine. Sa tige eſt purpurine, mince & chargée de branches avant qu'elle jette. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la bétoine, dentelées tout à l'entour; mais quand elle a produit ſa tige, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la grande valériane, quoique les plus hautes ſoient plus petites. Ses fleurs viennent en chapiteaux & ſont purpurines. Elle a quantité de racines.

Lieu.

Lieu. Cette plante naît dans les bois, sur tout en Boheme.

Propriétez. Toute la plante bûe dans du vin blanc est fort bonne à ceux qui sont tombez de haut, car elle résout le sang qui s'est pris hors des veines. Le vin de sa décoction netroie les ulceres & les ferme : on l'emploie en fomentation pour appaiser les douleurs des hémotroïdes. Les Teinturiers s'en servent pour donner couleur aux draps de laine.

SERVANTES & SERVITEURS. Les obligations ou les devoirs des serviteurs & des servantes sont les mêmes par rapport à la fidélité & au respect qu'ils doivent à leurs Maîtres & Maîtresses. Il y en a quelques-uns qui sont particuliers pour les servantes par rapport a elles mêmes & à la bienséance qu'elles doivent garder dans toutes sortes d'occasions : nous les indiquerons après avoir donné les avis qui regardent en général les uns & les autres.

Obligations ou devoirs des Serviteurs & Servantes.

Si les serviteurs & servantes ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens ils sont en danger de le perdre : car David dit dans le Pseaume CXXXVI. vers. 1. Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.*

I. Ne soiez jamais si ennemis de votre salut que de faire tort à vos Maitres ou Maitresses, en prenant leur bien injustement pour vous le rendre propre, sous quelque prétexte que ce soit, non pas même de suplément de gages, ou de récompense pour les services que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

II. Ne donnez point à d'autres personnes ce qui appartient à vos Maitres ou Maîtresses, quand même il seroit vrai qu'ils leur auroient rendu services ; car c'est a eux à donner leur bien & non pas à vous.

III. Ne laissez rien perdre par votre faute, car en cette rencontre comme dans les deux précédentes, outre que c'est un péché, vous êtes de plus obligez à leur restituer la valeur du tort que vous leur auriez fait.

IV. Soiez toûjours obéïssans à vos Maîtres ou Maîtresses en tout ce qui est juste & raisonnable, comme l'Apôtre Saint Paul vous l'enseigne, & en tout ce qui n'est point contre la Loi de Dieu.

V. Portez-leur le respect & l'honneur que vous leur devez, dit le même Apôtre, & Saint Pierre exige de vous que vous les contentiez par votre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin, ce qui arriveroit si vous veniez à contredire leurs desseins, & résister à leurs volontez, quand elles ne sont pas contraires à celles de Dieu, comme on a déja dit ci-dessus.

VI. Que si vous apprenez qu'on leur fasse du tort en leurs biens, ou qu'il se passe en la maison quelques choses qui soient contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

VII. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & découvrir aux autres leurs défauts & leur mauvaise conduite; car le Saint Esprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui médisent de leur prochain.

VIII. Ne publiez pas des choses qu'ils souhaitent qu'on tienne secrettes, qui peuvent leur faire tort ou leur causer du déplaisir si elles étoient connuës.

IX. Servez-les plus par affection que par envie du gain ou par contrainte.

X. Si vous étiez assez malheureux pour leur souhaiter du mal & les maudire, vous serez les premiers maudis & punis de Dieu.

XI. Ne méprisez point leurs avis, & ne vous en moquez pas de crainte que Dieu ne vous en châtie.

XII. Adonnez vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nez, & fuiez avec soin l'oisiveté qui est la source de tous les vices.

XIII. Ne vous entretenez point vainement avec les autres serviteurs ou servantes, & ne parlez en aucune maniere des choses qui se passent en la maison de vos Maîtres ou Maîtresses, ni d'aucun défaut que vous aiez vû en eux.

XIV. Adorez & regardez Dieu en vos Maitres & Maîtresses, & quand vous leur obéïtez croiez fermement que c'est a Dieu a qui vous obéïssez ; & afin que votre obéïssance soit parfaite & selon Dieu, elle doit être accompagnée de six conditions.

Premiérement, qu'elle soit aveugle, obéïssante en tout ce qui n'est pas péché.

Secondement, simple, c'est-à-dire, sans repliquer les raisons que vos Maîtres ou Maîtresses ont de vous commander ou déffendre telle ou telle chose.

Troisiémement, amoureuse & cordiale, c'est-à-dire, avec affection & non avec chagrin, & avec tristesse ni en grondant.

Quatriémement, universelle en tout tems, en tous lieux & en toutes choses qui sont commandées ou deffenduës, comme il a été marqué ci-dessus, parce que Saint Jacque dit que celui qui manquera a un commandement sera criminel comme s'il avoit manqué à tous les autres.

Cinquiémement, prompte, prévenant leur commandement quand ils font connoître qu'ils souhaitent quelque chose.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu & non aux hommes. Saint Paul dit : ne les servez pas seulement lorsqu'ils ont les yeux sur vous, comme si vous ne pensiez qu'à plaire aux hommes; mais faisant de bon cœur comme des servantes de JESUS-CHRIST ce que Dieu désire de vous.

XV. Plus l'humeur des Maîtres & Maîtresses vous paroît facheuse, plus ils sont prompts & colere, plus ils vous semblent d'un mauvais naturel & difficile à contenter, & plus vous devez avoir de joie de les servir : pensez que c'est par un effet de la providence de Dieu que vous êtes entrée en leur maison, afin de mieux faire pénitence, & que vous êtes dans un véritable endroit pour vous sauver.

XVI. Tous les jours avant que de vous coucher n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave*, le *Credo* & autres Prieres : soiez très-soigneux à faire votre examen de conscience, c'est-à-dire, à rechercher les pensées, les paroles & actions qui auront déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir transgressé, je veux dire, péché contre quelqu'un de ses Commandemens ou de son Église.

XVII. Aiez une grande reconnoissance des bienfaits que vous avez reçûs des Maitres & Maîtresses que vous avez servis : n'en parlez jamais qu'en très bonne part, & ne souffiez pas qu'en votre présence les autres domestiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

XVIII. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous fasse connoître que vous n'avez pas bien fait votre devoir, remerciez les personnes qui vous feront cette charité.

XIX. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette pensée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra dignes d'une récompense infiniment plus grande que celle que vous pourriez attendre de vos Maîtres ou Maîtresses.

XX. Un des plus importans avis est que vous aiez une grande estime de l'état & condition ou vous êtes, puisque servir Dieu en la personne de vos Maitres c'est régner, & de plus souvenez-vous que notre Seigneur est venu en ce monde pour servir & non pas pour être servi.

XXI. Ne savez-vous pas que JESUS-CHRIST a dit: bienheureux sont les pauvres, bienheureux sont ceux qui souffrent, & que vous serez bienheureux lorsque l'on vous maudira, lorsque l'on vous persécutera, & que l'on dira toute sorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien.

Avis particuliers pour les Servantes.

XXII. Lorsque vous entrerez en service, convenez avec le Maître ou la Maitresse chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confesser au moins une fois le mois.

XXIII. Ne chantez jamais des chansons mondaines, & ne dansez pas avec les garçons.

XXIV. Ne souffrez aucune liberté des personnes d'autre sexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains sous quelque prétexte que ce soit, parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'apprend Notre-Seigneur dans l'Evangile, en saint Luc Chap. X.

XXV. N'entrez jamais sans compagnie dans une chambre où il y aura un homme, à moins que la charité ou la nécessité ne l'exige, & pendant tout le tems que vous y serez, aiez soin que la porte soit ouverte; s'il y a des lits à faire que ce soit s'il se peut lorsqu'il n'y aura point d'hommes, puisque c'est tenter Dieu que de se mettre dans le danger.

XXVI. Quand vous auriez les gages les plus considérables, & que vous seriez Maîtresse, pour ainsi parler, dans la maison où vous êtes, si votre Maitre vous attaque en votre honneur & vous poursuit pour le ravir, quittez, sortez de la maison tout d'abord & n'attendez pas un moment ; car à quoi (comme dit JESUS-CHRIST même dans son Evangile de Saint Matthieu Chap. XVI.) vous servira le gain de tout le monde si vous perdez votre ame.

XXVII. Souvenez-vous qu'en quelque lieu que vous soiez Dieu vous y regarde, & qu'il observe votre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidéle compte. Dieu veuille pour vous, mes très-cheres sœurs, que vous soiez du nombre des brebis que le Seigneur met a la droite, à qui les bonnes œuvres méritent qu'on leur donne l'Éternité heureuse pour récompense. Je le demande à mon Dieu pour vous, & qu'il vous comble de ses saintes graces.

SERRURIER. C'est un artisan qui travaille en fer dont il fait divers ouvrages & particuliérement des serrures.

Des obligations des Serruriers.

Les Serruriers conserveront leurs biens ou les augmenteront s'ils remplissent leurs devoirs, étant fidéles a exécuter ce qui suit; car Saint Paul dit dans la premiere Epitre à Timothée, Chap. IV. vers. 9. La piété est utile a tous, & c'est elle a qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vitæ quæ nunc est & futuræ.*

I. S'ils ont emploié de méchant fer pour du bon, ou l'ont fait paier plus qu'il ne valoit, il en faut faire restitution. *S. Thom.*

II. S'ils ont fait des contreclefs, des rossignols, des passepartout, ou levé des serrures pour des personnes qu'ils savoient, ou qu'ils se doutoient en vouloir mal user, étant responsables des maux que ces choses ont produit. *S. Thom.*

III. Si après avoir fait marché pour la livre du gros fer, ils l'ont fourni plus gros & plus long qu'il n'étoit besoin; ils sont obligez d'en fournir dans la quantité & dans la qualité dont on est convenu avec eux, & ils ne peuvent s'en faire paier davantage, sans avertir du moins ceux qui les ont mis en besogne. *S. Thom.*

IV. Si a l'égard des portes, croisées & autres ferrures, ils les ont fait plus foibles & moins garnies qu'ils ne devoient; il y a obligation de réparer le dommage. *Ibid.*

V. S'ils ont emploie sur le mémoire de leur livraison une plus grande quantité de fer qu'ils n'en ont livré, il en faut faire la restitution. *Ibid.*

SES.

SESELI. C'est un nom qu'on a donné à trois sortes de plantes. L'une est appellée seseli de Marseille, l'autre seseli d'Ethiopie, & la troisiéme seseli de Morée. Nous allons donner la description de toutes les trois.

Description du Seseli de Marseille. C'est une plante qui est semblable au fenouil, mais un peu plus grosse & découpée, attachée au bas de la tige par des queuës longues. Sa tige est haute & mieux nourrie, elle pousse en sa sommité trois ou quatre branchettes, au bout desquelles il y a des ombelles comme celles de l'aneth, chargées de graine longuette.

Lieu. Le vrai seseli de Marseille croît par tout en abondance, principalement sur le chemin de Marseille à Aix, & dans les lieux âpres aux environs de Montpellier. Il fleurit deux fois au Printems & en Automne.

Propriétez. La graine & la racine ont la vertu d'échauffer, prise en breuvage

breuvage, elles sont propres à la difficulté d'uriner, & quand on ne peut respirer sans tenir la tête droite. Sa graine prise en breuvage avec du vin, aide à la digestion.

Description du Seseli d'Ethiopie. C'est une plante qui a les feuilles semblables au lierre, sinon qu'elles sont moindres, un peu plus longuettes & presque rondes, avec des découpures tout autour en maniere de scie, la plus grande partie attachées de deux à deux ou trois; la plante est haute ayant les tiges de deux coudées de haut, garnies de branches avec des têtes comme l'anet; sa graine est noire & épaisse comme le froment.

Lieu. Cette plante croît en Provence & en Languedoc. Elle fleurit en Automne.

Proprietez. La semence du seseli d'Ethiopie est très-bonne à ceux qui sont travaillez du haut-mal. La même donnée à boire à toutes les bêtes à quatre pieds, les aides beaucoup à mettre dehors leurs fruits. Les feuilles aussi données à manger ont pareille vertu.

Description du Seseli de Morée. C'est une plante qui a les feuilles comme la ciguë: toutefois plus larges & plus épaisses. Sa tige est plus grande que celle du seseli de Marseille; elle porte à sa sommité une ombelle chargée de graine large, odorante & charnuë.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux âptes & humides, sur les côteaux & sur le Mont-Ida. Elle fleurit en Automne.

Proprietez. La semence du seseli de Marseille bûë avec du vin conforte & échauffe l'estomac, aide à faire digestion: elle arrête les tranchées & douleurs de ventre: elle fait uriner, & est très-bonne à ceux qui ne peuvent pisser que goutte à goutte, & contre les chaudes-pisses. Elle provoque les fleurs menstruales, & pousse dehors l'enfant mort: elle est fort bonne à ceux qui sont atteints du haut-mal. Elle guérit les frissons des fiévres. Elle est très-utile pour aider à la respiration & aux toux invéterées; enfin elle est bonne à toutes les parties intérieures, si on en donne à boire aux bêtes à quatre pieds, elles feront plus facilement leurs petits.

S E T.

SÉTIOLER. Terme de jardinage, qui se dit des plantes qui pour être trop serrées, & pressées dans leur planche, montent plus haut qu'elles ne devroient, & ainsi au lieu d'être grosses & fortes elles sont foibles & menuës. On se sert du même mot à l'égard des branches qui sont dans le milieu des arbres trop confus & trop serrez.

S E V.

SÉVE. C'est une liqueur succulente, ou un suc liquide, qui n'ayant été originairement que de l'eau toute pure dans la terre, est devenuë une eau accompagnée des qualitez naturelles; c'est-à-dire, du sel de cette terre; elle a depuis passé dans les racines, soit par la voie de l'attraction, soit par la voie de l'impulsion, comme croient quelques Philosophes. Cette eau étant dans les racines a été aussi-tôt par l'action de ces racines convertie en séve, c'est-à-dire, en une liqueur conforme à la nature de l'arbre ou de la plante qu'elle doit nourrir, grossir, faire croître & multiplier. Car chaque séve est différente selon la différence des végetaux. Dans les uns elle est visqueuse & gluante, comme dans les fruits à noiau; dans les autres elle est aqueuse & douce comme dans les fruits à pepin, & encore plus dans les vignes; dans quelqu'autres elle est blanche & semblable à du lait, comme dans les figuiers, dans les titimales, &c.

La nature de cette séve a deux proprietez, de monter d'abord à l'extrémité de la tête des branches par les canaux que la nature lui a formé tout exprès entre le bois & l'écorce, & de se convertir partie en bois & en écorce, partie en feuilles, en boutons & en fruit, &c. l'autre proprieté est d'alonger, grossir & multiplier les racines nouvelles en leur communiquant aussi-tôt le don qu'avoient leurs meres, c'est-à-dire, d'attirer dequoi fabriquer incessamment de nouvelles séves, &c. *Voyez* Suc.

SEVRER un arbre greffé en aproche, sevrer une marcote. Termes de jardinage. C'est séparer cet arbre ou cette marcote d'avec l'arbre auquel ils tenoient, & dont à proprement parler, ils sont les enfans. Cette séparation se fait en les coupant quand cela se peut faire avec le coûteau, ou en les sciant quand la scie y est nécessaire à cause de la grosseur & de la dureté du bois, &c. ainsi on dit sevrer une marcote de vigne, de figuier, d'œillet, &c.

S I C.

SICOMORE ou FIGUE D'ÉGYPTE, en Latin *Sicomorus.*

Description. C'est un arbre qui a les feuilles fort épaisses, qui ressemblent à celles du meurier. Il produit des fruits trois ou quatre fois l'année le long du tronc; ils ressemblent aux figues sauvages, quoique d'un goût beaucoup plus doux & sans grains au dedans: il faut égratigner l'arbre pour les faire mûrir, & il en revient d'autres incontinent en leur place. Le bois est fort noir quoiqu'il ait beaucoup de lait. La branche qu'on en coupe demeure toûjours verte.

Lieu. Cet arbre vient en Egypte, à Rhodes & en Sirie.

Proprietez. On dit que le fruit du sicomore est bon pour lâcher le ventre; mais qu'il ne nourrit point; qu'il est contraire à l'estomac; & que sa vertu est semblable à celle de la meure en quelque façon, mais qu'elle est un peu plus humide & plus froide. Au commencement du Printems on tire de l'écorce de cet arbre un suc qu'on recueille avec de la laine, ou avec une éponge: on le fait secher, puis on en fait des trochisques qu'on garde dans un pot de terre, mais il sent bien-tôt le moisi.

Ce suc a une vertu émolliente, il consolide les plaies & les mûrit. Il se prend en breuvage, & quelquefois aussi extérieurement contre la morsure des serpens, contre la dureté de la rate, & contre les douleurs d'estomac causées par un grand froid.

Le suc de sicomore non-seulement est doux & agréable à boire; mais même il est très-bon pour la santé: on peut faire de la biere incomparable avec ce suc. Voici comment: avec un boisseau d'orge & une petite mesure de ce suc doux, on fera de la biere aussi bonne & aussi forte que s'il y avoit quatre boisseaux d'orge avec la seule eau ordinaire, & même cette biere sera meilleure que celle de Mars, qui est si estimée. Afin de bien conserver ce suc qu'on a recueilli durant un mois pour faire de la biere, il faut l'exposer au soleil dans des bouteilles de verre, & ne l'en pas retirer qu'on n'ait toute la quantité de suc qu'on veut avoir. Quand vous avez assez de suc, il faut y mettre un pain de pur froment, qui soit bien mince & bien cuit, sans être pourtant brûlé, & quand vous voyez que votre suc fermente & se gonfle, ôtez le pain & mettez cette liqueur dans des bouteilles de verre, que vous boucherez avec du liege & de la cire par dessus. Si vous mettez quelques cloux de gérofle dans chaque bouteille, le suc se conservera un an, & vous aurez une boisson charmante & tout-à-fait salutaire. Ceux qui vivent à la campagne peuvent agréablement, & même avec utilité, s'occuper à tour ce petit ménage.

S I G.

SIGNE DU ZODIAQUE. C'est la douziéme partie du Zodiaque. Les Astronomes ont divisé le Zodiaque en douze parties égales, à chacun desquels ils ont donné le nom de quelque figure d'homme ou d'animaux: le premier signe commence à l'intersection de l'écliptique & de l'équateur, lorsque le soleil est dans l'équinoxe du Printems, & contient trente dégrez de l'écliptique. Les autres signes comprennent autant de dégrez. Les voici tous selon leur ordre, & distinguez par leurs differens caractéres. *Aries* le Belier ♈ est le premier. Le second est *Taurus*, le Taureau ♉. Le troisiéme *Gemini*, les Jumeaux ♊. Le quatriéme *Cancer*, le Cancre, ou plûtôt l'Ecrevisse ♋. Le cinquiéme *Leo*, le Lion ♌. Le sixiéme *Virgo*, la Vierge ♍. Le septiéme *Libra*, la Balance ♎. Le huitiéme *Scorpius*, le Scorpion ♏. Le neuviéme *Arcitenens*, le Sagitaire ♐. Le dixiéme *Caper*, le Capricorne ♑. Le onziéme *Amphora*, le Verseur d'eau ♒. Le douziéme *Pisces*, les Poissons ♓. On peut les rassembler tous sous ces deux vers pour les retenir plus aisément.

Sunt Aries, Taurus, Gemini, Cancer, Leo, Virgo.
Libraque, Scorpius, Arcitenens, Caper, Amphora, Pisces.

On doit bien distinguer les signes du Zodiaque des constellations du Zodiaque. Autrefois les signes étoient les mêmes que les constellations. Les constellations sont demeurées dans leurs places, puisqu'on les distingue toûjours par les étoiles qui les composent; mais les signes ont changé de lieu à mesure que l'écliptique & l'équateur se sont coupez en differens points. A présent le signe du Belier est presque tout entier dans la constellation du Taureau.

L'ordre des signes est d'Occident en Orient: le premier commence à celui des points équinoctiaux, où le soleil allant d'Occident en Orient passe de la partie méridionale du monde dans la partie septentrionale.

Les Astrologues ont attribué plusieurs proprietez aux douze signes ausquels ils ont encore donné le nom de *Maisons céleştes.* Ils les ont distribuez en signes du Printems, signes de l'Été, signes de l'Automne & signes de l'Hiver.

Signes du Printems.

♈. Le Belier. Ce signe est oriental, chaud & sec, bilieux, colérique, masculin.

♉. Le Taureau. Ce signe est méridional, froid, sec, terrestre, mélancolique, feminin.

♊. Les Gemeaux. Ce signe est commun, double, occidental, chaud & humide, masculin.

Signes de l'Eté.

♋. L'Ecrevisse. Ce signe est septentrional, froid & humide, aqueux, feminin.

♌. Le Lion. Ce signe est oriental, chaud & sec, colerique, igné.

♍. La Vierge. Ce signe est méridional, froid & sec, terrestre, mélancolique.

Signes de l'Automne.

♎. La Balance. Ce signe est oriental, chaud & humide aëré, sanguin, masculin.

♏. Le Scorpion. Ce signe est septentrional, froid, humide & aqueux.

♐. Le Sagitaire. Ce signe est oriental, chaud & sec, double, colerique, masculin.

Signes de l'Hiver.

♑. Le Capricorne. Ce signe est méridional, froid & sec, mélancolique, terrestre.

♒. Le Verseur d'eau. Ce signe est occidental, chaud & humide, aëré, sanguin, masculin.

♓. Les Poissons. Ce signe est septentrional, froid & humide, aqueux, flegmatique.

S I M.

SIMPATIE. Poudre de simpatie. Tous ceux qui ont traité de ce merveilleux secret jusqu'à présent, se sont efforcez par de grands raisonnemens phisiques d'en prouver la réalité; & comme il est difficile de parler clairement d'une chose qui par elle-même est extrémement obscure & cachée: cela n'est pas extraordinaire si les Phisiciens n'ont point converti d'incrédules ni convaincu de savans par leurs raisonnemens. Le Chevalier d'Igbi passe pour un de ceux qui en ont parlé avec le plus de netteté, & cependant il ne s'est pas rendu intelligible pour toutes sortes de personnes, parce qu'il suppose des principes dont on croit être en droit de lui demander des raisons, aussi bien que du secret qu'il établit sur ses principes supposez.

Préparation de la poudre de simpatie.

Il faut avoir de bon vitriol romain que l'on calcine, ou plûtôt que l'on purifie de ses humiditez superfluës, en l'exposant durant trois ou quatre jours au grand soleil, étant renfermé dans une fiole de verre bien

bien bouchée; on doit délayer de ce vitriol dans un petit bassin d'eau de pluie, filtrée au feutre environ une once pour une pinte d'eau, & si c'est en Été que l'on veut opérer quelque guérison, on n'approchera point cette eau du feu, parce qu'il faut qu'elle ne soit ni froide ni chaude; mais dans un juste tempérament entre le froid & le chaud: puis on fera tremper dans cette composition vitriolique un linge imbibé du sang sorti de la plaie que l'on veut guérir, & on le retirera étant bien mouillé.

Si le malade est éloigné du lieu où se fait l'opération, ensorte qu'après ce premier linge imbibé de son sang on n'en puisse avoir commodément d'autres, on se contentera de tremper le même linge de douze heures en douze heures dans l'eau vitriolée, & de tenir ce linge dans un lieu tempéré. Ce qu'il y a en cela d'admirable, c'est que toutes les fois que l'on trempera le linge, le malade ressentira à la plaie un soulagement pareil à celui que donne un habile Chirurgien quand il pense de nouveau une plaie, & le malade sera guéri en fort peu de tems par la vertu inestimable du vitriol.

Autre préparation ou composition avec le Vitriol.

Prenez une livre de couperose plus ou moins comme vous voudrez, réduisez-la dans un mortier en poudre fort subtile, mettez cette poudre dans du papier, mettez ce papier où est la poudre dans une boëte ou autre vaisseau propre pour la bien contenir, de peur qu'il en s'en verse & ne s'en perde. Exposez cette poudre avec la boëte au soleil, & lorsqu'il ne donne plus dessus il faut la retirer, & ne la laisser jamais au serein.

Avec cette poudre on arrête toute sorte d'hémorragie, quand même l'artére seroit coupée.

Il la faut appliquer sur la veine ou l'artére saignante avec un peu de charpie, appliquant par dessus la charpie un astringent composé de bol fin, de terre sigillée, de blanc d'œufs & de vinaigre, mettant une compresse & un bon bandage par dessus.

Autre préparation. Il faut prendre de couperose ou de vitriol Romain, ou d'Allemagne, à la réserve de celui d'Angleterre qui entre dans la composition de la poudre précédente, telle quantité que vous voudrez; mettez ce vitriol en poudre fort subtile, & exposez-le au soleil de la même maniere & avec la même précaution que nous avons dit ci-devant.

Prenez en même-tems de la gomme adragant, & presque autant de couperose; mettez-la en poudre fort subtile que vous passerez par le tamis de soie, exposez cette poudre au soleil pendant tout l'Été, & en même-tems que l'autre & avec les mêmes précautions; mais séparement dans un autre papier & dans un autre boëte.

Cela fait, quand vous voudrez composer la poudre de simpatie il faut prendre deux parties égales de ces deux poudres & les bien mêler ensemble. Voila la maniere dont le Chevalier d'Igbi a composé la véritable poudre de simpatie. Il en décrit les usages & les raisons pour montrer qu'il n'y a point de magie; quoique ses effets semblent miraculeux.

Proprietez de la poudre de simpatie. Etant appliquée sur les parties, elle arrête le sang comme la précédente.

Elle arrête la perte de sang des femmes, ayant de leur sang sur du linge, en mettant de cette poudre dessus, il faut ensuite envelopper ce linge, & le mettre dans un lieu propre & net.

Elle arrête l'hémorragie du nez en l'appliquant sur le sang répandu sur un mouchoir ou autre linge qu'il faut envelopper; vous pouvez faire sentir au malade au travers du même linge l'endroit où la poudre est appliquée.

Elle arrête encore le sang de toutes sortes de plaies, quand même l'on ne seroit pas auprès de la personne qui saigne, pourvû qu'on apporte de son sang sur un mouchoir ou linge & qu'on y mette de cette poudre dessus; il faut enveloper le linge & le mettre dans un lieu net.

Baume de simpatique.

Prenez deux onces de colofone, une once de myrrhe, une once de mastic, une once d'aloës hépatique, trois onces d'encens fin. Pilez le tout & le réduisez en poudre la plus fine que vous pourrez: mettez cette poudre dans une bouteille de verre double, qui ait la gorge longue, & qui contienne un pot de liqueur, dans lesquelles vous verserez trois chopines d'esprit de vin, ou de la meilleure & de la plus forte eau de vie. Bouchez bien cette bouteille, ensorte qu'elle ne prenne point d'air: exposez-la quarante jours au Soleil pendant les plus grandes chaleurs de la canicule, & ayez soin de la remuer cinq ou six fois le jour, afin que les poudres qui sont au fond puissent s'incorporer plus facilement avec l'eau de vie: les quarante jours passez, versez la liqueur dans des fioles de verre que vous boucherez bien pour le besoin.

Proprietez & effets du Baume simpatique.

Il est bon pour tous les maux intérieurs & extérieurs du corps: Il guérit les vapeurs, maux de mere, migraine, maux de tête, vertiges. Il purge la pituite, fortifie le cerveau, si on en tire une goutte ou deux par le nez. Il guérit toutes les plaies en y appliquant dessus du coton trempé dans ce baume, en versant deux ou trois fois par jour sur ledit coton qui doit secher sur la plaie, jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. Si c'est une plaie qui traverse le corps, il en faut seringuer par les deux ouvertures, & appliquer dessus du coton qu'on renouvelle deux ou trois fois le jour. On en fait de même sur les loupes, tumeurs, inflammations, fluxions, galle, gratelle, feu sauvage, clous, charbons, foulures, meurtrissures, ruptures dislocations, paralisies, rhumatismes, débilitez de membres, hémorroïdes, gangrenes, goutte sciatique, abscez, morsures de chiens enragez, écrouelles, esquinancies. Il guérit le bruissement, bourdonnement & tintement d'oreilles, aussi bien que la surdité, en y faisant tomber quelques gouttes. Il est bon pour les maux des yeux en y faisant tomber quelques gouttes. Il guérit les maux de dents, il affermit celles qui branlent, ôte leur puanteur, affermit les gencives en les bassinant, nettoie les trous en y mettant du coton trempé & réïtérant de trois heures en trois heures. Il guérit les rétentions d'urine, gravelle, toutes sortes de coliques, douleurs d'estomac, de poitrine, de cœur, en buvant une cuillerée de ce baume soir & matin. Il arrête le vômissement, donne de l'apétit, guérit les ulcéres du poûmon, maux des intestins, dissenterie; fortifie l'estomac, aide à la digestion, tuë les vers en bûvant comme dessus. Pour les vers on peut en mettre aussi une compresse imbibée sur le nombril. On a expérimenté ce remède dans la plûpart des maladies ci-dessus énoncées.

S I N.

SINCOPE. C'est une foiblesse, ou plûtôt une si prompte défaillance, que l'on se sent insensiblement évanouir sans pouvoir parler ni remuer.

Sa cause est dans les esprits & dans le corps solide, qui arrive, ou après quelque grande hémorragie, ou évacuation, ou épuisement, ou de quelque sensible déplaisir, ou d'une extréme frayeur: elle vient aussi de quelque vapeur empestée, ou envenimée, ou aux filles qui n'ont pas encore eu leurs ordinaires, ou aux femmes à qui elles sont retenuës, ou par une indigestion d'estomac, ou par de longues veilles, ou après une grande sueur, ou par un grand travail, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou de grandes douleurs, ou pour avoir demeuré dans une prison, ou dans un lieu obscur, ou dans un air lumineux.

La sincope se manifeste lorsque l'on pâlit, qu'il prend une sueur froide, que l'on n'a point de pouls, que l'on est sans sentiment ni mouvement, & que l'on devient froid par tout; si l'on n'étoit promptement secouru on en pourroit mourir.

Remédes pour la sincope.

Le plus commun c'est de jetter de l'eau froide au visage, coucher à la renverse, déboutonner ou délasser, & donner un peu de mie de pain que l'on aura trempé dans du vin.

Si l'on voit que la sincope peut venir de quelques mauvaises vapeurs, ou du poison, il faut donner un gros de thériaque détrempé dans du vin, ou un peu d'eau de vie, ou de rossolis, ou d'eau impériale, ou faire sentir du vinaigre, d'en frotter les temples & les extrémitez, ou faire sentir quelque baume, ou quelque agréable odeur, pourvû que la sincope ne prenne pas sa source de la matrice, ou tirer les oreilles, le poil du nez ou d'autre part.

Si la sincope venoit de l'estomac, ou de quelqu'autre endroit, il faudra y donner le secours nécessaire, comme si l'on avoit envie de vômir, il faudra faciliter le vômissement, en faisant prendre quatre cuillerées d'huile d'olive dans un demi-verre d'eau tiede, ou du vin émérique, ou six grains d'antimoine préparé, ou battre une cuillerée de graine de navette, & la mêler avec un peu de miel & d'eau tiede, ou bien de la racine de bétoine battuë & prise avec un peu d'eau miellée.

Si elle vient d'une plénitude de sang ou d'humeurs, il faudra saigner & purger avec des remédes bien doux, comme la casse & la rhubarbe, ou avec le catholicon double, l'un ou l'autre délayé dans le petit lait.

Les personnes qui sont replettes ne se feront point saigner; mais se purgeront seulement avec demi-once de tablettes de diacartami, ou avec deux onces de manne fonduë dans une décoction de sauge ou de thim; ils pourront mâcher après le repas de la rhubarbe gros comme une feve d'haricot.

Les femmes remarqueront d'où peut venir leur sincope, alors elles apporteront les remédes nécessaires, qui sont déclarez dans les maladies qui leur sont plus communes qu'aux hommes.

S I R.

SIROP. C'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec des eaux, des sucs ou teintures de fruits & de fleurs; il y a des sirops de plusieurs sortes, quelques-uns ne servent que pour le plaisir du goût, les autres sont employez pour la conservation de la santé ou pour la rétablir.

Sirops bons à boire & à garder.

Sirop de groseilles rouges.

Il faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un tamis dans une terrine, suivant la quantité que vous en voulez faire, puis vous porterez la terrine à la cave & la mettrez sur un tonneau ou sur une planche; ensorte qu'elle ne touche pas à terre: vous laisserez ainsi cuver ce jus l'espace de trois ou quatre jours; au bout de ce tems vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par-dessus un tamis, puis vous le passerez dans une chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Ensuite vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures que vous arroserez avec de l'eau pour le faire fondre, & le ferez cuire jusqu'au caramel; c'est-à-dire, à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle; & lorsqu'il sera en cet état vous y mettrez deux pintes de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessous, de peur que le sucre cuit ne s'attache au fond; vous le laisserez reposer un moment. Cela fait vous le mettrez sur un bon feu & le pousserez à la cuisson. Prenez bien garde de ne le pas faire trop cuire, & de le bien écumer jusqu'à ce qu'il soit dans la cuisson: pour connoître quand il est cuit, il en faut prendre dans une cuillere trois ou quatre gouttes que vous coulerez l'une après l'autre dans un verre d'eau, & lorsqu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous tirerez votre sirop & le laisserez refroidir; puis vous le mettrez dans des bouteilles, & il se gardera ainsi tant que vous voudrez.

Sirop de cerises.

Le sirop de cerises se fait de même, à l'exception qu'il ne faut point le laisser cuver.

Sirops d'abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûres la quantité de six livres, & les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir & puis les passer sur un tamis; cela fait vous en prendrez l'eau que vous passerez à la chausse, & la mettrez dans une poële à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans cette eau, que vous ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en sirop, & que la goutte tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau: il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, & lorsqu'il sera fait le laisser refroidir & le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lorsque vous en aurez besoin.

Sirop de jus de citrons.

Pour faire ce sirop vous prendrez trois livres de jus de citrons acide bien clair, bien dépuré & nouvellement exprimé, six livres de sucre du plus fin, ou sucre roïal, & faites-en un sirop suivant l'instruction ci-après.

Les Anciens ont crû que la dose des sucs acides des fruits dans les sirops devoit être plus grande que celle du sucre, & que les mêmes sucs demandoient une longue cuite, tant pour consumer une partie de leur humidité qu'ils croyoient superfluë, que pour trouver la consistence nécessaire aux sirops qui en étoient composez: c'est cette pensée qui les a obligez à faire bouillir long-tems les sucs; je ne doute pas que les sucs acides évaporez en partie dans un vaisseau de verre au bain marie ne perdent de leur aquosité, & que ce qui reste dans le vaisseau ne se trouve alors plus acide que le suc n'étoit avant que sa partie aqueuse fût évapotée; mais outre qu'il n'est pas toûjours nécessaire de rechercher cette extraordinaire acidité, les sucs perdent de leur beauté par la cuite & deviennent moins rafraichissans; d'ailleurs la partie aqueuse n'est pas inutile dans la composition de ces sucs, puisqu'elle est fort rafraichissante, & que par sa jonction les acides sont portez plus commodément aux parties éloignées, & sans offenser par leur acrimonie celles par où ils doivent passer.

Et parce que les sirops qui sont seulement composez de sucs acides & de sucre, ne demandent pas une consistence tout à-fait si épaisse que celle des autres sirops: on ne les doit pas tenir longtems sur le feu de peur de les altérer. La description de ce sirop peut servir d'exemple pour tous les sirops qui ne sont composez que des sucs acides des fruits & de sucre.

Opération. On peut préparer ce sirop en deux façons, l'une en prenant six livres de cassonnade bien blanche & bien seche, la clarifiant avec un blanc d'œuf & avec six livres d'eau de fontaine, & la cuisant sur un feu modéré jusqu'à la consistence d'un électuaire solide bien cuit; puis y mêlant hors du feu trois livres de suc de citrons bien dépuré, & remuant le sirop avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. L'autre se fait en mettant trois livres de suc de citrons bien dépuré dans un vaisseau de terre bien verni, y faisant dissoudre six livres de sucre fin en poudre, & remuant le tout avec un pilon de bois jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout & incorporé avec le suc; il faut continuer l'agitation hors du feu de même que le premier sirop: cependant on doit éviter d'employer pour la préparation de ce sirop, & pour tous ceux qui sont composez des sucs acides, aucun vaisseau qui ne soit de verre ou de terre vernie.

Proprietez du sirop de citrons. Le sirop de citrons rafraîchit & humecte beaucoup; il étanche la soif & éteint sensiblement l'ardeur des fiévres bilieuses; il fortifie l'estomac & les entrailles débilitées par l'intempérie chaude des humeurs, & résiste à la corruption & au mauvais air; il est bon contre les vers, les venins & contre les maladies contagieuses & épidémiques. Sa dose ordinaire est depuis demi-once jusqu'à une once dans un verre de tisanne ou de quelqu'autre liqueur; il sert de base à quelques compositions, & on le mêle dans les potions & dans plusieurs autres remédes.

On peut préparer de même le sirop de grenades, de groseilles, d'épines vinettes, de verjus & leurs semblables.

Sirop de coins.

Pour faire ce sirop vous prendrez du suc de coins bien rassis & bien dépuré la quantité de deux livres, & autant de sucre roïal; mettez le tout dans un pot de terre verni sur un petit feu clair, & faites-le cuire en consistence de sirop. Cela fait retirez le pot du feu, & ayant laissé refroidir à demi le sirop, ajoutez-y, si vous le trouvez bon, de l'huile de canelle & de gérofle, de chacune deux gouttes, incorporées avec un peu de sucre en poudre, & ainsi sera fait le sirop de coins, qui est fort approuvé pour ses bons effets.

Si l'on vouloit préparer un sirop moins chargé du suc de coins, & par conséquent moins astringent, on pourroit le prépa et de même que celui de limons, & n'y mettre qu'une livre de suc de coins sur deux livres de sucre; mais parce qu'on recherche principalement l'astriction en ce sirop, il est fort à propos de rendre la dose du suc pareille à celle du sucre, afin que le suc se trouvant concentré & dépouillé de la plûpart de son humidité superfluë par la coction qui lui étoit nécessaire pour obtenir la consistence du sirop, le rendent plus astringent & plus propre aux intentions pour lesquelles il est préparé: on prendra donc parties égales de sucre bien fin & de suc de coins bien dépuré, on les mettra ensemble dans un pot de terre verni, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à une bonne consistence de sirop, puis on ôtera le vaisseau du feu; & lorsque le sirop sera presque refroidi on pourra l'aromatiser avec deux gouttes d'huile distillée de canelle, & autant d'huile de gérofle incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Proprietez du sirop de coins. Le sirop de coin rétablit les foiblesses de l'estomac, arrête le vômissement, aide à la coction des alimens, donne de l'apétit, digére les mauvaises humeurs & les met en état d'être expulsées: il fortifie les entrailles; il est heureusement employé dans les dissenteries, les diharrées & toutes sortes de flux de ventre causez par l'acrimonie des humeurs, ou par la foiblesse des parties. Sa dose ordinaire est une once. On peut le prendre seul dans une cuillere, ou le mêler dans les potions ou dans la tisanne pour la boisson ordinaire.

Sirop de capillaire excellent.

Prenez une demi livre ou davantage de feuilles de capillaires bien mondées de leurs branches, une livre de cassonnade ou sucre fin. Pilez le tout dans un mortier de marbre pendant un quart d'heure; mettez cette conserve dans un pot de terre pour vous en servir comme il s'ensuit. Prenez une chopine & demie d'eau commune à boire, quatre onces de cette conserve, une livre & demi de cassonnade ou sucre fin, un blanc d'œuf; battez le tout ensemble, faites le cuire lentement sur le feu jusqu'à la consistence de sirop, que vous coulerez & conserverez pour le besoin.

Sirop pour ceux qui sont agonizans.

Prenez de l'eau rose autant que de celle de la Reine d'Hongrie, & du sucre candi que vous ferez fondre à petit feu; il s'en fait un sirop qui mêlé avec de l'eau de canelle, fait des miracles à ceux qui sont agonizans.

Serop de chicorée composé avec de la rhubarbe.

Vous prendrez pour faire ce sirop de l'orge entier, des racines d'ache, de fenouil, d'asperges, du tartre blanc crud, de chacun deux onces. Des feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive ou scariole, de laiteron lisse de la seconde espece, de laituë commune & sauvage, choisissant celles qui hérissent des pointes à la maniere des épines, d'épatique, de fumeterre, d'houblon, de chacune une poignée. Du capillaire de Montpelier, du politrich, de capillaire commun, de ceterach, de la reglisse ratissée, des baies de coqueret, de la semence de cuscute, de chacune six gros. Faites cuire toutes ces drogues suivant les régles de la Pharmacie dans dix livres d'eau de fontaine jusqu'à la diminution du tiers, puis coulez & exprimez le marc de la décoction, que vous clarifierez avec un blanc d'œuf parmi six livres de sucre, lui donnant une cuite moyenne entre l'électuaire mou & solide; & pendant ce même tems là il faut faire infuser sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre verni au dedans bien convert, six onces de bonne rhubarbe & six gros de spica-nard, incisez avec une once de tartre blanc de Montpelier pulvérisé dans trois livres d'eau distillée de chicorée, les faisant ensuite un peu bouillir & après couler, exprimer la décoction, puis clarifiez la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre roïal, pour la mêler avec le sirop que vous venez de faire, & cuire le tout ensemble jusqu'à une bonne consistence. Ainsi sera fait le sirop de chicorée composé avec la rhubarbe, que vous garderez soigneusement, parce qu'il est de grand usage en Médecine.

Il n'y a point de sirop plus usité en tous lieux que celui de chicorée composé: on le trouve aussi décrit dans tous les dispensaires; mais différemment, à cause des divers sentimens des Auteurs: pour moi j'y ajoûte le tartre de même qu'à plusieurs autres sirops, pour bien pénétrer les simples & en mieux communiquer la vertu à l'eau pour arrêter leurs parties volatiles & empêcher la dissipation.

Opération. On commencera la décoction des simples par l'orge entier & bien nourri, qu'on fera bouillir avec le tartre pilé dans dix livres d'eau pendant une bonne demi heure; puis ayant ajoûté les racines d'ache, de fenouil & d'asperges mondées de leur cœur & de leur écorce, & bien incisées ou écrasées, on les fera bouillir pendant une demi-heure; on y joindra ensuite les baies de coqueret écrasées, & les herbes incisées, qu'on fera bouillir un bon quart d'heure parmi tout le reste; après quoi on y jettera la reglisse mondée & écrasée, la cuscute & le capillaire, qu'on aura reservez; & leur ayant donné quelques bouillons, on retirera la décoction du feu, & lorsqu'elle sera à demi refroidie on la coulera & on l'exprimera; puis ayant clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi six livres de beau sucre, on les fera cuire sur un feu modéré jusqu'à la consistence de sirop, qui sera ce que nous appellons sirop de chicorée composé sans rhubarbe; mais si on veut qu'il soit composé avec rhubarbe, il en faut continuer la cuite jusqu'à une consistence entre celle d'électuaire mou & celle d'électuaire solide.

On aura cependant mis infuser durant vingt-quatre heures sur les cendres chaudes dans un pot de terre verni au dedans, étroit d'embouchure & bien couvert, six onces de rhubarbe choisie & six dragmes de spica-nard, incisez avec une once de tartre bien pulvérisé dans trois livres d'eau distillée de chicorée, & après qu'on leur aura donné quelques petits bouillons, que l'on aura coulé & exprimé le tout, & qu'on aura clarifié cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre onces de sucre fin, on y joindra cette liqueur clarifiée au sirop cuit, comme il a été dit, & encore chaude; & en cas qu'il ne se trouve pas alors assez épais, on en continuera la cuite jusqu'à une bonne consistence de sirop, que l'on serrera lorsqu'il sera bien refroidi. Il y en a qui reservent une partie de leur décoction pour infuser avec la rhubarbe & le spica-nard; mais si l'on considére qu'une liqueur déja chargée de la vertu de plusieurs simples n'est guéres en état de bien recevoir de nouveau celle de la rhubarbe & du spica-nard, & qu'il faut par force qu'elle en laisse une bonne partie dans le marc: on jugera bien que l'eau de chicorée qui est ici ordonnée doit être beaucoup plus propre dans cette occasion, puisqu'elle ne se trouve embarrassée d'aucune vertu étrangere, & qu'elle ne posséde que celle qui lui est naturelle.

Proprietez du Sirop de chicorée composé avec rhubarbe,

Quelques-uns ont appellé ce sirop le baume du foie & de la rate, à cause qu'il en ouvre puissamment les obstructions, de même que celle du pancras & du mesentére; il est bon pour la jaunisse, pour les cachexies, & pour amolir & dissiper la grosseur & la dureté de ventre qui arrivent souvent aux petits enfans par les obstructions ou par les vers

vers. On s'en sert avec heureux succez dans les apozemes que l'on fait pour préparer les mauvaises humeurs à la purgation, particulierement les bilieuses, & pour ouvrir les conduits necessaires à leur évacuation; il est purgatif, principalement lorsqu'il est composé avec la rhubarbe, ce qui fait qu'on le donne quelquefois seul aux petits enfans, & qu'on le méle quelquefois parmi les infusions purgatives, sur tout dans les diarrhées, dans les lienteries, les dissenteries & les autres maladies bilieuses des intestins. Ce sirop a cela de bon, qu'en évacuant les mauvaises humeurs, il fortifie toutes les parties du bas ventre. Sa dose ordinaire est depuis une once jusqu'à deux.

Ceux qui désireront avoir un sirop de chicorée simple le pourront préparer avec une partie égale de sucre fin & de suc de chicorée dépuré par le repos, clarifiez ensemble avec un blanc d'œuf, & cuits en consistence de sirop.

Sirop de jujubes.

Pour composer ce sirop prenez suivantes jujubes, de l'orge mondé, de la reglisse, du capillaire de Montpellier de chacune une once, une poignée de violettes nouvelles, des semences de mauve, de coins, de pavot blanc, de sthelon, de laituë de chacune trois gros. Faites cuire le tout suivant les regles de la Pharmacie dans six livres d'eau commune; puis coulez la décoction & la clarifiez avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre, lui donnant ensuite la cuite & la consistence des sirops ordinaires; & ainsi sera fait le sirop de jujubes que vous serrerez pour ses usages.

Si l'on faisoit la décoction des médicamens ordonnez pour ce sirop, sans avoir égard à la substance visqueuse des semences, & sans bien suivre l'ordre qui doit être observé dans la décoction, on pourroit la rendre si visqueuse que le sirop qu'on en feroit ne seroit pas en état d'être longtems conservé. Il se conserveroit encore moins, & sa consistence seroit moins réguliere, si suivant la coûtume des Anciens on y ajoûtoit la gomme tragacanth, puisque trois dragmes de cette gomme seroit capable de donner à ce sirop une consistence de looch, & qu'elle l'empécheroit d'être transparant; mais si l'on y procéde suivant ma méthode, la vertu des médicamens ne manquera pas de se trouver dans ce sirop qui aura même une consistence fort louable.

Opération. On fera bouillir à petit feu l'orge mondé dans six livres d'eau pendant une bonne demi-heure dans un pot de terre verni, puis on y ajoûtera les jujubes incisez, & on les fera bouillir un bon quart d'heure; ensuite on ajoûtera la reglisse ratissée & écrasée, le capillaire incisé & les semences brisées, & leur ayant donné quelques bouillons, on ajoûtera les violettes nouvelles qu'on plongera dans la décoction, tirant en même-tems le pot du feu; & lorsque la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'ayant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de bon sucre, on les cuira à petit feu en consistence de sirop.

Proprietez. Ce sirop soulage les personnes qui ont la toux seche, qui sont sujettes à des défluxions sur les poûmons: car il appaise la pituite, en adoucit l'acrimonie & aide à l'expectoration. On le prend ordinairement seul dans une cuillere depuis une demi-once jusqu'à une once; mais on peut aussi le dissoudre dans les tisannes pectorales, dans les jujubes & dans les apozemes & le méler dans les loochs.

Sirop pour les Asthmatiques.

Pour composer ce sirop, ayez deux onces d'orge mondé, des racines de pétasite, ou herbe aux teigneux, d'aunée, d'ache, de fenouil, de reglisse, des raisins de damas mondez de leurs pepins, de chacun une once & demie, une douzaine de dattes mondées de leurs noiaux, des jujubes & des sebestes, de chacune une trentaine, des feuilles de tussilage, de pulmonaire, de somitez d'hyssope, de marruble blanc, du capillaire de Montpellier, de chacune une poignée, des grains ou semences d'anis, de coton, de chacune une demi-once, des fleurs de tussilage & de pieds de chat, de chacune une demi-poigné. Faites la décoction de toutes ces drogues dans neuf livres d'eau de fontaine, coulez & exprimez-en le suc a la maniere ordinaire, puis clarifiez la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre, & faites-la cuire en consistence de sirop que vous aromatiserez par l'adition de six gouttes d'huile d'anis, & deux gouttes d'huile de canelle, distillées & incorporées avec du sucre en poudre. Ainsi sera fait le sirop.

Opération. On fera bouillir pendant une demi-heure l'orge mondé dans neuf livres d'eau, puis ayant ajoûté les racines de pétasite, d'aunée, d'ache & de fenouil mondées & incisées, & les ayant fait bouillir encore une demi-heure, on y joindra les dattes mondées de leurs noiaux & incisées avec les jujubes, les sebestes & les raisins de damas mondez de leurs pepins; après qu'ils auront bouilli parmi le reste environ un quart d'heure, on y mettra les herbes incisées qu'on fera bouillir encore un quart d'heure, après quoi on ajoûtera la reglisse & les semences écrasées, le capillaire & les fleurs, & après quelques bouillons, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera étant à demi cuite. Puis ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on les fera cuire à petit feu en consistence de sirop; & lorsqu'il sera refroidi, on l'aromatisera avec un goutte d'huile distillée d'anis & deux gouttes d'huile de canelle, incorporées avec environ une once & demie de sucre fin en poudre.

Proprietez du sirop pour les Asthmatiques. Ce sirop est fort propre pour incisér & détacher la pituite froide, visqueuse & tenace de la poitrine & de toutes les parties qui servent à la respiration. Il soulage les Asthmatiques & ceux qui ont des toux invétérées, car il débouche les conduits & en fait sortir le flegme qui les embarrassoit. C'est un vrai baume pour la poitrine des vieillards: on en prend ordinairement une cuillerée à la fois à toutes heures de la nuit & du jour, loin des repas, & on continuë, ou l'on en renouvelle l'usage suivant le besoin.

Remarque. Ceux qui auront ce sirop, & ceux de jujubes & de tussilage dans leur boutique, se pourront passer de ceux de marrube, d'hyssope & de reglisse, dont je n'ai pas inséré ici la description, nonplus que des sirops des fleurs de pied de chat & de rossolis, parce qu'on peut les préparer de même que celui de fleurs de tussilage.

Sirop de nénuphar.

On choisira les seules parties blanches des fleurs de nénufar, on en pésera deux livres, & les ayant mises dans un pot de terre verni en dedans & étroit d'embouchure, on versera par dessus neuf livres d'eau bouillante, on plongera bien les fleurs dans l'eau, & ayant bien couvert le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures, puis ayant donné quelques bouillons à l'infusion on la coulera & on versera chaudement sur une nouvelle & pareille quantité de fleurs de nénufar, placées dans le même pot, & l'ayant couvert on réïtérera l'infusion, les bouillons & la colature. Puis on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les cuira en consistence de sirop, en y ajoûtant sur la fin de la cuite du suc de grenade bien dépuré. Ce sirop doit être un peu plus cuit que plusieurs autres pour empécher que la viscosité de l'infusion ne le corrompe.

Proprietez du sirop de nénufar. Ce sirop rafraichit & humecte beaucoup, d'où vient qu'il est fort usité dans les fiévres tant continuës qu'intermittentes. Il tempére la bile & appaise les douleurs de tête qui en proviennent. Il éteint la soif & les ardeurs de ce feu. Il ôte cette passion qui fait tant de ravage dans nos corps. Il provoque un doux sommeil & remédie à la chaleur des reins. Il incrasse les humeurs & en émousse l'acrimonie. On peut le donner seul depuis une demi-once jusqu'à une once & demie; mais on le dissout ordinairement dans des eaux distillées, dans des émulsions ou dans des décoctions en façon de julep.

Sirop de pommes simple.

Prenez deux livres de suc épuré de pommes odoriférantes, & quatre livres de sucre fin en poudre, mettez-les dans un pot de terre verni sur un petit feu, les y tenant tant qu'ils soient bien unis ensemble & réduits en consistence de sirop; la préparation de ce sirop est semblable à celle du sirop du suc de citrons. Ils peuvent aussi servir de modelle pour plusieurs sirops simples, qui ont pour base le suc de quelques fruits, comme sont ceux de cerises, d'épine-vinete, de groseille, de framboise, de grenade, de verjus, & le reste dont je n'ai pas crû devoir mettre ici les descriptions. Il est aisé d'en venir à bout, puis qu'ayant le suc de pommes, il suffit de l'exposer au soleil pour y être épuré, le verser ensuite par inclination & le filtrer, puis le mettre dans un vaisseau de terre verni en dedans sur un fort petit feu avec le double de son poids de sucre fin en poudre, les tenir jusqu'à ce qu'ils soient bien unis ensemble, & réduits en consistence de sirop. Les pommes de renette doivent être en ceci préférées à toutes celles que nous voyons à Paris.

Autre Sirop de pommes.

On peut aussi préparer facilement un sirop de pommes sans feu, si ayant pelé les pommes on les coupe en rouelles assez minces, rejettant les pepins, & ayant mis à l'envers un petit tamis de crin neuf, dans un bassin creux d'argent ou de fayance, on couvre la toile du tamis de ces rouelles de pommes; ensuite on couvre ces rouelles de sucre en poudre à la hauteur de leur épaisseur. Si on met sur le sucre en poudre de nouvelles rouelles, & si on continuë de stratifier ainsi en finissant par le sucre jusqu'à ce qu'on ait assez employé de rouelles de pommes: car couvrant le tamis d'un autre plat ou bassin, & laissant le tout deux ou trois jours en un lieu frais, on trouvera au fond du bassin un sirop fort beau, fort agréable & de bonne consistence: ce sirop ayant été fait sans feu, n'a reçû aucune altération, & se trouve doué de toutes les bonnes qualitez qu'on en doit espérer.

Proprietez du sirop de pommes. Ce sirop de pommes est fort cordial & d'un bon usage contre les palpitations de cœur, particulierement lorsqu'elles sont causées par des vapeurs qui s'élévent de la rate: il réjoüit toutes les parties nobles, il étanche la soif, tempére l'ardeur des fiévres bilieuses. On peut en user par intervalles à la cuillere, ou le méler avec des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Opération. On prendra une bonne quantité de baies de nerprun lorsqu'elles sont bien mûres, on les mettra en macération dans un pot de terre verni sur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures, les agitant de tems en tems avec une espatule de bois, afin qu'elles s'échauffent également par tout; puis les ayant exprimées, on prendra six livres de leur suc & quatre livres de beau sucre, & on les fera cuire ensemble à petit feu dans le même pot jusqu'à la consistence de sirop que l'on tirera du feu, & l'ayant bién écumé & laissé refroidir, on l'aromatisera avec quatre gouttes d'huile distillée de canelle & autant de gérofle incorporées avec une once & demie de sucre fin en poudre, puis on serrera le sirop dans un vaisseau de verre ou de fayance pour le besoin.

Ce sirop purge puissamment les sérositez de toute l'habitude du corps, on l'emploie dans les cachexies & dans les maladies des jointures; mais particulierement pour la guérison des hidropisies aqueuses & des rhumatismes. Sa dose ordinaire est depuis une demi-once jusqu'à une once, on le prend seul à la cuillere, ou bien on le méle parmi des décoctions ou d'autres liqueurs propres.

Sirop magistral.

Prenez une once de racines de flambe à fleurs violettes, une demi-once de moyenne écorce de sureau, & une once de tendrons d'hieble, que vous ferez bouillir dans trois demi septiers d'eau jusqu'à ce que la décoction revienne à une chopine; & après l'avoir passée, vous ferez écumer & boullir une livre de miel, ajoûtant sur la fin deux onces de suc de flambe, & deux dragmes de canelle ou de racine, de sucre en poudre pour faire un sirop magistral qui sera reservé pour l'usage.

Proprietez de ce sirop. Il purge les serositez, & guérit les hidropisies; vous en donnerez trois onces à chaque prise deux ou trois fois la semaine avec un verre de vin blanc, ou une décoction de racines de chien-dent, dans laquelle quelquefois vous ferez infuser deux dragmes de sené.

Sirop

Sirop de Menthe.

Prenez de la menthe récente, qu'il faut piler & arroser d'un peu d'eau de canelle ou d'eau-de-vie, exprimez ensuite le suc, que vous purifierez par résidence au bain-marie, cuisez-le à consistence de sirop, auquel vous joindrez de l'esprit de menthe tiré par la fermentation.

Propriétez du Sirop de Menthe. Ce sirop guérit toutes les obstructions & affections froides du ventricule, augmente la chaleur naturelle, purifie le sang, fortifie le foie, & guérit tous ses défauts. Son usage continuel retarde la vieillesse, renouvelle le corps, & corrige les vices de la premiere, seconde & troisiéme coction. La dose est un gros ou deux dans du bouillon à jeun. Il faut s'abstenir du manger pendant neuf heures.

Sirop Emétique.

On prépare ce sirop avec l'infusion de verre d'antimoine faite dans le suc de coins, ou dans celui de limons avec du sucre & un peu de racine de souchet : si on se sert de vin au lieu de ces sucs acides, le sirop en sera un peu plus vômitif.

OPÉRATION. Pour le faire on prend pour six livres de suc de coins, trois onces de verre d'antimoine; on fait infuser le tout pendant vingt-quatre heures au bain de cendres modérément chaud, après quoi la liqueur filtrée est cuite en sirop dans la même cucurbite au bain de cendres plus chaud, avec deux livres de sucre, puis on l'aromatise avec deux goutes d'huile de canelle incorporée avec demi once de sucre fin en poudre, & on le garde dans une bouteille de verre bien bouchée.

Propriétez du Sirop émétique. Ses effets sont d'exiter le vômissement, & de vuider l'estomac des mauvaises humeurs qui y sont quelquefois fortement attachées : après qu'on a vômi, il exite pour l'ordinaire quelques selles; il arrive cependant quelquefois qu'on ne vômit point, & que ce sirop n'agit que par le bas. Il guérit par expérience la fiévre quarte, quand il est donné avec l'infusion de séné dans une décoction convenable cinq heures avant l'accès; comme aussi quand il est donné dans l'intermission des fiévres tiéces, quotidiennes & longues, qui ne cédent pas aux remédes ordinaires. Il purge les enfans des vers qui les rongent, & par ce moien guérit les douleurs & convulsions qui en dépendent, ou de quelqu'autre matiére putride. Il a souvent chassé ce grand vers appellé tinea, qui causoit l'un & l'autre simptôme.

REMARQUE. Nous n'avons point de préparation d'antimoine qui opere plus doucement & plus commodément que ce sirop; car on le peut donner à tout sexe & à tout âge, & même aux enfans qui sont à la mammelle, & aux vieillards dans leurs maladies causées de plénitudes, particuliérement de l'amas des mauvaises humeurs qui sont dans l'estomac.

La dose est depuis deux dragmes jusqu'à une once, ou au plus une once & demie pour des personnes fort robustes. On le donne seul dans une cuillere, ou bien on le méle dans du vin blanc, ou dans du bouillon, ou dans quelqu'autre liqueur.

Sirop purgatif.

Prenez des pommes de capendu, fendez-les en quatre pour en ôter les pepins, & pilez-les pour en faire une pinte de jus; pilez de la buglose, de bourrache autant de l'un que de l'autre pour en faire une chopine de jus, que vous mélerez avec celui de pommes. Faites bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & ôtez-en l'écume. Puis mettez sur chaque demi septier une once de séné épluché, & laissez-le tremper pendant vingt-quatre heures dans les trois chopines de jus. Prenez ensuite une demi livre de sucre & le jus de deux gros citrons. Faites cuire le tout ensemble.

Sirop excellent pour conserver & réparer la santé.

Prenez huit livres de suc de mercuriale, quatre livres de suc de bourrache & de buglose, qui feront douze livres, vous leur donnerez un bouillon avec douze livres de bon miel de Narbonne; vous passerez le tout ensemble par la chausse d'hypocras pour le bien clarifier. Vous mettrez ensuite infuser pendant vingt-quatre heures un quatteron de racine de gentiane, & une demi livre de racine de flambe, l'une & l'autre coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc, les agitant souvent; vous les passerez après par un linge, & vous mélerez la colature avec les sucs & le miel clarifiez, que vous ferez cuire en consistence de sirop, que vous écumerez sur la fin.

Propriétez de ce Sirop. Quiconque prendra tous les jours à jeun une petite cuillerée de ce sirop, pourra dire & s'assûrer que tant qu'il plaira à Dieu le laisser vivre sur la terre, il n'aura pas besoin de Médecin ni d'Apoticaire. Il est d'une si grande vertu qu'il ne souffre aucune corruption dans le corps, il chasse par le bas toutes les impuretez & mauvaises humeurs.

S M I.

SMIRNIUM. *Voyez* MACERON.

S O C.

SOC. C'est une grosse piéce de fer qui fait la principale partie de la charuë; elle se termine en pointe pour pouvoir ouvrir & fendre la terre.

SOCIÉTÉ DE MARCHANDS. Il y a de trois sortes de sociétez dans le négoce. La premiere, est celle qui se fait entre deux, trois ou quatre personnes pour faire le commerce sous leurs noms collectifs, qui sont connus d'un chacun, c'est-à-dire, que la raison de la société est sous les noms de Pierre, François & Paul en compagnie.

La seconde, est celle qu'on appelle en commandite qui se fait entre deux personnes, dont l'une ne fait que mettre son argent dans la société sans faire aucune fonction d'associé, & l'autre donne quelquefois son argent; mais toûjours son industrie pour faire sous son nom le commerce des marchandises dont ils sont convenus ensemble.

La troisiéme, est celle que l'on appelle anonime, c'est-à-dire, qui se fait sous aucun nom. Ceux qui font ces sociétez travaillent chacun de leur côté sous leurs noms particuliers, pour se rendre raison ensuite l'un à l'autre des profits & pertes qu'ils ont fait dans leur négociation.

Les conditions d'une société qui se contracte entre deux Marchands & Négocians, dont l'un porte de l'argent comptant pour son fond capital, & l'autre des marchandises & dettes actives contenuës dans l'inventaire qui doit précéder la société, sont bien différentes de celles qui se font ordinairement entre deux Négocians, qui en s'associant portent l'un à l'autre de l'argent comptant, comme il a été dit ci-dessus; c'est pourquoi il faut avoir diverses considérations : la premiere concerne la marchandise, & la seconde les dettes actives; à l'égard de la marchandise, la premiere chose que l'on doit considérer est le prix qu'elle peut valoir, en la réduisant sur le pied qu'elle vaudroit argent comptant, si celui à qui elle appartient la vouloit vendre à une personne qui ne l'acheteroit que pour gagner. La raison est, qu'il est juste & raisonnable que la marchandise qui est portée en la société par celui à qui elle appartient, & dont son fond capital est composé, produise du profit aussi bien que l'argent comptant qui est apporté par l'autre qui compose le sien.

La seconde considération, est de savoir si à la fin de la société la marchandise qui restera de celle qui aura été apportée par l'un des associez sera partagée entr'eux, suivant les parts & portions qu'ils auront dans ladite société, ou bien si celui qui les a apportées doit les reprendre pour le prix mentionné dans son inventaire, ou bien suivant le prix qui sera pour lors arbitré à leur juste valeur, comme aiant pû diminuer de prix pendant le tems que dure la société. Il est nécessaire de savoir ces choses, afin qu'il y ait un article dans l'acte des volontez des contractans, pour éviter les procès qui pourroient survenir dans la séparation des associez, qui se fait bien souvent avant le tems porté par l'acte de société; ainsi qu'il est arrivé plusieurs fois sur de pareilles questions.

Les Négocians & Marchands doivent savoir qu'il faut que toutes sociétez soient rédigées par écrit par devant Notaire. Les sociétez entre Négocians & Marchands se font ordinairement sous signature privée, mais j'estime qu'il sera mieux de les faire reconnoître par devant Notaire, pour deux raisons : la premiere, parce que si après la dissolution de la société il arrivoit quelque contestation entre les associez, héritiers ou aians cause, l'acte de société ne sera point sujet à reconnoissance, ni trouvé suspect de faux, ou d'y avoir augmenté aucun article depuis la passation d'icelui : la seconde, parce qu'un acte sous signature privée n'est point susceptible d'hipoteque; ainsi l'acte de société étant reconnu par devant Notaire, les associez auront hipoteque du jour de cette reconnoissance sur tous les biens, meubles & immeubles de l'un & de l'autre pour l'exécution des conditions mentionnées dans ladite société. Après que l'acte de société aura été signé & reconnu par devant Notaire (si bon semble aux associez) il doit s'en faire un extrait que les associez feront enregistrer au greffe de la Jurisdiction Consulaire, s'il y en a aux lieux où se fera la société & le commerce convenu entre les associez, sinon en celui de l'Hôtel commun de la Ville, & s'il n'y en avoit point, au Greffe de la Jurisdiction Roïale ou de celle du Seigneur, pour être ledit extrait inseré dans un tableau exposé en lieu public. Il est nécessaire que tous les Marchands & Négocians sachent la raison des sociétez pour plus grande sûreté de leur commerce, & de l'exposition de leurs deniers sur la place, quand l'extrait sera registré au Greffe de la Jurisdiction Consulaire, Roïale, du Seigneur, ou à l'Hôtel commun de la Ville, & exposé en lieu public, afin que personne n'en prétende cause d'ignorance, & on connoîtra ceux qui composent les sociétez, & à qui on aura affaire, ainsi personne ne sera déçû ni trompé; mais l'extrait de la société doit être signé des associez, ou de ceux qui seront intervenus en l'acte, en vertu de procurations de leurs amis pour y consentir, & doit contenir les noms, surnoms, qualitez & demeures des associez, les clauses extraordinaires, s'il y en a, & le tems qu'elle doit commencer & finir. Pour les autres conditions qui regardent le fond capital que chacun doit apporter en la société, ni celles qui regardent les parts & portions qu'ils y ont, & autres conditions qui ne regardent point le public, il n'est pas nécessaire qu'elles soient mises dans l'extrait, n'étant pas raisonnable qu'elles soient connuës de tout le monde; mais si l'un des associez demeuroit à Lion pour le fait du commerce de la Compagnie, pour l'achat ou pour la vente de la marchandise, il faudroit aussi que l'extrait de la société fut enregistré au Greffe de la conservation de Lion. La raison est, qu'il faut que les stipulations qui regardent le public soient connuës aux endroits où les associez sont actuellement demeurans, afin que les Négocians ne puissent pas être surpris dans leurs négociations, par le moien de la connoissance qu'ils auront du nombre des associez qui leur seront obligez & garans solidairement avec celui de la société qui négociera avec eux, & des autres stipulations qui regardent le public. L'article parle encore de la publication de l'extrait, au lieu qu'elle doit être seulement inserée dans le tableau; mais comme j'ai déja dit ci-devant, cela doit être entendu que l'extrait sera enregistré au Greffe, & inseré dans le tableau public, conformément à l'article deuxiéme ci-devant allegué, & que par ce moien étant public, c'est la même chose que si la société étoit publiée à l'audience, & c'est ainsi que l'article doit être entendu, comme il a déja été dit ci-dessus. Les associez doivent savoir que dans tous les actes qui se font par l'un des associez pour emprunt, achat de marchandises, vente d'icelles, & toute autre chose, quand il signe; par exemple, Pierre & Jacques & Compagnie, tous les associez y sont obligez solidairement. *Voyez* ASSOCIÉ.

S O I.

SOIF *immodérée*. C'est un sentiment causé par une sécheresse si grande qu'elle oblige à boire incessamment.

Elle tire son origine de cause interne ou externe. Si sa cause est interne elle vient du ventricule, ou du foie, ou du cœur, ou des poûmons, ou de l'ésophage, ou d'une intemperie généralement chaude &

& seche, ou du suc salé & bilieux, ou d'autres endroits, comme des reins, du bas ventre, ou du cerveau ; ainsi qu'on le remarque en la phrenésie, en la manie, & en toutes les passions violentes.

Si la cause de la soif est externe, elle vient par l'ardeur du Soleil, par un grand travail, par le chagrin, par l'excès du vin & des viandes salées & épicées, ou par une forte médecine, ou par un poison ; ou une piqueure de serpent, ou pour avoir beaucoup bû a la glace, ou pour avoir demeuré long-tems sans boire.

Si la soif est excitée par la bile, on s'en apperçoit à une amertume à la bouche ; que si la salive est salée, ce sera une pituite de la même qualité ; que si elle vient des poûmons & du cœur, on sent une petite fievre, on crache du sang, & on a peine à respirer.

Si elle vient des reins, a tout moment il prend des envies d'uriner.

Si elle vient du foie, la couleur est pâle & les urines jaunes. D'une obstruction au mesentere, plus on boit plus on est alteré. Le cours de ventre est continuel, & les matieres toûjours cruës.

La soif immodérée à un fébricitant, dont le corps est extrémement aride, est un mauvais pronostic.

Si la soif vient à cesser, que la fiévre continuë, que la langue soit séche & noire, c'est une marque que la vertu sensitive s'éteint.

A l'égard de ceux qui ont accoûtumé de boire la nuit, s'ils dorment après c'est un bon signe ; mais au contraire ils deviennent hidropiques ou meurent subitement s'ils ne dorment point après avoir bû.

Si on souffre la soif en se mettant au lit, on s'en porte beaucoup mieux le lendemain.

Celui qui souffre volontiers la soif est fort & vigoureux.

Celui qui aura pris médecine, & qui boira avant qu'elle ait opéré, ne manquera pas de vômir.

Remédes contre la Soif.

Pour guérir la soif qui viendra de l'obstruction du mesentere, on n'aura qu'à boire à jeun pendant plusieurs jours d'une tisanne apéritive, & faire boire les matins de bonne eau pure a celle qui proviendra des reins.

A celle qui sera causée, soit par le poison, ou par une piqueure vénimeuse, ou par des choses salées & poivrées, ou par un remède violent, on procurera d'abord le vômissement, on donnera ensuite des cordiaux, on fera user des sirops de limons, ou de groseilles, de grenades, d'épines-vinettes, de petit lait, ou l'on fera boire de la tisanne de chicorée, d'oseille, de nenuphar, & prendre de la casse dans la décoction de tamarins.

A celle qui est causée par une pituite salée, on purgera avec le catholicon double, ou le diaphenic, ou de la confection hamech ; on fera user de la tisanne d'orge, avec de la crême de tartre, ou de l'esprit de souffre.

A celle qui viendra des poûmons, du cœur & de l'ésophage, si vous êtes à la campagne, mâchez les feuilles de l'alleluia, qui est une espece de trufe aigrelette, ou les feuilles de l'épine-vinette, qui sont aigrelettes aussi, ou l'écorce d'amara dulcis, qui est le solanum lignosum de quelques herboristes, mais n'avalez pas la salive que cette écorce vous fera venir dans la bouche, ou enfin les racines récentes du polypode, nommément de celui qui vient a la racine des chênes, qui est estimé le meilleur ; ses racines ont le goût du réglisse & font venir l'eau a la bouche.

Soif extraordinaire.

Si vous êtes fort échauffé, & ensuite grandement altéré, séchez-vous premierement, prenez une chemise bien chaude, encore que vous ne fussiez que moite, chauffez vous ensuite à la faveur d'un feu clair, ou le vent ne donne point ; bûvez enfin deux ou trois doigts de vin pur, mais du meilleur, qui ne soit point beaucoup frais, & gardez-vous de l'eau fraiche, de peur de quelque accident fâcheux.

La langue se trouvant chargée de quelque pituite salée, raclez-la avec une cuillere d'argent, si vous n'en avez point, prenez un linge net & rude avec lequel vous la frotterez, & si vous n'avez pas beaucoup de peine à vômir, mêlez un peu d'huile d'olives avec une écuellée d'eau tiéde que vous mêlerez pour provoquer le vômissement, & pour vous décharger ainsi l'estomac de l'humeur qui cause la soif.

Vous pouvez aussi étant extraordinairement altéré vous rincer la bouche avec du vin un peu âpre, ou avec de l'oxicrat que vous ferez en versant une cuillerée d'excellent vinaigre dans un verre où il y ait six ou sept cuillerées d'eau fraîche, ou avec du suc d'oseille, si ce n'est que vous aimiez mieux rouler dans votre bouche l'os qui est dans la tête des carpes, ou celui qui se trouve dans la tête des limaces.

Pour ôter la soif qui procéde de la chaleur, il faut tenir en la bouche du cristal, du corail, de l'argent, du sucre blanc, ou un caillou qui a un peu demeuré dans l'eau froide de fontaine. Le julep de roses, de violettes avec de l'eau, la racine de réglisse tirée récemment de terre & mangée ou buë avec de l'eau, appaise la soif. Les veilles éteignent cette même soif comme le dormir. A l'égard de celle qui vient de siccité, il il est bon de se laver la bouche avec de l'eau fraiche : les figues nouvelles ôtent la soif & réfroidissent la chaleur ; les noiaux de noix de pin, les feuilles de pourpier mises sous la langue, les fraises, poires, prunes, cerises, les grains de grenades, les laituës & semences de concombres servent à ce même effet, aussi bien que le pain trempé dans de l'eau froide & pris avec du vin.

Remêde contre la soif de la fiévre tierce.

Faites tremper dans du vin blanc de la racine de parelle, ou un os que l'on trouve à la tête des carpes, ou des feuilles d'oseille ronde, ou une piéce d'argent ou d'or, ou une pierre de limaçons, ou un fragment de cristal souvent trempé en eau, ou feuilles de pourpier, ou de joubarbe, ou des graines pelées de concombre.

S O L.

SOLDAT. On entend ordinairement par ce mot un homme de pied qui sert le Roi dans les armées, on l'appelle autrement Fantassin, il reçoit la solde. Ce mot signifie plus généralement tout homme de guerre, soit Cavalier, soit Fantassin.

Des obligations des Soldats.

S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre ; car David dit dans le Pséaume CXXVI. Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. Si non contens de leur solde ils ont fait des violences & des concussions contre la déffense expresse de l'Évangile, c'est-à-dire, comme l'explique un Pere des premiers siécles, s'ils n'ont pas observé les réglemens militaires, & si par violences extrémes ils ont ravi le bien de leur prochain, s'ils ont cherché des prétextes pour colorer leurs pilleries & pour arracher le bien aux innocens. *Luc 3. Ferrandus Carthaginensis Ecclesiæ Diaconus.*

II. S'ils ont considéré que le courage & la force qui les a portez d'embrasser cette profession est un don de Dieu, & que par conséquent c'est un crime très-énorme de se servir de ses graces contre lui-même, & de les emploier à violer ses Commandemens & à détruire sa gloire. *Sancti August. Epist. 205.*

III. S'ils ont toûjours été soûmis aux Commandans, s'ils leur ont gardé une fidélité inviolable & exempte de tout soupçon d'intelligence avec les ennemis, s'ils leur ont porté du respect, & enfin s'ils ont exécuté leurs ordres ponctuellement. *S. Thom. 2. 2. q. 100. Art 6. in corp.*

IV. Si dans la guerre ils ont maltraité, même dans le Païs ennemi, les Prêtres, les Religieux, les vieillards, les femmes, les enfans, & tous ceux qui étoient sans défense, ou s'ils ont tué les ennemis de l'Etat par un esprit de vangeance, & par la seule volonté de répandre le sang humain, & non par la nécessité d'une juste défense, n'y aiant que cette raison qui puisse excuser un Chrêtien quand il verse le sang de son ennemi : il faut repousser la force par la force ; mais il faut avoir de l'humanité pour celui qui céde à la victoire, particuliérement lorsque le repos public n'est point en danger. *S. August. Epist. 20.*

V. S'ils ont porté les armes en faveur d'un parti notoirement injuste ou contre la gloire de Dieu & l'intérêt de l'Église. Il vous est permis, dit Saint Augustin, de prendre les armes en suivant les Commandemens de votre Prince, quoi qu'impie & sacrilege, pourvû que la justice de la cause ne vous soit pas manifeste. *S. Augustin. lib. 22. contra Faustum cap. 15. & in c. 23. q. 1. 6. 1.*

VI. S'ils se sont laissez emporter au péché de la chair & à la débauche : c'est une chose honteuse, dit S. Augustin, qu'un homme invincible à tout autre homme se laisse emporter à une passion si basse, & que le vin terrasse celui que l'épée n'a jamais pû abattre. *S. August. Epist. 205.*

VII. Si étant obligez d'observer les Ordonnances du Prince pour leur subsistance, ils ont exigé de leurs hôtes quantité d'autres choses à quoi ils n'étoient pas tenus, étant par conséquent obligez à la restitution de ce qu'ils se sont fait donner de plus qu'il ne leur étoit ordonné. *Ordon. de Blois Art. 295.*

VIII. S'ils ont servis de passe-volans, & s'ils ont prêté ou changé leurs noms. *Ordon. de Blois Art. 108.*

IX. S'ils ont pris des chevaux ou des charrettes des fermiers pour porter leur bagage par force & contre leur volonté & sans paier, ils sont obligez a la restitution des dommages & intérêts. *Ordon. d'Orleans Art. 111.*

X. Si dans la route, en campagne ou dans les garnisons ils ont vécu en Soldats véritablement Chrêtiens, en fuiant les vices ordinaires aux gens de guerre, comme l'oisiveté qu'on peut appeller la mere de tous les vices, le mensonge, les parjures, les blasphêmes, la gourmandise, les jeux de hazard, & le péché que Saint Paul dit qu'on n'oseroit nommer. La principale louange d'un Soldat Chrêtien, dit S. Charles, est d'être plein de piété, & de rendre à Dieu ce qu'il lui doit, & il défend aux Confesseurs de les absoudre tandis qu'ils persévereront dans ces péchez. *C. Mediol. 6. tit. Christianorum militum disciplina.*

XI. Si avant que d'aller au combat la qualité qu'ils portent de Chrêtien leur est venuë en pensée, & s'ils s'y sont disposez comme à des occasions où leur vie est en très-grand péril. *Ferrandus suprà.*

XII. S'ils ne se sont pas contentez du logis qui avoit été marqué, & ont été vivre dans ceux de leurs compagnons, ou ont souffert que d'autres vinssent chez eux ; ils sont en ce cas obligez solidairement à toute la dépense qui s'y est faite en leur considération. *Henri III. 1570. Art. 4.*

SOLEIL. C'est un corps lumineux qui communique sa lumiere aux autres Planetes. Les anciens Astronomes ont prétendu que le Soleil étoit une Planete qui tournoit autour de la terre. Ceux qui suivent le sentiment de Copernic croient qu'il est au centre du tourbillon, & où il n'a d'autre mouvement que celui qu'il fait autour de son axe, sur lequel il acheve son tour en 27 jours. Quoiqu'il en soit il paroit faire son cours sur l'Ecliptique en 365 jours, 5 heures & 42 minutes. L'année commune est de 365 jours ; mais les 5 heures & 49 minutes étant supputées au bout de 4 ans, obligent à faire l'année bissextile de 366. jours.

Il y en a qui prétendent que le Soleil est un million de fois plus grand que la terre. *Mr. Cassini* assûre que la plus grande distance du Soleil a la terre est de 22374 demi diametres de la terre, & que sa plus petite distance est de 21626 de ces mêmes demi diametres. Le demi diametre de la terre est de 1432 lieuës communes de France.

Les Astrologues disent que le Soleil est chaud, sec, benin, qu'il donne la vie & la lumiere à toutes les vertus naturelles. Ils le désignent par ce caractere ☉. Voici quelques-unes de leurs prédictions.

☉ en ☌ avec ♀ ès signes humides moiennant ☌ ou ♊ de ☾ signifie pluies.

☉ en ☌ avec ☿ ès signes humides produit de la pluie, & ès signes venteux tels que sont ♊, ♎ & ♒ produit des vents.

SOLLE. C'est le milieu du dessous du pied des grandes bêtes.

SOM.

SOMMEIL. C'est une suspension des sens, tant intérieurs qu'extérieurs, qui est institué de la nature pour le repos & le rétablissement des forces de tous les animaux. Pendant le sommeil les sens sont tellement arrêtez qu'ils ne peuvent exercer leurs fonctions a cause des vapeurs élevées de l'estomac au cerveau qui ferme les conduits & retient l'esprit animal.

SOMMELIER d'une Maison. C'est celui qui a la garde de toute la vaisselle d'or & d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office & de tous les utenciles. C'est au Maître d'Hôtel auquel il doit rendre bon compte de tout. Il a aussi le soin du pain, il le doit recevoir du Boulanger, le distribuer suivant les ordres du Maître d'Hôtel, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât. On lui donne encore la clef de la cave, il a soin & rend compte de chacune des piéces de vin dont il a la direction, & en fait la distribution à ceux à qui il est ordonné. Ce qui se pratique ainsi : par exemple, un muid de vin doit tenir deux cens quatre-vingt pintes, & par la distribution il n'en doit rendre compte que de deux cens soixante pintes, ou de deux cens soixante-cinq tout au plus, à cause qu'il est distribué par petites mesures, & à cause de la lie, & par-là on ne le peut tromper, ni en rien faire passer au Maître d'Hôtel. Il est aussi de son office de savoir faire toutes sortes de confitures séches & liquides, compôtes, crémes, biscuits, masse-pains, sirops, eaux & liqueurs : c'est à lui a mettre le couvert, à bien rincer ou faire rincer les verres, & de prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toûjours bonne, bien propre & bien nette. Enfin aiant la charge de la vaisselle d'or & d'argent, il doit la bien faire nettoier soir & matin, la compter tous les jours, & la faire serrer, & s'il en manque quelque piéce il faut qu'il en avertisse aussi-tôt, afin d'en faire faire la perquisition nécessaire.

L'Officier ne peut prétendre que les gages dont il est convenu en entrant avec le Seigneur, ou son Maître d'Hôtel. Quant à ses droits & profits, c'est le troisiéme du pain qui lui est dû par le Boulanger qui en fournit la maison ; mais cependant en lui faisant faire son devoir, & en tenant la main à ce que le pain soit du poids & de la qualité requise, suivant le marché fait avec lui. C'est encore à lui qu'appartiennent les lies & les futailles de vin consommé & dont il a fait la distribution. Voilà tout ce que, sans faire tort au Seigneur, il peut légitimement prétendre, & ce qu'on ne lui peut aussi légitimement refuser, attendu que c'est même en quelque façon l'intérêt du Seigneur, & que cela est attribué à un Officier pour l'aider a fournir à ses dépenses particulieres, & qui l'oblige, pour peu qu'il soit honnête-homme, à faire toutes choses dans l'équité, & à ne songer qu'à bien servir & à faire le profit du Seigneur.

SON.

SON du cor du gros ton, son du cor du grêle. Termes de Chasse.

SONNER un mot ou deux du gros ton. C'est quand le piqueur donne le signal à quelqu'un de ses compagnons pour le faire venir à lui.

SONGE. C'est ce qui apparoît en dormant, non pas par la fonction de la vuë, mais par l'imagination ; ou plûtôt c'est une vision qui pendant le sommeil se représente aux sens intérieurs. Il y a deux sortes de songes, les uns naturels, & les autres divins ou surnaturels.

Les naturels sont ceux qui prennent leur origine dans la constitution, dans les passions & dans les actions journalieres : les uns rendent content, joieux & dispos ; les autres triste, mélancolique, réveur, chagrin & inquiet : la plûpart ne sont que des images des choses qu'on a faites & pensées pendant le jour, qui sont que l'ame lorsque l'on sommeil retenant encore quelque peu de son application se les représente, à cause qu'elle n'agit que par les organes qui sont empéchées, elle ne les voit que confusément & en désordre : il faut ajoûter à cela qu'il y a plusieurs viandes qui rendent le dormir fâcheux par des mauvais songes, comme sont les légumes & les viandes grossieres & indigestes, particuliérement la chair du sanglier, du vieux liévre, de boeuf, de vache, d'oie, de canard & d'autres semblables : celle qui est de facile digestion fait des effets tout opposez. La maniere dont l'on aura passé le jour en des entretiens agréables ou tristes, donnera matiere aux sens communs, à de bons ou de mauvais songes.

A l'égard de leurs significations l'on blâmera ceux qui en font une science ridicule, excepté de quelques conjectures qu'on en peut tirer de la santé ou de la maladie ; ainsi ceux qui songent ordinairement au feu, aux querelles & à la guerre, ont sans doute abondance de bile.

La mélancolie se marque dans notre tempérament par toutes les choses tristes & lugubres, la pituite par l'eau, les pluies, la pêche & les rivieres. On reconnoit l'excès du sang par la vision des objets rouges & trop éclatans. Cette conjecture donne même quelque connoissance des vices ou des vertus qui ont leur premiere source dans la complexion du corps, quoiqu'absolument elles dépendent de l'ame : c'est pourquoi si l'on songe souvent une même chose, il n'y a point de doute que ce ne soit le tempérament ; mais si elle ne se represente qu'une fois, on ne peut dire que cela reste plûtôt des occupations du jour qu'il ne vient des humeurs ; ainsi vivant sobrement, & se couchant avec de bonnes & pieuses pensées, on ne peut que l'on ne fasse de bons songes.

Sous les divins l'on comprend ceux qui viennent de Dieu par l'entremise des Anges, qui sont les seules causes de nos songes ; c'est pourquoi ce seroit une erreur de ne pas croire qu'il y en a qui nous sont révelez pour nous donner des avis de ce qui peut arriver de bons ou de mauvais, l'Ecriture Sainte & les Histoires le persuadent assez.

SOR.

SORTIR du fort Terme de Chasse. C'est lorsqu'une bête débâche de son fort, qui est le lieu où elle a demeuré le jour.

SOU.

SOUCHE. Est le tronc d'un vieux arbre coupé à un ou deux pieds de terre. On dit : arracher une souche.

SOUCHET, en Latin *Cyperus*.

Description. C'est une plante qui a les feuilles approchantes de celles du porreau, mais moins longues, plus étroites, plus menuës. Sa tige est haute d'une coudée & quelquefois davantage, quelquefois triangulaire, quadrangulaire ; la nouvelle est blanche comme celle des joncs. Les feuilles de la cime sont beaucoup plus petites, rangées autour en étoiles, parmi lesquelles sortent certains petits épics où est la graine. Ses racines sont noires, semblables a des olives, & quelquefois longuettes, ameres & d'odeur aromatique qui servent dans la Médecine.

Lieu. Le meilleur souchet vient de Sirie d'Alexandrie, il croît dans les marais.

Propriétez. Le souchet fortifie, il resserre & est apéritif : les racines cuites dans l'eau étant buës provoquent l'urine & les mois, servent à l'hidropisie & à la pierre : les parfums où entrent ces racines guérissent les froidures & l'opilation du foie.

Préparation des racines de Souchet.

Prenez une suffisante quantité de racines de souchet au Printems, lesquelles vous mettrez dans une cucurbite de verre adaptée avec son récipient, y mélant une suffisante quantité d'eau ; vous distillerez en augmentant le feu jusqu'à faire bouillir ce qui est dans le vaisseau, & lorsque la racine sera cuite & molle, vous la confirez au sucre pour en faire un reméde propre a fortifier l'estomac, & même vous pourrez battre la racine dans le mortier de marbre, la passer par le tamis pour en tirer la pulpe, & en faire une conserve. Mais vous vous servirez utilement de l'eau que vous aurez tirée par la distillation de la racine, qui étant de nouveau distillée, vous fournira une eau spiritueuse & un sel dont elle est empreinte, & qui ont une vertu apéritive pour dégager les reins & la vessie du flegme qui les embarrasse.

Extrait des racines de Souchet.

Pour ce qui est de l'extrait, il se fait quand aiant tiré l'esprit & l'eau spiritueuse, vous évaporerez ce qui reste dans le vaisseau jusqu'à la consistence d'extrait, qui retenant la vertu de ce qu'il y a de fixe dans cette racine, fortifie particuliérement l'estomac, & aide à la digestion.

Vous pourrez vous servir de la même préparation pour les racines d'angélique, d'aulnée, ou *Enula campana*, & autres de même vertu.

SOUCI, en Latin *Caltha*.

Description. C'est une plante qui pousse des tiges veluës, rameuses, minces, & un peu anguleuses. Ses feuilles sont oblongues, assez larges & attachées à la tige sans queuë. Ses fleurs sont rondes, radiées, d'une couleur dorée, & d'une odeur un peu forte & assez agréable. Elles naissent à la cime des tiges. Ses semences sont longuettes & renfermées dans des capsules. Ses racines sont ligneuses.

Lieu. Cette plante se trouve par tout, & particuliérement dans les jardins. Elle fleurit en Mai & durant tout l'Été.

Propriétez. La fleur de souci fortifie le cœur, résiste au venin, aux fiévres pestilentielles, en quelque façon qu'on la prenne : prise en breuvage avec du vin elle provoque les mois. Son parfum fait sortir l'arriere-faix. Ses herbes sont plus chaudes mangées en potage. Une once de son suc avec une once de poudre de vers de terre guérit la jaunisse. L'eau de la plante distillée lorsqu'elle est en fleur, est bonne contre la rougeur & l'inflammation des yeux, si on on en met dedans ou dessus. Il vaut mieux se servir du souci extérieurement qu'intérieurement : les feuilles & les fleurs sont bonnes dans les salades & dans les bouillons. Le jus de souci mélé avec très-peu de vin ou de vinaigre tiéde, est souverain pour appaiser l'extrême douleur de la tête & des dents, si l'on en use en forme de lavement. On dit que manger souvent des feuilles de souci fait bonne vuë : la poudre des feuilles désséchées mise dans la cavité de la dent, guérit la douleur.

Le jus de la fleur bû à la quantité de deux onces au commencement de la fiévre pestilentielle guérit de la peste, pourvû que le malade aussi-tôt après avoir bû de ce jus se couche, & se fasse suer bien couvert dans un lit : c'est aussi un bon reméde pour les fiévres quartes.

Culture du Souci.

Cette plante est assez commune & vient bien par tout ; si vous en voulez rendre les fleurs belles & larges, il faudra la décharger d'une partie de ses branches & de certains petits boutons qui viennent près des premieres qui doivent fleurir ; après avoir pott la fleur principale, il en repousse quantité d'autres en rond qui garnissent parfaitement la plante.

Culture du Souci bleu, ou *Oculus Bovis.*

Cette plante ne se doit point remuer de sa place, parce que toutes les branches qu'elle jette prennent racine, & étant détachées de la vieille plante en font une nouvelle. Elle vient en un tems fort utile, parce qu'il n'y a presque plus de fleurs ; elle jette quantité de tiges chargées de fleurs : quand on a pris la fleur, il faut couper tout le reste à trois doigts de terre, ou environ de la plante : elle se replante au Printems aussi-tôt qu'elle est passée, ou au mois de Mars.

SOUCI de MARAIS, en Latin *Lysimachia*.

Description. C'est une espece de tussilage. Il a les feuilles semblables à celles du tremble, quoique plus grandes & approchant de celles de la

la tussilage, à la réserve qu'elles ne sont pas si anguleuses ni si blanches au revers. Sa tige est haute d'un pied ou environ, produisant quantité de branches qui ont à la cime de grandes fleurs dorées faites comme des roses. Sa racine est blanche & un peu amere.

Lieu. Cette plante vient dans les Valons auprès des eaux courantes. Elle fleurit au Printemps dans le mois d'Avril.

Propriétez. On croit que le souci de marais a les mêmes vertus que la tussilage.

SOUFRE. C'est un minéral gras, inflammable & vitriolique. Il y en a deux especes; un qu'on appelle soufre vif, & l'autre soufre jaune ou commun. Le soufre vif est une matiere grise, grasse, argilleuse, inflammable qu'on trouve en plusieurs lieux. Le soufre jaune ou commun est une matiere dure, cuisante, facile à fondre & à s'enflammer. On la tire du Mont-Vesuve, on la liquéfie sur le feu, & on la verse dans des moules pour la former en canons, ou en bâtons, qu'on appelle encore magdaleons.

Propriétez du Soufre vif. On emploie le soufre vif pour soufrer le vin qu'on veut transporter par mer. On s'en sert aussi pour guérir les dartres, la teigne & la gratelle. Il entre dans la composition de quelques onguents.

Propriétez du Soufre jaune ou commun. Le soufre commun est emploié extérieurement dans la gratelle, dans les dartres & dans les humeurs, & intérieurement dans la phtisie, dans l'asthme, dans les ulceres des poûmons & de la poitrine. La dose est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules.

Reméde contre l'Asthme. Concassez des bâtons de soufre commun, faites-les bouillir environ un quart d'heure dans de l'eau, renouvellez la même opération jusqu'à quatorze fois en changeant d'eau à chaque fois. Enfin aiant jetté la derniere eau, mettez le soufre sur le feu dans un pot neuf, faites le fondre doucement, laissez-le réfroidir, puis réduisez-le en poudre. Prenez une partie de sucre rosat mis en poudre & mélez-la avec quatre fois autant pesant de cette poudre de soufre.

Usage de ce mélange de poudres de Soufre & de Sucre rosat.

On fait prendre aux asthmatiques de cette poudre le soir & le matin pendant deux ou trois mois. Chaque dose est d'une demi once. Elle fait aller à la selle deux ou trois fois par jour.

Remarques sur ce reméde.

On pourroit diminuer la dose & n'en donner que la moitié; il faut faire attention à la constitution de ceux a qui on donne ce reméde, il fait bien aux asthmatiques forts & robustes; mais il produit des tranchées & des âcretez dans les intestins à ceux qui sont délicats.

Fleur de Soufre. C'est le plus pur du soufre qui s'attache au chapiteau de la cucurbite quand on en fait la sublimation. Si l'on méle du nitre fixe ou du sel polycreste avec le soufre, on aura des fleurs de soufre blanches.

Magistere ou Lait de Soufre.

On appelle magistere ou lait de soufre, le soufre dissout dans une quantité suffisante d'eau avec du sel de tartre & précipité par le moien de l'esprit de vinaigre ou de quelqu'autre acide. Il a été nommé lait de soufre, parce qu'il est blanc comme du lait. Il est propre pour plusieurs maladies du poûmon & de la poitrine.

Huile ou esprit de Soufre.

I. Prenez un pot ou creuset bien fort & grand, remplissez-le de soufre & mettez le à un feu modéré, ou mettez-y le feu avec un charbon, laissez le creuset dans un vase net & verni, mettez-y par dessus une cloche panchée, & chaque livre de soufre vous rendra une once d'huile ou d'esprit de soufre.

II. Prenez une livre de soufre, une demi livre de chaux vive, & quatre onces de sel armoniac; pilez le tout ensemble, tirez-en l'esprit doucement, poussez le feu pour avoir l'huile, & vous aurez une belle & bonne teinture.

Propriétez de l'huile de Soufre. Elle blanchit les dents, & prise en sirop elle est bonne pour les maladies des poûmons.

SOUFRE. Terme de Chymie. C'est un des principes actifs & une substance oléagineuse, liquide, inflammable, qui monte d'ordinaire en forme d'huile après l'esprit dans la distillation. On prétend que le soufre fait la diversité des couleurs & des odeurs, qu'il adoucit l'acrimonie des sels, qu'il lie les autres principes, & que les corps où il abonde se conservent plus long-tems.

Soufre d'Antimoine & Soufre doré.

On appelle soufre d'antimoine celui qu'on tire de l'antimoine avec diverses préparations. Et soufre doré celui qu'on tire des feces du safran des métaux.

SOUILLE. Terme de Chasse. C'est quand la bête noire se met sur le ventre dans l'eau & dans la bourbe.

SOULIERS *de grande durée & qui ne se gâtent point.* *Albert* enseigne pour le grand profit d'un ménager, que pour avoir de fort bons souliers, & je dirois volontiers qui ne se gâteront jamais, il faut les faire de cuite d'âne, & prendre de la partie du dos sur laquelle il porte les charges; car ils ne se gâteront ni par la longueur du tems, ni par le chemin qu'on fauroit faire sur les pierres ou sur les épines; mais après les avoir portez long-tems ils s'endurcissent si fort qu'on ne s'en peut servir comme il a écrit.

On en fait de cuir ordinaire de bœuf ou de vache préparé avec certaines huiles dans le Diocese de Gal, qui est d'une longue durée; mais ces sortes de souliers ne veulent être dans les eaux ni dans les boües.

SOURIS. *Voyez* RAT.

S P E.

SEPÉES. Terme d'Agriculture. Ce sont des bois poussez d'un an ou de deux.

S P H.

SPHONDILIUM.

Description. Le sphondilium est une herbe qui a les feuilles en quelque façon semblables à celles du plane & du panax. Sa tige est haute d'une coudée comme celle du fenouil; au sommet il y a trois ou quatre bouquets dans lesquels on trouve une graine double semblable à celle du seseli, un peu plus large, plus blanche & plus pailleuse & de mauvaise odeur. Ses fleurs sont blanches. Sa racine est comme celle du raifort.

Lieu. Cette plante croit dans les lieux marécageux & aquatiques.

Propriétez. La graine du sphondilium prise en breuvage évacuë le flegme par le bas. Elle guérit aussi ceux qui ont le foie mal disposé, la jaunisse, ceux qui ne peuvent respirer que la tête droite, le haut mal & la suffocation de matrice : étant appliquée avec de la rhuë elle réprime les dartres ou feu volage : le suc de ses fleurs fraiches est singulier aux oreilles ulcérées. Elle a beaucoup d'autres vertus.

S Q U.

SQUILLE, SCILLE, STIPOULLE, ou OIGNON MARIN, en Latin *Scilla*, ou bien *Orthinogalum maritimum.*

Description. C'est une plante qui a les feuilles comme l'aloës, mais plus petites. Sa tige est haute d'une coudée & demie. Ses fleurs sont purpurines.

Lieu. Cette plante naît sur le bord de la mer, dans les lieux sablonneux. Elle fleurit au mois de Juin.

Propriétez. La squille est aiguë & corrosive. On envelope sa racine de pâte ou de terre grasse, & on la fait cuire au four pour s'en servir; on la met ensuite dans les médecines qu'on fait pour provoquer l'urine, pour vômir & pour la foiblesse d'estomac. Le vinaigre de squille ou l'oximel scillitic, pris tous les jours en petite quantité, fait bon estomac, bonne haleine, bonne vuë, & préserve de toutes sortes de ventositez; il tient le ventre libre, il sert au mal-caduc, à la goute, aux duretez du foie & de la rate, à l'apoplexie & à la pierre : l'eau distillée mélée dans l'amorce tuë les rats.

Maniere de faire le Vinaigre Squillitique.

Prenez une livre de squilles coupées par rouelles, mettez-les dans une grand bouteille avec six pintes de fort vinaigre par dessus, bouchez bien le vaisseau & l'exposez au plus fort Soleil de l'Été pendant trente jours, puis tirez la squille & la pressez fortement pour l'usage. On en prend le matin à jeun le quart d'une cuillerée, puis une demie, puis une entiere, & on augmente ainsi tous les jours jusqu'à douze ou treize dragmes.

Vertus du Vinaigre Squillitique.

Il tient le gosier & l'orifice de l'estomac toûjours en bon état, l'haleine & la voix fortes & faciles; il aiguise la vuë & l'oüie, chasse les vents & détruit les humeurs visqueuses; il donne une couleur vive & bonne odeur au corps; il tient le ventre libre, & chasse tous les excremens du corps & l'urine. Ce reméde a guéri des étiques désesperez. Il soulage les épileptiques invéterez, & guérit les récents. Il guérit les dartres du foie & de la rate, soulage les gouteux.

Le vinaigre trempé assez long tems dans de la cendre de plomb, puis mélé avec de l'eau de forge & pris en boisson, éteint pour toûjours le feu de la concupiscence.

Autre maniere de faire du Vinaigre Squillitique.

Il faut mettre dix squilles salées & compostées en 54 quartes de moût doux, & quatre pintes & demie de fort vinaigre, & s'il n'est pas bien aigre, deux fois autant, en un pot tenant 54 quartes, & faire bouillir à la hauteur d'une palme la quatriéme partie, ou si le vin est doux, on le peut faire bouillir jusqu'au déchet du tiers; mais il faut que le vin soit de la mere goute & clair.

Autrement. Mettez dans un tonneau trente septiers de bon vinaigre & fort, dans lequel faites tremper par l'espace de douze jours le dedans d'une squille blanche qui aura été au Soleil trente jours, après prenez le vinaigre, & laissez-le reposer là où vous voudrez pour en user ensuite.

SQUINANCIE. *Voyez* ESQUINANCIE.

S T A.

STAPHISAIGRE, ou herbe aux poux, en Latin *Staphisagria.*

Description. C'est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, & qui a ses feuilles grandes, larges, découpées profondément en plusieurs parties, & attachées à de longues queuës. Ses feuilles sont à plusieurs feuilles inégales, de couleur bleuë, elles ont de la ressemblance à la vigne sauvage; lorsqu'elles sont passées il leur succéde des fruits composez chacun de plusieurs grains verdâtres, qui renferment des semences grosses comme des petits pois, triangulaires, noirâtres, d'un goût âcre & brûlant.

Lieu. Cette plante croit en Languedoc, en Provence & autres Païs chauds dans les lieux ombrageux.

Propriétez. La semence de cette plante appliquée est fort propre à faire mourir les poux; elle est aussi emploiée dans les masticatoires pour faire cracher.

STATICE, en Latin *Statice.*

Description. C'est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, droites, sans nœuds, soûtenant chacune en son sommet un bouquet presque sphérique, qui est un amas de plusieurs petites fleurs à cinq feuilles blanches, tirant sur le purpurin, disposées en œillet, & soûtenuës par un calice particulier coupé en entonnoir. Sa semence est pointuë par les deux bouts, enfermée dans une capsule qui a servi de calice à une des petites fleurs. Sa racine est longue, ligneuse, ronde, de laquelle sortent fort proche de la terre un grand

grand nombre de feuilles semblables à celles du chien-dent, de couleur de verd de mer.

Lieu. Cette plante croît sur les montagnes & dans les lieux humides, le long des rivieres & sur le bord de la mer.

Proprietez. La statice est fort dessicative. Elle est propre pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies.

S T E.

STÉCAS ARABIQUE, en Latin *Stachas.*

Description. C'est une plante qui ressemble fort à la lavande. Ses feuilles sont grosses, longuettes & blanches. Elle jette d'une seule racine plusieurs branches qui sont dures comme du bois. Ses fleurs sont semblables à celles du thim; elles viennent en petites têtes longuettes en forme d'épis & sont de couleur bleuë.

Lieu. Cette plante a pris son nom des Isles d'Yeres, autrefois nommées Stéchades, qui sont auprès de Marseille, où elle vient abondamment : la meilleure vient d'Arabie. Elle fleurit en Mai & Juin.

Proprietez. Le stécas est amer au goût & un peu astringent. Il a la force de désopiler, de nettoyer & de fortifier toutes les parties du corps. On le met dans les antidotes. Il purge la bile & le flegme : il purifie & fortifie le cerveau & tous les sens. Il est bon contre toutes les maladies froides, & au mal-caduc avec du vinaigre scillitique. Sa décoction, sirop ou eau distillé, conforte le cerveau & la mémoire, délivre les opilations du foie & des poûmons. Ceux qui sont bilieux n'en doivent pas user, parce qu'il les tourmente, les fait vômir, les altére beaucoup, & leur communique une grande chaleur par tout le corps.

STÉRILITÉ *de femmes.* I. Si la stérilité provient d'elle & non du mari, prenez de la sauge, faites-la distiller pour en tirer l'eau, & que la femme en boive un petit verre pendant quatre ou cinq jours avec tant soit peu de sel commun; il faut observer de commencer ce reméde après que ses ordinaires sont passez, & que pendant ce tems-là elle n'habite point avec son mari qu'elle n'aye achevé sa boisson.

II. Prenez du gui de chêne avec de la fiente d'un moineau, faites-en boire à la femme lorsque ses mois auront cessé. Si elle est avec son mari elle concevra.

III. Faites boire à une femme, sans qu'elle le sache, du lait de jument, comme si c'étoit du lait d'anesse; elle concevra aussi-tôt qu'elle sera avec son mari, après avoir pris le lait.

STERNUTATOIRES. Ce sont des remédes tirez de Chimie pour se procurer le moyen d'éternuer : ces remédes sont le tabac, la bétoine, la sauge, la racine d'ellebore blanc, l'esprit volatil de sel armoniac, l'esprit volatil huileux aromatique, l'eau de la Reine d'Hongrie, l'eau de vie, l'esprit de vin, le gérofle en poudre grossiere & l'eau d'arquebusade.

S T R.

STRABISME. C'est une mauvaise disposition de l'œil qui rend louche, qui fait regarder de travers. Cette disposition consiste dans la retraction de l'œil vers un côté, causée par la convulsion, ou par la paralisie de quelqu'un de ses muscles.

Les enfans sont sujets au strabisme par la faute des Nourrices, qui leur mettent toûjours du même côté la lumiere, ou quelqu'autre corps remarquable qui les accoûtume à tourner les yeux de ce côté-là. Pour y remédier on fait placer la lumiere ou les autres corps qui attachoient les enfans du côté oposé, ou bien on leur met un masque dont les trous qui répondent aux yeux, sont situez d'une telle maniere que les enfans sont obligez pour y voir à tourner les yeux du côté opposé.

STRATIFIER. Terme de Chimie, qui signifie mettre lit sur lit : ce mot est tiré du Latin *stratum super stratum.*

S U B.

SUBLIMÉ. C'est une préparation qui se fait avec le mercure ou l'arsenic. On distingue deux sortes de sublimez préparez avec le mercure. L'un est appellé sublimé corrosif, & l'autre sublimé doux.

Du Sublimé corrosif.

Le sublimé corrosif est un mercure pénétré d'acides & élevé au haut du vaisseau par la force du feu.

Opération. Il faut mettre dans un matras seize onces de mercure revivifié de cinabre, verser dessus huit onces d'esprit de nitre, placer le matras sur le sable un peu chaud, & l'y laisser jusqu'à ce que la dissolution soit achevée. Ensuite vous verserez dans un vaisseau de verre ou une terrine de grez, cette dissolution, dont vous ferez évaporer l'humidité au feu de sable. Vous pulvériserez dans un mortier de verre la masse blanche qui restera au fond du vaisseau, vous mélerez cette poudre avec seize onces de vitriol calciné à blancheur & autant de sel décrépité. Alors il faut prendre un matras qui ait le cou coupé au milieu de sa hauteur, & assez grand pour que ce mélange ne remplisse qu'un tiers de sa capacité, le mettre sur le sable, & commencer par un petit feu qui sera continué pendant deux heures; & ensuite augmenté assez violemment avec du charbon, il se fera un sublimé au haut du matras.

Quand l'opération, qui ne durera pas plus de sept ou huit heures, sera achevée, vous laisserez refroidir le matras & vous le casserez en prenant garde de ne point respirer une poudre fine qui s'éleve quand on remuë cette matiere. Vous aurez dix-neuf onces d'un beau sublimé corrosif que vous garderez; mais vous jetterez les scories qui seront restées au fond du vaisseau.

Proprietez. Le sublimé corrosif est employé pour consumer les chairs baveuses, & pour nettoyer les vieux ulcéres. C'est un puissant poison.

Remédes contre le Sublimé corrosif.

Si on avoit avalé du sublimé corrosif, il faudroit prendre au plûtôt une écuellée d'huile d'olive vieille pour exciter le vômissement, le beurre frais, la graisse & toutes les autres matieres onctueuses sont encore fort bonnes pour embarrasser par leurs parties rameuses les pointes des acides.

Du Sublimé doux.

Le sublimé doux est un sublimé corrosif dont les pointes ont été adoucies dans la préparation.

Opération. Il faut réduire en poudre dans un mortier de marbre ou de verre seize onces de sublimé corrosif, y mêler peu-à-peu douze onces de mercure revivifié de cinabre, & remuer ce mélange avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus le mercure. Alors vous mettrez cette poudre dans plusieurs fioles ou dans un matras dont les deux tiers doivent demeurer vuides; vous placerez ce vaisseau sur le sable, & vous lui donnerez d'abord un petit feu qui sera ensuite augmenté jusqu'au troisiéme dégré, & continuë dans le même dégré pendant cinq heures. Après ce tems il faut laisser refroidir les vaisseaux & les casser pour en séparer les différentes matieres.

La terre légere qui se trouve au fond sera rejettée comme inutile; la matiere attachée au cou des fioles ou du matras sera conservée pour la gratelle ou pour les onguens. Mais pour la matiere qui sera au milieu, & qui est blanche, ayez un grand soin de la ramasser pour la faire encore sublimer comme nous venons de dire, & en séparer la matiére blanche du milieu. Vous réitérerez une troisiéme fois la même opération, & vous garderez la matiere du milieu qui sera le sublimé doux. Il y en doit avoir vingt-six onces & demie.

Usage. Le sublimé doux est désobstructif, il tuë les vers, il purge doucement par les selles. On l'emploie dans toutes les maladies vénériennes. Sa dose est depuis six grains jusqu'à trente. On ne doit le donner qu'en pilules. S'il n'étoit sublimé que deux fois, il seroit plus purgatif que s'il l'avoit été trois fois.

SUBLIMER. Terme de Chimie. C'est faire monter par le feu une matiere volatile au haut de l'alambic ou au chapiteau.

SUBSTITUTS *dans les médicamens.* Ce sont des médicamens qu'on n'emploie qu'au défaut d'autres; mais il ne s'en faut servir que quand les choses ordonnées manquent, ou qu'elles sont inconnuës, ou qu'elles sont si rares qu'on n'en peut avoir; ou enfin qu'elles sont si cheres qu'on n'a pas le moyen d'en acheter. Il faut tâcher de mettre toûjours un médicament simple pour un simple, un composé pour un composé, une plante pour une plante, une racine pour une racine, une écorce pour une écorce, des feuilles pour des feuilles; sur tout il faut bien prendre garde que les substituts ayent les mêmes vertus que ceux en la place desquels ils sont mis. Mais parce qu'il est bien difficile de supléer exactement au véritable médicament sans l'avis du Médecin, on pourra néanmoins s'en passer à l'égard de ceux qui suivent, parce qu'ils sont d'usage.

Pour l'absinthe, on substituë l'origan.
Pour l'acacia, l'hypocystis.
Pour l'acanthus, la mauve.
Pour l'ache, le persil.
Pour l'acorus, le calamus aromaticus.
Pour l'adiandianthe cerai, le commun.
Pour l'agaric, la graine de carthami.
Pour l'aloës, le suc d'absinthe.
Pour l'althéa, la mauve.
Pour l'alun, le sel fossile.
Pour les amandes douces, les avelines ou raisins.
Pour les amandes ameres, les noiaux de péches.
Pour l'ammi, l'anis.
Pour l'ammoniaque, le propolis.
Pour l'amome, l'acorus.
Pour l'amidon, la farine de seigle.
Pour l'androsænum, l'hypéricum.
Pour l'anis, le docus.
Pour l'aristoloche ronde, la longue.
Pour l'arsenic, le sublimé.
Pour l'aulnée, l'iris.
Pour l'aimant, la pierre phrigienne.
Pour les balaustes, le malicorium.
Pour le baume, la térebenthine claire.
Pour le berberis, les ribes.
Pour la bétoine, la verveine.
Pour le beurre, l'huile d'amandes douces.
Pour l'heble, la blete.
Pour la blete, l'arroche.
Pour le bol de Levant, le sang de dragon.
Pour la bourrache, la buglose.
Pour la cadmie, la pierre de calaminaire.
Pour le calamus aromaticus, le schœnantum.
Pour le calament, le sampsucus.
Pour la calaminthe, le mentastre.
Pour le camelaca, le thymelæa ou lasura.
Pour la camphorata, l'abrotanum.
Pour le chamædris, le chamæpithis.
Pour le carpobalsame, les cubebes, ou graines de lentisque.
Pour la cardamome, le poivre long.
Pour la cassia lignea, la canelle épaisse.
Pour la catapuce, le cerva.
Pour le centaurium minus, le polium.
Pour la chicorée sauvage, celle de jardin.
Pour le cinabre, le minium.
Pour le cinnamome, la canelle commune.
Pour le suc de citron, celui de limon.
Pour la civette, le musc.
Pour les cormes, les sorbes.
Pour le coriandre, le fenouil.
Pour le costus, l'impératoire.
Pour le cumin, le daucus.

Pour

Pour le cyperus, l'enula.
Pour les dattes, les figues de Marseille.
Pour le daucus, le panais.
Pour la dent de sanglier, celle du porc.
Pour le dictam, la sauge.
Pour le diphyges, l'airain brûlé.
Pour le doronium, la Mandragore.
Pour le dragontium, l'arum.
Pour l'eau de pluie, celle de fontaine.
Pour l'eau marine, l'eau salée.
Pour l'ellebore blanc, l'elaterium
Pour l'ellebore noir, la pierre d'azur.
Pour l'epithime, l'epithimbre.
Pour l'eringium, l'ononis.
Pour l'écorce de grenade, le chêne.
Pour l'eupatoire, le lichen.
Pour le fenonil, l'ache caillée.
Pour le fiel de perdrix, celui de caille.
Pour le fiel de bœuf, celui de taureau.
Pour la fleur d'airain, le verdet.
Pour les follicules de sené, le double des feuilles de sené.
Pour la fumeterre, la cicerbita.
Pour le galanga, l'acorus.
Pour le galbanum, le sagapenum.
Pour la gentiane, la racine de tormentille
Pour le gingembre, le poivre.
Pour la graisse de renard, celle de fouine.
Pour la graisse de cerf, celle de chevre.
Pour l'hepatique, l'agrimoine.
Pour l'hipocistis, l'acacia.
Pour l'hyssope, la sariete.
Pour le jasmin, l'anthos.
Pour l'iris, l'aunée.
Pour les jujubes, les raisins de damas.
Pour le jonc odorant, le calamus aromaticus.
Pour le jusquiame, le pavot.
Pour la laituë, la chicorée de jardin.
Pour le lapathum, la violette noire.
Pour la lacque, le storax.
Pour la laureole, le mezereon.
Pour le lepidium, le drabet ou liberis.
Pour la livesche, la graine de panais.
Pour la litarge, le plomb brûlé.
Pour la graine de lin, celle d'althæa.
Pour la mandragore, le pavot.
Pour le marathrum, la racine d'asperges.
Pour le marrube, la melisse.
Pour la mauve, l'arroche.
Pour la mauve sauvage, la mauve.
Pour le melilot, la camomille.
Pour le millepertuis, l'androsæmum.
Pour le minium, le cinabre.
Pour la molibdena, la litharge.
Pour la muscade, les cloux de gérofle.
Pour le mirrhe, le sumach.
Pour le nard indique, le schœnante.
Pour le nard de montagne, celui de France.
Pour le nasturce d'eau, la berle.
Pour le nepethu, le mentastre.
Pour la nimphe, la laituë.
Pour l'oesipe, la moële de veau.
Pour l'opium, le meconium.
Pour l'opobalsame, l'huile de gérofles.
Pour l'opopanax, le galbanum.
Pour l'origan, l'hyssope.
Pour l'oseille, l'oxitriphillum.
Pour l'orciacantha, les ribes.
Pour le suc de pavot, celui de laituë.
Pour les pastules, les jujubes.
Pour le peplus, le tithimale.
Pour le persil, l'opium.
Pour le phu, l'élélisphacus.
Pour le plantain, la pilofelle.
Pour le pompholix, la cadmie brûlée.
Pour le polytrich, l'adiathum.
Pour le polium, le calament.
Pour la polium roïal, le ceranium.
Pour la phyllitis, l'asplenium.
Pour la quintefeuille, le fraisier.
Pour la graine de rave, pour provoquer le vômissement, celle d'arroche.
Pour la reglisse, les passules.
Pour la résine, la térebenthine.
Pour le rhapontique, la rhubarbe.
Pour les ribes, les berberis.
Pour le riz, la farine de froment.
Pour la roquette, l'érisimum.
Pour le romarin, la marjolaine.
Pour la ruë, la tanésie.
Pour le sagapénum, la résine de pin.
Pour la sauge, le calament.
Pour le satyrium, la graine de roquette.
Pour le sureau, l'iéble.
Pour le sapa, le vin doux.
Pour la sarriette, le thim.
Pour la saxifrage, la pimprenelle.
Pour le sedum, le solanum.
Pour les os de seche, la pierre ponce.
Pour le suif de cerf, celui de chevre.
Pour la seris, la chondrille.
Pour la scariole, la chicorée.
Pour la scamonée, la gomme galle.
Pour le senegré, l'orobe.
Pour la spica alba, la lavande.
Pour la spica indica, la siriaque.
Pour le tamarin, l'asplenium.
Pour les tamarins, les prunes.
Pour le tanacétum, le parthénium.
Pour le taraxacum, la chicorée.
Pour la térebenthine, le mastic.
Pour le thim, la sariete.
Pour la thymélaca, la chamélaca.
Pour le tussilage, la pulmonaire.
Pour la valériane de jardin, la sauvage.
Pour la véronique mâle, la femelle.
Pour le verd de gris, l'écaille de fer.
Pour le vératre blanc, le turbith.
Pour la violette noire, la blanche.
Pour le vin rouge, le blanc.
Pour les raisins secs, les dattes.
Pour le xilocassia, la canelle.
Pour le xilobalsamum, le bois de lentisque.
Pour l'yeble, le sureau.
Pour le zurumbet, le zedoaire.

SUC.

SUC ou SÉVE. Ce mot se dit des plantes, & il est à leur égard ce que le sang est à l'égard des animaux. C'est une substance liquide qui faisant une partie de la composition des plantes, communique aux autres parties ce qui leur est nécessaire pour leur accroissement.

Les sucs des plantes sont un des plus riches fonds de la médecine. Les animaux & les minéraux ne leur fournissent pas tant de secours & de remédes contre les différentes maladies ausquelles l'homme est exposé. Ces sucs qui sont le sang des plantes, tiennent des sucs de la terre, d'où elles tirent leur aliment & les qualitez qu'elles ont.

Ces sucs sortent quelquefois d'eux-mêmes & se coagulent en gomme : comme sont le myrrhe, le bdellium, la gomme tacamahaka, le storax, le benjoin, le baume naturel, &c. Quelquefois les sucs sortent par l'incision de leurs écorces, pour être ensuite dessechez au soleil : comme sont les sucs de la scamonée, de l'aloës, du pavot, &c. On tire du suc par contusion & par expression : comme des feuilles, des fleurs, des fruits ou des graines. On tire encore des sucs par le moyen du feu, quand les parties des plantes sont seches, ce qui se fait alors par l'addition de quelque liqueur. On peut en tirer par la *térebration*, c'est-à-dire, en perçant le tronc d'un arbre avec une tarriere, lorsque la séve vers le commencement du Printems commence à monter. L'invention de tirer le suc des arbres par térebtation a été inconnuë aux Anciens, nous la tenons des Anglois.

Il y a plusieurs avantages à percer le tronc des arbres : on les délivre d'un excès ou d'une replétion de sucs qui nuit à leur fécondité. D'ailleurs cette opération par laquelle on trouve les sucs inutiles mal digérez, doit être regardée comme une sueur favorable qui peut beaucoup contribuer à rendre les fruits d'un meilleur goût. Ce n'est pas l'abondance du sang qui fait la santé & l'embonpoint des animaux : trop d'aliment surcharge & fait de mortelles obstructions. La térebration dans les arbres est une saignée salutaire, il ne sort par cette évacuation que les sucs inutiles & superflus. La plénitude d'humeur est un grand mal. C'est par les larmes que répand la vigne qu'elle se purge de quantité d'humeurs qui la noyeroient : elle s'en décharge pour ne reserver que des sucs bien cuits, bien digerez, sublimez & exaltez, tels qu'on les goûte dans les raisins.

Voici l'ordre qu'on doit garder dans la térebration. Il ne faut pas se contenter d'entamer l'arbre légerement avec un coûteau, il faut percer le tronc du côté du Midi, passer au-delà de la moëlle, & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui est du côté du Septentrion. On doit conduire la tarriere de telle sorte que le trou monte toûjours, afin de donner lieu à l'écoulement de la séve.

Il est bon d'observer que le trou doit être fait proche de la terre, pour ne point gâter le tronc de l'arbre, aussi bien que pour n'avoir pas besoin d'un long tuyau pour conduire la seve dans le vaisseau qui doit la recevoir. Une racine coupée par l'extrémité rend plus de suc qu'une branche, parce qu'il en monte au-dessus de la racine plus qu'au dessus de la branche; ainsi l'écoulement doit être plus abondant : plus les arbres approchent de leur perfection, plus il distille de séve.

Le tems de percer les arbres pour en tirer les sucs, est depuis la fin de Janvier jusqu'au milieu du mois de Mai. Le noier ne se doit percer qu'à la fin de Mars. Le peuplier & le frêne sont inondez de séve dès le quinziéme de Mars. Le sicomore donne des sucs même en pleine gelée, ensorte que les gouttes en distillant se glacent.

Les arbres ne donnent aucun suc en Automne, & n'en donnent au Printems qu'environ un mois. Quand le Printems est trop sec, on tire très-peu de séve. S'il est beaucoup humide il en distille davantage, & toûjours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc.

La térebration ou le percement des arbres se fait avec plus de succès à midi dans la chaleur du jour; parce que les sucs sont d'ordinaire plus en mouvement. La chaleur fait monter la seve : c'est un alambic fait de la main de la nature : & les alambics artificiels n'en sont que des copies.

Les arbres qui fournissent abondamment du suc, sont le peuplier, le frêne, le plane, le sicomore, le saule, le bouleau, le noier, le hêtre,

hêtre, l'ormeau, l'érable, &c. On dit même que dans le Printems on pourroit en un mois tirer du bouleau une assez grande quantité de seve pour égaler le poids de l'arbre avec ses branches, ses feuilles & ses racines.

Parce moïen on a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot, l'opium le plus pur qui fut jamais. Il faut exposer au Soleil durant quelques heures les plantes entieres; ensuite en piquer les têtes, & en peu de tems on en tire plein une tasse de suc de pavot, qui est l'opium véritable & qu'on ne sauroit assez païer. Il est certain que l'opium qui se fait en Egypte & dans les Païs étrangers, ne vient pas jusqu'à nous, que ceux qui les tirent des têtes de pavot, le gardent pour leur usage, & qu'ils ne nous en envoient que le méconium, & qui n'est qu'un suc tiré par expression, & qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport. Le méconium est fort inférieur en activité à l'opium; mais d'ailleurs il est mélé de beaucoup de parties hétérogenées & impures; c'est pour cela que les Chimistes en font un extrait qu'ils appellent laudanum. *Voyez* LAUDANUM.



On voit de là combien la térébration des arbres, la ponction des plantes, & la taille de la vigne seroient utile. Par cette voie on tireroit des sucs admirables, qui seroient sans doute d'un grand usage pour la Médecine, & peut-être même pour les besoins de la vie.

On ne peut douter que la Médecine ne tirât de merveilleux secours de ces sucs pour la santé des hommes. Ce que nous avons dit au sujet de l'opium, en est déja une preuve convainquante; mais ce qu'on a déja essaié de faire sur les pavots, se peut aussi pratiquer sur les peones mâles, & sur plusieurs autres plantes singuliéres dont on celebre les vertus. On aura par-là tout ce qu'il y aura de plus essentiel, & de plus actif dans les plantes. On tirera les gommes, les résines, les teintures, les sels, les odeurs, &c. Et on obviera par-là à tant de maladies qui désolent les hommes.

Le suc de l'orme est un spécifique contre les fiévres. Le suc du chéne est un reméde souverain pour arrêter les pertes de sang qui viennent par la voie des urines, de quelque cause qu'elles puissent naître. On fera par cette méthode tout ce que les alambics, & l'art pénible de distiller n'ont jamais pû faire. On tirera les sucs des plantes lorsqu'elles seront encore pleines de vie & de vigueur. Le suc de l'érable tiré au printems par incision, est très-bon à boire & d'un goût approchant du sucre. On peut même faire de ce suc un sucre très-bon; on épaissit ce suc par l'évaporation, en la même maniere qu'on épaissit les sucs tirez des canes à sucre, pour en faire la cassonade.

Ce suc d'érable est une délicieuse boisson, & d'un excellent usage pour les maladies de poitrine & de foie; moins il y a de façon dans les remédes, & plus ils sont efficaces.

On dit que le suc de bouleau est un reméde universel contre toutes sortes de maladies. Le bouleau est en ce Païs-ci ce que le bois néfrétique est depuis trois mil ans dans les Indes: c'est-à-dire, un reméde souverain contre la pierre, & contre les douleurs de la néfrétique. C'est un usage ordinaire aux Princes d'Allemagne de boire tous les jours durant le mois de Mai un verre de suc de bouleau comme un spécifique contre la pierre. Ils gardent ce suc dans des bouteilles, & versent par dessus environ deux doigts d'huile d'olive, pour empêcher que l'air ne gâte cette excellente liqueur, qui est un baume inestimable. Ce suc rafraichit les entrailles, guérit les chaleurs de foie, est souverain contre la gravelle, la douleur des reins, la colique. Il soulage sur le champ & guérit ensuite.

SUCCIN. C'est une gomme ou résine d'arbre qu'on nomme autrement ambre; on le nomme ainsi à cause qu'on a cru que c'étoit un suc d'arbre comme le pin, dont il a l'odeur quand il est brûlé. *Voyez* AMBRE.

Remédes tirez du Succin.

La simple préparation du succin en le broïant sur le porphire, n'est pas à rejetter, tant parce qu'on peut donner fort à propos le succin en poudre dans les maladies du cerveau, de l'estomac, des intestins & de la matrice, & même dans les pertes de sang, & par tout où il est nécessaire de resserrer.

On fait une distillation du succin qui a de très-grande propriétez, l'huile qu'on en tire s'emploie principalement dans les apoplexies, épilepsies, convulsions, paralisies, & toutes les maladies froides du cerveau, de même que dans celles de la matrice: on l'estime même beaucoup contre les vers & contre le mauvais air, tant prise par la bouche depuis une ou deux goutes, jusqu'à cinq ou six, incorporées avec du sucre en poudre, & dissoutes dans quelque liqueur propre, qu'en onction aux narines, aux temples & aux endroits des sutures du crane.

Secret pour contrefaire le Succin ou l'Ambre.

I. Mettez du mastic fondu & passé par l'étamine, dans un pot de terre afin qu'il se purifie de ses ordures, & qu'il paroisse plus reluisant; après vous prendrez un peu de racines de *Gurcuma*, & les mélerez avec votre matiere, puis formerez les choses qu'il vous plaira.

II. On met du tartre ou lie de vin blanc crud avec du cristal liquifié, on le met dans un vaisseau dont l'orifice est bien bouché, & on le tient au feu l'espace d'un jour.

III. Prenez du cristal, lequel vous mettrez en poudre très-menuë, & des blancs d'œufs, en aïant ôté le germe, lesquels vous battrez & écumerez jusqu'à ce qu'ils se tournent en eau, vous les mélerez dedans la poudre, & les battrez, y ajoûtant un peu de saffran en poudre, si vous voulez avoir un ambre jaune, puis jettez tout cela dans une canne, ou dans quelque boyau, ou dans quelque fiole de verre, & le mettrez dans l'eau bouillante jusqu'à ce que vous voyez qu'il ait acquis une consistence dure & solide. L'aïant tiré hors, polissez-le sur le marbre, & faites-le de la forme & figure qu'il vous plaira. Si vous voulez avoir de petites boules qui vous servent en chapelet, ou en manche de coûteau, percez-le avant qu'il soit sec, puis mettez-le au Soleil; vous pourrez aussi, selon que vous voudrez mêler une autre couleur, & par ce moïen avoir des pierres qui ressembleront & seront prises pour fines & précieuses: mais alors, avant que de cuire la matiére, il la faut couler, afin que le corps soit transparant & luisant.

SUCRE. C'est un suc épaissi tiré d'une sorte de roseau qui vient aux Indes Orientales & Occidentales. Cette plante pousse de chacun

de ses nœuds une canne garnie de feuilles. C'est de ces cannes dépouillées de leurs feuilles qu'on exprime le sucre en les écrasant entre deux rouleaux garnis de bandes d'acier, il découle en forme de suc qu'on reçoit dans des chaudieres, on le met sur le feu pour le faire frémir, & on en retire l'écume qui sert à nourrir les animaux en la mêlant dans leur mangeaille. On fait bouillir ensuite la liqueur en lui donnant un feu plus fort, & on l'écume toujours, on y jette de tems en tems quelques cuillerées de lessive pour en séparer plus aisément l'écume. Puis on passe le suc par un linge. On le fait encore bouillir plusieurs fois pour le purifier, on y mêle des blancs d'œufs mêlez avec de l'eau de chaux, & on le passe par la chausse d'hypocras. Enfin on le fait cuire jusqu'à une consistence raisonnable, & pour lors on lui donne le nom de *moscouade grise*.

On forme de cette moscouade deux sortes de sucres, l'un qu'on appelle *cassonade* ou *castonade*, & l'autre est le *sucre en pain*.

La Cassonade n'est que de la moscouade que l'on a purifiée avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux. Le sucre en pain se fait en clarifiant la moscouade avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, en la passant par les chausses d'hypocras, après l'avoir cuite sur le feu & en la faisant couler dans des moules de forme conique. Le plus beau sucre est celui qui a été le plus clarifié, il est fort blanc, tres-dur & quand un le rompt, il paroît au dedans plusieurs petits cristaux, il est d'un goût fort agréable & approchant de la violette. Le sucre en pain ne sucre pas si fort que la cassonade.

Usage. On emploie le sucre, la cassonade & la moscouade dans les maladies de la poitrine, ils excitent les crachats & détachent le flegme.

Maniere de faire l'huile de sucre.

Il faut prendre quatre onces de bonne eau-de-vie, & autant de sucre, que vous broïerez bien, vous mettrez le tout dans une écuelle bien nette sur un réchaut, vous y mettrez le feu avec un petit morceau de linge que vous saufferez dans l'eau-de-vie, & que vous allumerez à la chandelle, & le feu étant dans l'écuelle, il faut tirer le petit linge, & remuer sans cesse, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flame, puis la flame étant éteinte il faut y remettre le feu, & s'il ne prend, l'huile est faite, il la faut ôter de dessus le feu, & la verser dans une fiole.

Maniere de clarifier le sucre & la cassonade.

Outre les clarifications dont on vient de parler, il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire lorsqu'on veut emploïer le sucre dans les liqueurs ou dans les confitures. Voici les méthodes qu'on suit ordinairement.

I. Dans une poële à confiture, mettez une pinte ou trois chopines d'eau avec un blanc d'œuf que vous fouetterez à froid, afin qu'il se mêle bien avec cette eau, vous prendrez ensuite six livres de sucre, ou cassonade, mais plûtôt le premier que le dernier, parce que plus le sucre est fin & beau, plus le rossoli ou autre liqueur est bonne & belle : vous le romprez par morceaux & le mettrez dans cette eau sur le feu, vous le ferez fondre & bouillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poële jusqu'à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas : & lorsqu'il voudra monter vous l'éteindrez de tems en tems avec un peu d'eau jusqu'à la concurrence de trois chopines ou deux pintes que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre. Cela fait & le sucre aïant bouilli quelques bouillons, vous l'ôterez de dessus le feu, & le passerez à travers une étamine ou une serviette mouillée dans une terrine, puis vous vous en servirez quand vous voudrez à faire vos liqueurs. Si vous voulez clarifier une plus grande quantité de sucre, vous y mettrez deux blancs d'œufs, & de l'eau à proportion.

II. Mettez votre sucre ou cassonade dans une bassine ou Poëlon, faites-les bouillir, mettez des œufs dans une terrine ou autre vaisseau; savoir, les coques, le blanc & le jaune, vous pourriez n'y mettre que le blanc, mais tout y est bon : fouettez-les avec le petit balet, & de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tout en écume; mettez-en une partie dans votre sucre; lorsqu'il commence à bouillir remuez-le avec l'écumoire, & après écumez-le, mettez encore du blanc d'œufs fouettez, & écumez, continuez jusqu'à ce qu'il soit bien clair & bien net, passez-le dans une chausse ou linge : il se gardera aussi long-tems que vous voudrez, pour peu qu'il soit cuit à lisse.

A vingt-cinq livres de cassonade, il faut environ trois pintes d'eau pour la faire fondre, & trois œufs pour la clarifier, & trois demi-septiers d'eau avec les œufs pour la fouetter ensemble; faites ensorte, avant que de passer votre sucre, qu'il soit cuit à lisse.

Cuissons de sucre cuit à lisse.

La premiere cuisson est à lisse; elle se remarque lorsque le sirop commence à s'épaissir, qu'en le prenant avec le doigt & le mettant sur le pouce, il ne coule plus, & demeure rond comme un pois.

Cuit à perle. La seconde cuisson est à la perle : elle se connoit lorsqu'en prenant du sirop avec un doigt, le mettant sur le pouce, & ouvrant les doigts il en sort un petit filet, lorsqu'il en sort un gros de la longueur de la main, cela s'appelle à perle grosse.

Cuit à la plume. La troisiéme cuisson est celle que je nomme à la plume; cette cuisson a plusieurs noms differens, les uns disent à soufle, les autres à l'espatule; d'autres à rosard, d'autres à la plume, à laquelle je m'arrête. Elle se remarque en mettant une espatule dedans, & secouant le sucre en l'air, il s'envole comme des plumes seche sans glu : ou bien trempez une écumoire dans le sucre souflez au travers jusqu'à ce que le sucre s'envole par feuilles. Cette cuisson est celle des conserves & des tablettes.

Cuit à brûler. La quatriéme cuisson est à brûler; cette cuisson se remarque lorsque l'on trempe son doigt dans l'eau fraiche, puis dans le sucre, & qu'en le remettant dans l'eau fraiche, le sucre se casse net comme un verre sans glu; on peut faire la même remarque avec un petit bâton. Cette cuisson est celle du grand biscuit de citron, du caramel, & du sucre tors, ou unide; c'est la derniere cuisson.

SUD.

SUDORIFIQUE. Les remedes sudorifiques sont ceux qui par la tenuité & substance pénétrante dans l'habitude du corps, en ouvrent les pores, conduisent à la peau les humeurs qu'ils ont subtilisées & reduites en sueur.

Les propres sudorifiques sont les racines d'ache, d'angelique, de bardane ou *lappa major*, le bois de geniévre & de laurier, le bois de buis qui ne cede point à celui de gaïac, pour exciter les sueurs & guérir la maladie venerienne par les sueurs. Les feuilles de cerfeuil, de chardon bénit & de scabieuse, excitent aussi les sueurs.

Les sels tirez des plantes, dont on vient de parler, produisent le même effet plus puissamment, sur tout les sels d'absinthe & de frêne, si vous les donnez depuis dix grains jusqu'à vingt avec le vin blanc. L'antimoine diaphorétique passe aussi pour un bon sudorifique. Mais l'expérience vous fera connoitre qu'il n'y en a point qui soit plus effectif que l'esprit acide de geniévre, dont vous trouverez la préparation ailleurs.

L'on a aussi observé que le bois de geniévre seul est un merveilleux sudorifique, & j'ai connu par expérience qu'il contient un certain baume fortifiant, qui passe celui qu'on attribuë à la racine de squine étrangere. Car il laisse une certaine vigueur aux parties nerveuses.

Préparation d'un sudorifique fait avec le bois de geniévre.

Vous prendrez depuis deux onces jusqu'à trois onces dudit bois de geniévre, que vous ferez bouillir dans trois chopines d'eau, & lorsqu'elles seront réduites à une pinte vous y ajoûterez un demi-septier de vin blanc, quand il n'y a point de fiévre : vous ferez prendre six onces de cette décoction à chaque fois. Vous pourrez aussi heureusement vous servir de la suivante.

Autre préparation d'un sudorifique.

Prenez de bois de buis & de laurier coupez par tranches, de chacun une once, faites infuser le tout dans trois chopines d'eau durant un jour, & bouillir jusqu'à ce qu'il revienne à une pinte, ajoûtant sur la fin des feuilles de cerfeuil & un peu d'écorce de citron, pour en prendre chaque fois un grand verre de six à huit onces, couvrant le corps plus que d'ordinaire, & faisant appliquer des bouteilles d'eau chaude aux pieds & aux aisselles pour exciter la sueur. Que s'il n'y a point d'intempérie chaude considérable, vous pourrez ajoûter à cette décoction deux verres de vin blanc.

L'esprit acide tiré par Art Chimique du bois de buis, qui est le gaïac de notre France, chasse aussi bien que ce bois étranger, toutes les humeurs putrides par la voie des sueurs ou de l'insensible transpiration. Autant en fait l'huile du même buis si elle est rectifiée, & outre cela elle résiste à la corruption des parties. La dose est depuis deux goutes jusqu'à six dans un verre d'eau de décoction de racines de fougere femelle ou de vin blanc.

Quelques-uns excitent les sueurs avec succès par l'eau-de-vie rectifiée, qu'ils mettent dans deux petits vaisseaux de terre, & l'allument en recevant la vapeur dans un petit baquet ou cuvier. Cette vapeur procure une sueur si subite, & si copieuse, qu'elle produit des effets merveilleux pour la guérison des paralisies & maladies froides, qui ont leur siege dans l'habitude du corps.

Vous aurez un merveilleux sudorifique, & qui est aussi spécifique contre la peste, si vous faites infuser les racines de *bardana major*, d'angelique & d'écorce moïenne de frêne, de chacune une livre dans le vin blanc, & le vinaigre de chacun deux livres, durant vingt quatre heures, puis les faisant distiller au bain-marie pour en user chaque fois une cuillerée.

Les pauvres se peuvent encore commodément procurer les sueurs dans les paralisies & foiblesses de nerfs, si les malades se mettent dans le marc de raisins, qui ont passé par le pressoir particulierement au tems des vendanges ou peu de tems après : & en tout tems, si dans un baquet ou poinçon ils reçoivent la vapeur d'une décoction de racines & de feuilles d'hyeble, de sauge & d'absinthe fait avec du vin blanc, & y ajoûtant sur la fin un peu de vinaigre.

Remedes sudorifiques tirez de la Chimie.

Or fulminant. La dose est depuis deux grains jusqu'à six.

Teinture de Lune. La dose est depuis six goutes jusqu'à seize.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Esprit ardent de Saturne. La dose est depuis huit goutes jusqu'à seize.

Antimoine diaphorétique. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Bezoard minéral. La dose est depuis six grains jusqu'à vingt.

Sel armoniac & sel de tartre donné séparément & immédiatement l'un après l'autre. La dose de chacun est depuis quatre grains jusqu'à dix.

Esprit de tête d'homme. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt-quatre.

Elixir antiépileptique. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Esprit volatil de sel armoniac. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

Veronique en décoction.

Eau de chardon bénit & de mélisse. La dose est depuis deux onces jusqu'à six.

Extrais de mélisse & de chardon bénit. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sels de chardon bénit & de mélisse. La dose est depuis dix grains jusqu'à un scrupule

Sels

Sels volatils de tartre, de vipere, de crane humain, d'urine, de chevaux, de corne de cerf, d'ivoire. La dose est depuis six goutes jusqu'à trente.

Poudre de vipere. La dose est depuis quatre grains jusqu'à trente.

Bézoard animal. La dose est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Teinture d'antimoine. La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt.

Eau des trois noix. La dose est depuis une once jusqu'à sept.

Æthiops mineralis. La dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Mercure précipité noir. La dose est depuis douze grains jusqu'à une demi dragme.

Mercure précipité rouge sans addition. La dose est depuis deux grains jusqu'à six.

Extrait de noix. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Sel volatil huileux aromatique. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

Esprit volatil huileux aromatique. La dose est depuis six goutes jusqu'à vingt.

Eau sudoriphique de vipere. La dose est depuis une dragme jusqu'à une demi once.

Résine de succin. La dose est depuis six grains jusqu'à quinze.

Ens veneris. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Stomachique de Poterius. La dose est depuis six grains jusqu'à trente.

Oliban. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

S U I.

SUIVRE. Terme de Chasse. C'est quand un limier suit les voies d'une bête qui va d'assûrance; car quand elle fuit c'est la chasser.

S U M.

SUMACH, en Latin *Rhus* ou *Rhoe*.

Description. C'est un arbrisseau qui croît à la hauteur de deux coudées. Ses feuilles sont longues, rougeâtres, dentelées sur les bords, comme celles de l'yeuse; ses fleurs sont en roses à plusieurs feuilles de couleur blanche & disposées en grapes. Sa graine qui est rougeâtre a la figure d'une lentille, elle est renfermée dans une capsule.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans des lieux pierreux.

Propriétez. Les feuilles du sumach sont astringentes, & ont la même vertu que celles de l'acacia, de sorte qu'elles arrêtent tout flux de sang. La gousse est utile en Médecine; l'eau où la graine aura été mise en infusion, ou cuite, ou épaissie, est encore plus efficace que la graine même, laquelle étant mise au creux d'une dent en ôte toute la douleur.

Les Tanneurs se servent de la feuille ou de la graine pour tanner les cuirs.

S U P.

SUPERFICIE. C'est proprement le dessus de quelque chose. Ainsi on dit: la superficie de la terre, la surface de la terre.

SUPÉRIEUR. C'est le nom qu'on donne dans les Maisons Religieuses à ceux qui y ont quelqu'autorité & qui gouvernent. Les Abbez, les Prieurs, les Gardiens sont les Supérieurs des Communautez Régulieres. Voyez sur le mot RELIGIEUX les devoirs & les obligations ausquels ils sont engagez.

SUPERSTITION. C'est un excès de dévotion fondé sur une fausse opinion & accompagné d'un culte mal ordonné. Les superstitions sont les causes de la ruine des familles. C'est une superstition que d'attribuer à une cause un effet qu'elle n'a point la vertu de produire ni par sa nature, ni par l'institution divine, ni par les benédictions & les prieres de l'Eglise. Ce principe est de tous les Auteurs Ecclésiastiques qui ont traité de cette matiere, d'où il s'ensuit que c'est une superstition.

1. D'attribuer au scapulaire, au rosaire, au cordon de Saint François, & aux autres marques de piété extérieurs; la conversion, la persévérance dans le bien, la réception des Sacremens sans lesquels on ne mourra point, la vertu de préserver de toutes sortes de dangers, puisque tous ces signes n'ont aucun de ces effets, ni par leur nature, ni par l'institution divine, ni par la consécration de l'Eglise, comme il est évident à toute personne raisonnable. Le scapulaire n'a point d'autre effet par son institution, que de faire ressouvenir ceux qui le portent de la vie laborieuse & pénitente qu'ils doivent méner. Le rosaire, de retracer la mémoire aux Fidéles des Mistéres de JESUS-CHRIST. Le cordon, d'avertir ceux qui le portent du soin qu'ils doivent avoir de réprimer leurs passions, de mortifier leur inclination, de vivre dans la pureté & la pénitence. Les *Agnus* n'ont point d'autres effets, que de nous remettre devant les yeux que JESUS-CHRIST est l'Agneau de Dieu, qui par son sacrifice a expié tous les péchez des hommes, dont il est la victime de propitiation, & non pas de nous garder des orages & des tempêtes, de délivrer les femmes en travail d'enfant, de nous préserver d'eau, de feu & de tonnerre, d'effacer les péchez véniels, comme l'assure faussement & superstitieusement le Catéchisme de Saint Nicolas du Chardonnet imprimé à Paris l'an 1668.

2. Par le même principe c'est une superstition de réciter certaines oraisons en croyant qu'on obtiendra ce qu'on demandera de licite, qu'on sera guéri de quelques maladies, préservé de tous dangers. De ce genre sont l'Oraison de trente jours, la Priere fervente des ignorans, les Oraisons de Sainte Brigitte, le Passeport de l'Immaculée Conception de la Sainte Vierge, & mille autres de ce caractere, que des Moines ignorans distribuent au petit peuple, par simplicité, ou pour les séduire & attirer leur confiance, puisque ces prieres n'ont aucune des vertus qu'on leur attribuë, & ne peuvent produire aucun des effets qu'on en fait espérer.

3. C'est une superstition d'ajoûter foi aux songes, aux augures, au vol des oiseaux, à certains billets & caractéres, &c. puisqu'ils n'ont aucune vertu ni pour eux-mêmes ni pour aucune institution divine ou Ecclésiastique, & que s'ils produisent quelques effets, ce ne peut être que par le démon & en vertu du pacte explicite ou implicite qu'on contracte avec lui, & pour tromper ceux qui y mettent leur confiance.

4. C'est une superstition de croire qu'en fréquentant souvent les Sacremens sans y apporter les dispositions requises on sera sauvé, d'avoir plus de confiance aux Saints qu'à JESUS CHRIST, de compter sur les Indulgences sans se mettre en peine de faire pénitence, d'espérer le salut & la rémission par d'autres voies que par celles que JESUS-CHRIST a établies, puisqu'il est certain que les Sacremens ne profitent qu'à ceux qui les reçoivent avec les dispositions légitimes; que nous devons mettre notre confiance en JESUS-CHRIST & en sa grace; que les Indulgences sont inutiles à ceux qui croupissent dans le péché mortel & qui ne se convertissent pas; que la remission des péchez n'est accordez qu'à ceux qui se repentent de leurs désordres, qui s'en corrigent & qui reçoivent le Sacrement de Pénitence, ou qui étant dans l'impuissance de le recevoir, ont la contrition parfaite de leurs péchez mortels, qui ne peuvent être effacez par d'autres voies.

5. On peut décider par les mêmes principes tous les autres cas où il y a superstition qui sont infinis, & que j'omets pour abreger. On ne peut disconvenir que ce ne soit une superstion de croire qu'un mourant dans un habit Monacal sera sauvé après avoir méné une vie déréglée, parce qu'on s'imagine que ces habits sont sacrez & ont le privilege de ne point aller en Enfer. Les habits pourroient bien n'y pas aller; mais ceux qui en sont revêtus ne laissent pas que d'y descendre, mourans dans le péché mortel revêtus de l'habit Monastique, &c. On a eu raison de dire que les superstitions ruinent les familles; car s'il est vrai, comme le Saint Esprit l'assure, que la maison des impies périra, *domus impiorum peribit*, on ne peut douter que les superstitieux n'attirent sur eux la malédiction de Dieu.

S U R.

SUR-ALLER. Terme de Chasse. C'est quand un limier ou un chien courant passe sur les voies d'une bête sans en rabattre & en temoncter à celui qui les mene.

SUR-ANDOUILLER. Terme de Chasse. C'est un grand andouiller qui se rencontre à quelques têtes de cerfs, qui excede en longueur les autres de l'empaumure.

SURDITÉ. C'est une maladie de l'oreille qui fait qu'on n'entend point distinctement. Il y a des sourds de naissance, & des sourds qui le sont devenu par quelque accident.

Remédes pour la surdité.

I. Pour guérir un sourd, il faut avoir un chat noir qui ne soit pas châtré, & l'enfermer pendant trois jours dans un vaisseau ou panier. Si on le met dans un vaisseau il faut qu'il soit percé, & mettre par dessous un autre qui reçoive l'urine de ce chat, dont il faudra verser trois goutes avec une plume dans l'oreille du sourd soir & matin pendant quinze jours, & il guérira moiennant l'aide de Dieu.

II. Prenez deux grosses anguilles, coupez les par morceaux, prenez de toutes sortes d'herbes fines, comme thim, romarin, lavande, hysope, serpolet, laurier & autres oignons blancs, de chacun une poignée, mettez le tout dans une cucurbite; savoir, un lit au fond de deux doigts, & par dessus un lit de vos tronçons d'anguilles, & continuez à faire vos stratums d'herbes & d'anguilles; semez sur ces lits une once de gérofle & autant de muscade concassée, & versez sur le tout une pinte d'eau-de-vie sans flegme; luttez votre vaisseau d'une rencontre, & mettez le circuler à feu de cendres ou au Soleil pendant trois jours, ou au bain-marie qui sera le meilleur; après quoi il faut ôter la rencontre, & y mettre une chape à bec que vous distillerez & n'en retirerez que le tiers: cessez la distillation, & gardez ce qui sera passé dans le récipient, qui sera l'esprit d'eau, pour vous en servir comme il sera dit ci-après.

Maniere de tirer la graisse.

Déluttez la chape, versez ce qui sera resté dans la cucurbite dans un linge sur une tertine, & faites un nouet que vous mettrez dans une presse, & pressez jusqu'à siccité, & jettez ce qui restera dans le nouet, laissez réfroidir ce qui sera passée à travers le linge, prenez la graisse qui se trouvera au dessus, étant bien séparée de ces impuretez qui seront dessous; mettez-la dans un pot ou bouteille pour vous en servir en la maniere suivante.

Usage. Vous prendrez autant de graisse que d'esprit, mêlez-les bien ensemble, & mettez-en dans une cuillere d'argent une quantité suffisante, faites-la un peu chauffer, & trempez un peu de coton dans la liqueur, & faites-en dégoûter deux ou trois goutes dans l'oreille que vous boucherez avec le même coton, & continuez soir & matin jusqu'à une guérison.

Il faut purger avant & dans l'usage du reméde, & frotter le côté de l'oreille malade avec l'esprit de vin.

III. Il faut prendre une des plus grosses & grasses anguilles, la dépouiller, la larder par tout de feuilles de sauge & de romarin, la liet à la broche, & la faire rôtir jusqu'à ce qu'elle ne rende plus de graisse. Il faut prendre autant de jus de deux oignons & de porreau que de graisse, & autant du meilleur esprit de vin que de graisse; vous ferez bouillir le tout ensemble dans un plat jusqu'à la consomption desdits sucs, puis vous réserverez cette graisse dans un vaisseau bien bouché lorsqu'elle sera froide.

Usage. Vous en mettrez soir & matin une goute ou deux dans l'oreille du malade, en le faisant entrer avec un morceau de paille fendue par moitié, ou un tuiau de plume fendu, & un peu de coton trempé dans cette graisse.

IV. Faites tremper un peu de safran fin dans l'eau-de-vie jusqu'à ce que l'eau de-vie ait pris la teinture, mettez trois goutes de cette liqueur dans l'oreille, bouchez-en l'entrée avec un peu de coton le soir avant le coucher.

V. Il faut instiller dans les oreilles du jus d'oignon ou de couleuvrée, mélé avec du miel ou de l'huile, dans lesquels on aura fait cuire les racines d'asphrodiles, ou du jus de l'écorce de raves mêlé avec

avec de l'huile rosat, ou de la graisse d'anguille, & de l'huile d'amandes ameres.

VI. Prenez de la sauge sauvage blanche, & la faites bouillir dans du vin blanc jusqu'à la diminution de la moitié ou plus, recevez-en la vapeur chaude avec un petit entonnoir par l'oreille, & sans faute l'ouïe retournera aussi bonne que devant.

VII. Prenez du fiel de liévre & de lait de femme, étant mêlez, mettez-les chauds dans l'oreille avec du cotton.

VIII. Prenez deux onces d'eau-de vie, une once d'eau rose, gros comme la moitié d'une noix de pulpe de coloquinte, gros comme une féve d'aloës sucotrin; mettez le tout dans une fiole de verre. Quand on en aura besoin, il faut en mettre dans l'oreille une ou deux goutes un peu tiédes avec du cotton. Plus vous le garderez plus il sera bon.

IX. Prenez ce que vous voudrez d'huile rosat & du vinaigre à proportion, battez-les ensemble, & faites-en instiller quelques goutes dans les oreilles, mettez par dessus un sachet remplit de mélilot & de camomille. *Voyez* OREILLE.

SUREAU ou SUSEAU, en Latin *Sambucus*.

Description. C'est un arbrisseau ou un arbre de médiocre grandeur, dont le bois est épais & les branches sont longues, droites, divisées par nœuds, remplies intérieurement de beaucoup de moëlle blanche & couvertes au dehors de deux écorces. Ses feuilles sont dentelées sur les bords, & attachées cinq ou six le long d'une côte, comme celles du noier; ses fleurs sont en bassinets ou rosettes à cinq quartiers; elles naissent à la sommité des branches en maniere d'ombelles ou de parasols. Ses fruits sont des baies vertes, qui deviennent noires en mûrissant; elles sont pleines d'un suc rouge foncé, & renferment trois petites graines oblongues.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans les vignes, dans les jardins, sur les montagnes, parmi les haies, aux lieux sombres.

Propriétez. Les feuilles du sureau sont émollientes; sa graine, son écorce moienne, le suc de sa racine, de ses fleurs & de sa graine, évacuent les eaux par les selles & par les sueurs. On se sert extérieurement des feuilles de sureau broiées & appliquées pour remédier à la brûlure. On dit que le sureau & l'hieble ont une vertu dessicative & quelque peu résolutive; ainsi au défaut de l'un on peut substituer l'autre: l'écorce de sureau infusée dans un verre de vin blanc, depuis une dragme jusqu'à deux avec un peu de canelle, est bonne pour purger les eaux. Les feuilles cuites & mangées au potage, ses tendrons cuits entre deux, évacuent le flegme & la bile. Les tendrons au nombre de six, bouillis avec le vin blanc & la racine de souchet, & mangez, peuvent aussi beaucoup pour tirer les eaux. La racine cuite dans du vin depuis une dragme jusqu'à deux, & mangée, est bonne contre l'hydropisie. Le suc exprimé du fruit, donné depuis une demi once jusqu'à six dragmes avec du vin d'absinthe, ou épaissi avec du miel & un peu de canelle en poudre, & la semence seche & pulvérisée donnée avec le vin blanc au poids d'une dragme, produisent le même effet. Les grains du fruit étant bûs dans du vin guérissent les duretez & les opilations de la matrice. Le vinaigre où l'on a infusé ses fleurs seches, est fort agréable à l'estomac & tuë les vers.

Si on met une branche de sureau dans les trous des taupes, elle les fait sortir ou les fait mourir.

On fait une conserve des grains de sureau pour la poitrine, qui la purge de toutes les humeurs peccantes. En voici la composition.

Conserve de Sureau.

Il faut faire cueillir les grains quand ils sont bien mûrs, selon la quantité de la conserve que vous voudrez faire; il les faut mettre dans un linge, vous les presserez pour en faire sortir la liqueur que vous ferez bouillir dans un pot jusqu'à ce qu'elle soit cuite, qui est ordinairement à la diminution des deux tiers, c'est-à-dire, que trois pintes ou autres mesures doivent se réduire à une. Cette conserve ressemble au miel, elle est un peu douce tirant sur l'aigre; vous en prendrez deux cuillerées à l'heure que vous voudrez, & vous ressentirez un grand soulagement à votre estomac sans aucune incommodité.

Vin de Sureau.

Ce vin est laxatif, & est composé de grains d'hiebles mûrs, lesquels étant un peu foulez en tems de vandanges, on les fait bouillir dans du moût, on les écume, & les aiant passé par un panier d'osier, on garde le vin rassis & clair pour s'en servir au besoin. On peut bien le faire autrement: on fait bouillir ces grains avec le moût à petit feu, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit consumée; après cela on les laisse rassoir toute la nuit à l'air, & le lendemain on les coule comme nous avons dit ci devant. Quelques-une prennent les racines au lieu des grains; au reste ils le font de même que nous avons dit.

Propriétez. Il purge les flegmes & l'humeur bilieuse, sert de reméde à l'hydropisie, ouvre les conduits de l'urine, profite aux ulceres, tant extérieurs qu'intérieurs, & sur tout il est très-utile aux sciatiques & à ceux qui sont attaquez de la vérole; car par sa vertu laxative il appaise merveilleusement les grandes douleurs qui accompagnent ces sortes de maladies, évacuant & détournant les matiéres qui étoient prêtes à tomber sur les parties, & même qui commençoient déja à tomber. Il est vrai qu'il est un peu nuisible à l'estomac; c'est pourquoi il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose odorante, afin de conforter & réjouir l'estomac.

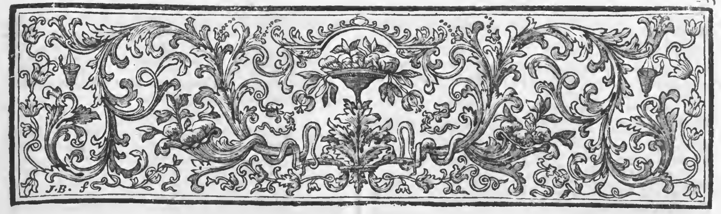
SUR-NÉGÉES. Terme de Chasse. Ce sont les voies des bêtes où la nége a tombée.

SUR-PLEUES. Terme de Chasse. Ce sont aussi des voies où il a plû.

S Y M.

SYMPATIE. *Voyez* SIMPATIE.





T.



TABAC. *Voyez* NICOTIANE.

TABLETTE. Terme de Pharmacie. C'est un électuaire solide ou une composition de quelques drogues réduites à sec, qu'on taille en forme de petites tables rondes ou quarrées. On disiout dans du sucre des poudres, des condits, des confections, des fruits pilez, des huiles, des sels, & des esprits dont on fait des tablettes, comme celles du jus de réglisse pour le rhume. On en fait des cordiales, des stomacales, d'apéritives, d'hépatiques, &c.

TABLETTES PECTORALES. On prendra une once de pulpe de racines de guimauve, de la poudre de racine d'iris de Florence, & de la réglisse ratissée, de chacun deux gros, deux scrupules de fleurs de soufre, un scrupule de fleurs de benjoin, & huit onces de bon sucre, pour former ces tablettes avec la gomme tragacanth, suivant les régles de l'art.

Propriétez. Ces tablettes soulagent ceux qui ont la toux. On en prendra la moitié d'une à la fois, loin du repas, à toute heure du jour, ou de la nuit lorsqu'on est pressé.

TABLETTES CORDIALES. On cassera en morceaux une livre de beau sucre, qu'on dissoudra dans quatre onces d'eau de fleurs d'orange, & qu'on fera cuire sur un feu modéré, jusqu'à la consistence d'un électuaire solide; un peu plus cuit qu'à l'ordinaire, on tirera alors le sucre du feu, & lorsqu'il sera à demi réfroidi, on y mélera la confection d'alkermes, l'écorce de citron récente découpée bien menu, l'antimoine diaphorétique, de chacun deux gros, une goute d'huile de canelle, qu'on aura incorporée avec environ deux dragmes de sucre fin en poudre; puis on versera le tout sur une platine d'étain fin, ou sur une feuille de papier blanc pour en faire des tablettes.

Propriétez. Ces tablettes sont très-propres pour entretenir la chaleur naturelle, & pour fortifier puissamment le cœur & le cerveau: elles préservent du mauvais air, elles corrigent la puanteur de la bouche, & rendent l'haleine agréable, & donnent de la vigueur à toutes les parties en y rapellant les esprits: on en peut prendre à toute heure, mais loin des repas, depuis une dragme jusqu'à deux & quelquefois même jusqu'à demi once.

TABLETTES STOMACHIQUES. On pilera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois une noix muscade confite, & six dragmes de pistaches mondées, & on les passera à travers un tamis de cuir renversé; on découpera bien menu les écorces extérieures de citron & d'orange, on pulverisera subtilement la canelle & le macis, puis on dissoudra une livre de beau sucre dans quatre onces d'eau distillée d'écorce de citron, & les aiant fait cuire jusqu'à la consistence d'un électuaire solide un peu plus cuit qu'à l'ordinaire, on y délaiera hors du feu une noix muscade confite & six gros de pistache, & puis on y ajoutera deux gros d'écorce de citron, & enfin deux gros de poudre de canelle & autant de macis; le tout bien incorporé on fera les tablettes qu'on conservera pour le besoin.

Propriétez. Ces tablettes sont d'un goût & d'une odeur bien agréable; elles sont nommées stomachiques, parce qu'elles sont fort propres à fortifier l'estomac, à donner de l'apétit, à faciliter la digestion des alimens, & à distribuer leur bon suc; elles servent aussi à dissiper les vents & à empécher la pourriture des humeurs. On les prend le matin à jeun & à la fin des repas au poids de deux dragmes, & on continuë l'usage suivant le besoin.

TABLETTES *pour faire mourir les vers de l'estomac & des intestins.* Prenez de la bonne rhubarbe, des semences mondées de citron, de semen-contra, de pourpier, de choux & de genet, de chacun trois gros, deux gros de mercure doux & seize onces de sucre roïal, réduisant le tout en poudre subtile & l'incorporant avec des mucilages de gomme tragacanth, tirez avec l'eau de fleurs d'oranges dont on fera des tablettes.

La dose est une ou deux à la fois aux enfans le matin à jeun, & trois ou quatre aux personnes plus avancées en âge; on choisit ordinairement les trois derniers jours de la Lune.

Il y a quelques précautions à prendre lorsqu'on donne ces tablettes ainsi vermineuses. Le mercure gâte les gencives, procure facilement la salivation, & noircit les dents. Il faut les méler avec un peu de sucre, & les faire avaler avec une cuillere de bois, ou en forme de bolus avec quelque conserve en la maniere suivante.

TABLETTES POUR LES ENFANS. Prenez un demi scrupule de fleurs de pécher, trois ou quatre grains de mercure doux ou plus, jusqu'à un demi scrupule suivant l'usage. Mélez le tout pour en faire un bolus, rien ne purge mieux les enfans serrez.

TABORUCU. Sorte de résine de couleur jaune, pâle, odorante, semblable à la gomme elemi. C'est une espece de gomme animée qui vient en plusieurs endroits de l'Amérique. On s'en sert extérieurement pour les douleurs froides, pour la paralisie & pour les plaies.

TABOURET. Bourse de Pasteur, ou Bourse a Berger; en Latin *Bursa Pastoris.*

Description. C'est une plante qui pousse deux sortes de feuilles, celles qui sortent de la racine sont oblongues, rampantes, découpées comme celles de la roquette, mais semblables à celles de la verveine. Les feuilles qui viennent aux tiges sont encore de deux sortes; les unes sont entieres, les autres sont découpées comme celles du pied, quoique plus petites; elles approchent des feuilles du thlaspi. Du milieu des premieres feuilles il s'éleve à la hauteur d'environ un pied des tiges menuës & rameuses. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix: elles croissent le long des tiges à leur extrémité supérieure; ses semences sont menuës, noires, presque rondes, & renfermées dans un petit fruit plat, triangulaire, qui succéde a la fleur; ce fruit ressemble à une besace, c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Bourse de Pasteur.*

Lieu. C'est une plante qui naît presque par tout, & principalement dans les lieux rudes & pierreux. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Le tabouret est propre pour arrêter toutes sortes de flux, celui du sang par l'urine, les mois & la dissenterie si on prend la poudre des feuilles seches dans du vin rouge; l'eau des mêmes distillée a le même effet comme sa décoction. Le suc de cette herbe mis dans le nez arrête le sang & ferme les blessures fraiches; pilée & mise dans les souliers ou sous les pieds elle empéche l'épanchement de bile.

TAC.

TACAMACA ou TACAMAQUE. C'est une sorte de gomme qu'on apporte de la nouvelle Espagne & de l'Isle Madagascar; elle sort par incision d'un grand arbre qui ressemble au peuplier. On fait une emplâtre de cette gomme qu'on applique sur l'artere de la temple pour appaiser le mal de dents.

TACHE. C'est une marque qui est restée sur quelque étoffe & autre matiere.

Secrets pour ôter les taches.

I. Prenez du savon de Venise subtilement rapé une demi livre, de l'huile d'aspic trois onces, du fiel de bœuf quatre cuillerées, du suc de citron autant qu'il en faudra pour humecter la masse de l'amidon, pour donner consistence; vous formez des boules: le savon doit être bien sec avant que de vous en servir.

Usage. Lavez vos taches avec de l'eau chaude, frottez ensuite avec vos boulettes, & relavez-les exactement avec de l'eau.

NOTA. Si vous faites une lessive avec la cendre de lierre terrestre, & que vous dissoudiez dedans un peu de votre masse, vous en ferez un excellent reméde pour la galle en la lavant plusieurs fois.

II. Prenez deux livres d'eau de fontaine, des cendres gravelées de la grosseur d'une noix, & un citron coupé en petits morceaux; aiant tout mélé ensemble, vous le laisserez digerer pendant vingt-quatre heures; filtrez ensuite cette eau, elle ôte toutes sortes de taches d'huile & autres, tant sur les chapeaux, habits de soie, de laine & de toile; il faut avoir soin de laver l'endroit de la tache avec de l'eau claire après l'avoir ôtée, & le bien nettoier.

III. Prenez deux mesures d'eau de riviere, un fiel de bœuf, quatre onces d'alun de roche brûlé, trois onces d'alun de tartre brûlé, deux scrupules de camfre. Faites bouillir le tout ensemble par moitié, puis coulez-le & lavez telle tache que vous voudrez, en deux ou trois fois elle s'en ira.

Pour ôter & effacer toutes sortes de taches sur des habillemens & draps.

IV. Prenez du sel commun bien broié, du savon noir, de chacun autant que besoin sera; le tout bien mélé ensemble, frottez-en les taches, & quand elles seront séchées de la premiere lessive, lavez-les puis apres d'eau tiéde & elles s'en iront.

Pour ôter une tache d'huile sur du satin ou autre étoffe, même sur le papier.

V. Prenez des pieds de moutons calcinez, dont vous mettrez aux deux côtez du papier ou étoffe à l'endroit de la tache, vous laisserez une nuit cette poudre ou cendre, elle attirera toute la tache; que si elle n'étoit entiérement ôtée, il en faudroit mettre une seconde fois, mais il faut que la tache ne soit pas vieille.

VI. Prenez une demi livre de savon, quatre onces d'argile & une once de chaux vive, mélez le tout avec de l'eau & l'appliquez sur la tache.

VII. Pour ôter les taches d'un drap de soie blanche ou de velours teint en graine, ou cramoisi, prenez de bonne eau-de-vie cuite trois fois, & mouillez la tache deçà & delà, puis prenez une glaire d'œuf frais, & l'étendez

l'étendez dessus la tache, mettez-la au Soleil pour essuier, lavez-la de rechef tout doucement avec de l'eau fraîche, pressez bien & la tache s'en ira ; faites-le pour le moins deux fois, car la couleur ne s'effacera nullement.

VIII. Pour le même effet en drap teint en graine, prenez eau faite d'alun de roche, & lavez-en la tache, frottant bien le drap, puis vous le laverez avec eau claire, & la tache s'en ira à la seconde fois.

IX. Pour le même effet, prenez d'alun de roche, de tartre & de savon blanc de chacun trois onces, pulverisez le tout bien délié, puis prenez deux fiels de bœuf, un pot qui ne soit pas gros, dans lequel vous mettrez de douveau de la lessive à votre discrétion ; mettez-la sur le feu, & quand elle commencera à bouillir mettez-y aussi-tôt le fiel & la poudre, & laissez-la bouillir jusqu'à ce que la troisiéme ou la quatriéme partie soit consumée ; vous laverez de cette eau la tache deux fois, & laisserez à chaque fois essuier le drap, la derniere fois relavez-le en eau fraîche & vous verrez un bel effet.

Pour ôter les taches d'écarlate, soit en laine ou soie sans que la couleur se perde.

X. Prenez l'herbe appellée saponaria ou herbe aux foulons, & tirez le jus, duquel vous mettrez sur la tache par l'espace de deux ou trois heures, puis vous la laverez bien avec de l'eau chaude, & si la tache ne vous semble point assez effacée, lavez-la encore une fois. Si le drap n'est point teint en graine mettez-y un peu de savon, & encore un peu du même jus, incorporez & lavez bien, pour lors la tache s'en ira entiérement.

Pour les taches des matieres grasses.

XI. Prenez d'alun de roche, de chaux vive nouvelle, de chacun une livre, d'alun de tartre six onces, de savon coupé bien menu trois livres, d'eau claire quatre livres. Mettez le tout ensemble en un vaisseau non gras, & laissez-le bouillir quelque tems, puis coulez-le & gardez-le ; quand vous voudrez user de cette eau faites-la tiédir, puis lavez la tache des deux côtez avec cette eau, & frottez drap contre drap, puis lavez-la avec eau claire & les taches s'effaceront, puis tournez à donner un peu de savon avec de l'eau fraîche, & assurément elles s'en iront à la deuxiéme ou troisiéme fois.

Pour ôter la tache d'encre ou de vin sur le drap ou sur le linge.

XII. Prenez du suc de limon ou d'orange ou de citron, & lavez-en plusieurs fois la tache la laissant essuier, puis vous la laverez avec de l'eau froide & elle s'effacera. Mais si c'est une tache d'encre lavez-la avec du savon blanc & du vinaigre & elle s'en ira.

Pour faire des taches noires sur des peaux blanches, ensorte qu'elles ressemblent aux peaux de Leopard ou de Panthere.

XIII. Prenez une once de litarge, deux onces de chaux vive, trois mesures d'eau commune, mêlez le tout & mettez-le sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il s'échauffe seulement & ne bouille pas ; ôtez-le ensuite de dessus le feu, & faites une teinture, de laquelle vous ferez des taches sur les peaux avec un pinceau fait de soie de pourceau : cela fait, faites-les sécher au Soleil, & puis battez les avec une gaule. Que si vous ne voiez pas bien les taches, trempez-les encore une fois dans l'eau comme devant, & vous aurez ce que vous désirerez ; cette couleur ne se perd point, & fait que les peaux ont bonne odeur, & si vous en mouillez les cheveux ou la barbe vous les ferez devenir beaux.

TACHES DE ROUSSEUR. Pour les ôter il faut se laver le visage avec l'eau qui découle de la vigne lorsqu'elle a été taillée.

T A I.

TAILLE *des arbres*. C'est une opération du jardinage pour trois choses qui sont à faire tous les ans aux arbres dans l'intervale du tems qui court depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars. La premiere, est leur ôter entiérement tout ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien ou qui peuvent nuire, soit à l'abondance & à la bonté des fruits, soit à la beauté de l'arbre.

La seconde, est de conserver toutes celles dont on peut faire un bon usage à l'égard de ces arbres.

Et la troisiéme, est de racourcir sagement celles qui se trouvent trop longues, & laisser entieres celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en vuë de faire durer un arbre, le rendre beau, & le disposer en même tems à donner bientôt beaucoup de beaux & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entends celles qui sont de faux bois, celles qui sont usées à force d'avoir donné du fruit, & celles qui sont trop menuës, ou qui n'ont nulle disposition, ni à bois ni à fruits.

Par branches qui peuvent nuire, soit à la beauté de l'arbre, soit à l'abondance & à la bonté du fruit, j'entends celles qui peuvent faire de la confusion, ou offusquent les fruits, & celles qui prennent une partie de la séve d'un arbre quand il est trop chargé de bois, eû égard à son peu de vigueur.

Par branches dont on peut faire un bon usage, j'entends toutes celles qui sont si bien conditionnées qu'elles sont propres à faire la belle figure de l'arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues, j'entends celles qui excédent neuf à dix dix pouces de longueur, & qui par conséquent ont besoin d'être racourcies, telles sont toutes les grosses branches que nous appellons branches à bois, & quelques-unes des menuës que nous appellons branches à fruits.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur, j'entends certaines petites branches, qui étant d'une médiocre grosseur ont des boutons à leur extrémité, ou sont en disposition d'en avoir l'année d'après, & qui cependant sont assez fortes pour porter sans se rompre le fruit qu'elles doivent.

Cette taille des bois se fait 1°. afin qu'on en ait bien-tôt une grande quantité de beaux & de bons fruits.

2°. Afin qu'en toute saison les arbres soient plus agréables à la vuë, & donnent abondance de beaux & de bons fruits, autant que l'industrie du Jardinier y peut contribuer.

La taille des arbres dépend, premiérement de la connoissance qu'il faut avoir de chaque branche en particulier, pour savoir celles qui sont bonnes & celles qui ne le sont pas.

Elle dépend en second lieu, de la distinction judicieuse qui est à faire parmi ces branches pour ôter entiérement celles qui sont mauvaises ou inutiles, & conserver soigneusement toutes les bonnes, soit branches à bois, soit branches à fruits, avec cette circonspection, que si dans ces dernieres il y en a quelques-unes qui ne soient pas trop longues, on les laissera comme elles sont ; mais à l'égard de la plûpart des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, selon que la raison de l'abondance, & même la figure de l'arbre le peuvent ordonner.

Cette abondance dépend en troisiéme lieu, du tems qui est à propos de prendre pour tailler ; car toutes sortes de tems n'y sont pas propres.

Le tems de la faire est pendant les quatre mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février, après lesquels ordinairement le renouveau vient, & que l'air commençant à s'échauffer & à radoucir, les plantes qui avoient entiérement cessé d'agir pendant quatre mois, viennent, pour ainsi dire, à se réveiller, & recommencent en effet d'entrer en action : ce premier mouvement se fait constamment à la tête avant que de commencer aux racines, mais cela s'entend, si le froid a été assez grand pour interrompre leur fonction ; car parmi nous aux années extrêmement chaudes, il n'y a gueres plus d'interruption que dans les Païs fort chauds : nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit. Or ce renouvellement d'action extérieure est un signal assuré qu'il est tems de tailler.

Il y a de trois sortes d'arbres à tailler ; les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter : j'estime qu'il y peut avoir de la sagesse & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même tems, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plûtôt & les autres plus tard. Par exemple, je suis assez persuadé que plus un arbre est foible & languissant, & plûtôt doit-on le tailler, pour lui retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles ou inutiles, doivent dans un autre tems lui être ôtées, c'est-à dire, sur la fin de l'Hiver. *Voyez* ARBRE.

TAILLER. Terme de Jardinage. C'est ôter sagement à un arbre avec la serpette ou la scie, les branches qui lui nuisent ou lui sont inutiles, & racourcir sagement celles qu'on y laisse, pour faire un arbre qui soit beau, & qui fasse de beaux & de bons fruits.

TAILLEUR. C'est un ouvrier qui fait des habits.

Des obligations des Tailleurs & Tailleuses.

S'ils ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre ; car David dit dans le Pseaume CXXVI. Si le Seigneur ne bâtit la maison, c'est en vain que travaillent ceux qui la bâtissent. *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. Si les Jurez ou autres préposez pour examiner les Aprentifs, les ont reçûs à la Maîtrise par faveur ou intérêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances, *Art. 5.*

II. S'ils ont reçû chaque année plus grand nombre de Maîtres qu'il ne leur est permis, & si le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions réquises. *Art. 7.*

III. Si aiant été en charge pour recevoir l'argent destiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & en ont rendu un compte exact. Ordonnance de Loüis XIV. 1664. Tit. *de la reddition des comptes, Art. 1.*

IV. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandises à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre ; il y a péché & obligation solidaire entr'eux & les Marchands de restituer tout le gain injuste qu'ils y ont fait ou laissé faire. S. Thom. *suprà, q. 77. Art. 1.*

V. S'ils ont pris plus d'étoffe qu'il ne falloit & l'ont retenuë, il y a péché & obligation d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà, q. 69. Art. 1.*

VI. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faisoient faire, ils les ont trompez en gâtant l'étoffe à dessein d'en profiter ; outre le péché, il y a obligation de faire restitution de cette injuste profit. S. Thom. *suprà, q. 67. Art. 1. in corp. & q. 62.*

VII. S'ils ont gardé ce qui restoit d'étoffe, il y a obligation de le rendre. S. Thom. *suprà, q. 62.*

VIII. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligez de mettre sur les habits pour en faire leur profit ; il y a péché, & ils sont obligez d'en faire restitution. S. Thom. *suprà, q. 62. in Art 2. in corp.*

IX. S'ils ont laissé prendre à leurs Garçons ou Compagnons de certains restes, sous ce faux prétexte que c'est la coûtume ; car une injuste coûtume ne peut jamais établir aucun droit, & par conséquent les Maîtres & les Compagnons sont solidairement obligez d'en faire la restitution. S. Thom. *suprà, q. 62. Art. 1. in corp.*

X. S'ils ont fait les habits & les autres besognes comme ils devoient, & n'ont point pris plus de façon qu'il ne leur appartient, étant obligez à réparer le tort qu'ils ont fait, & à restituer ce qu'ils ont pris de trop. *Art 10. Art. 16.*

XI. Si étant Garçons ou Compagnons ils ont fait tort à leurs Maîtres, en perdant le tems ; ou lui retenant quelque chose, ils sont obligez d'en faire restitution. *Tit. 2.* S. Thom. *suprà, q. 62. Art. 4. in corp.*

T A L.

TALON d'une branche. Terme de Jardinage. C'est la partie basse, c'est-à dire, la plus grosse d'une branche coupée ; ainsi on dit qu'on prend le talon de la branche pour greffer quand l'extrémité est trop foible.

TALON D'UN ARTICHAU. C'est l'endroit où tiennent les racines, & d'où sortent les feuilles de l'œilleton détaché du principal pied. Ainsi on dit : l'œilleton est bon, pourvû que le talon soit jaune & un peu enraciné.

T A M.

TAMARINS. C'est une substance moëlleuse qui se trouve entre les deux écorces du tamarins, qui est le fruit d'un arbre qui croît dans les Indes. Les meilleurs tamarins sont d'un goût aigrelet, agréable & d'une odeur vineuse. Ils doivent être choisis récens, noirs, moëlleux & pâte assez durs. Il faut prendre garde qu'ils n'aient été échauffez.

Proprietez. Les tamarins sont rafraichissans & astringens ; on les emploie dans les fiévres continuës en bolus & en décoction, pour calmer le trop grand mouvement des humeurs. On les donne aussi de la même maniere dans les cours de ventre.

T A N.

TAN. C'est l'écorce de chêne réduite en poudre grossiére, dont les Corroyeurs se servent pour taner les cuirs.

TANESIE, tanaise ou tannée; en Latin *Tanacetum*.

Description. C'est une plante dont la racine est ligneuse, gresse, rampante, & cheveluë, de laquelle sortent des tiges d'une coudée & demie de haut, & plus brunes, rondes, canelées, & divisées par nœuds, avec plusieurs ailes, ou branches a la racine, garnies de feuilles longues composées de plusieurs petites feuilles rangées l'une vis-à-vis de l'autre, étenduës en maniere d'ailes, découpées, & au bout des tiges il y a des ombelles, avec les fleurs boutonnées, jaunes, semblables à la fleur de camomille, & la graine semblable à celle du seriphion, ou du petit cyprés, d'un goût un peu âcre & amer, & de mauvaise odeur.

Lieu. Cette plante croit au bord des fossez & des haies. Elle fleurit en Juillet.

Proprietez. Les Auteurs modernes usoient de la tanesie pour resoudre les vents de l'estomac & du ventre, & de sa graine contre les vers, & étant pilée & mélée avec de l'huile, elle est souveraine, contre les douleurs & enflures des nerfs. Son suc mélé avec de l'huile rosat, est fort bon contre la fiévre, suivant l'accès, on en frotte le malade: le même bû avec du vin, est fort utile pour rompre la pierre, & les douleurs de la vessie, quand on ne peut pisser que goute à goute; mais on dit que ce n'est que pour les hommes, & la matricaire pour les femmes. Sa racine confite avec du miel soulage beaucoup ceux qui ont les goutes aux pieds.

T A P.

TAPISSERIES. Pour faire retourner la tapisserie en sa premiére beauté quand les couleurs sont ternies & gâtées; vous secouerez & nettoierez bien la tapisserie, puis vous prendrez une brosse de poil rude pour faire en aller la craie que vous aurez mise par tout, aprés y avoir demeuré sept ou huit heures; l'aïant ôtée, remettez-en de nouvelle, l'y aiant laissé comme auparavant vous la retirerez.

TAPISSIER. *Voyez* GARDE-MEUBLE.

T A R.

TARANTULE. C'est une espece de grosse araignée qu'on trouve dans l'Italie, sa morsure est venimeuse. Les tarantules de la Pouille sont plus dangereuses que les autres. Ceux qui en ont été mordus n'ont pas les mémes accidens, les uns rient, les autres pleurent, les autres crient & chantent, il y en a qui veillent, quelques-uns se plaisent à voir certaines couleurs, &c. Ils ont tous horreur pour une épée nuë. Le reméde général pour les guérir est de les faire danser a outrance au son de quelque instrument qui leur plaise. Les uns aiment le violon, les autres ont du goût pour les haut-bois, quelques-uns n'ont de l'attention que pour la trompete, &c.

TARDIF. C'est un terme qui se dit du fruit qui ne vient qu'aprés d'autres d'une même espece, ou qui se garde bien avant dans l'Hiver, par exemple, on a des cerises tardives, des péches tardives, des prunes tardives, des poires tardives, &c.

TARDIVETÉ. C'est un terme dont on peut, & dont on doit même se servir, quoique jusqu'à présent inusité, pour dire, par exemple, un tel fruit est a considérer a cause de sa tardiveté.

TARGON, ou serpentine. C'est une plante dont on distingue deux especes.

Description de la premiere espece. Celle-ci produit une tige droite, haute de deux coudées, grosse comme un bâton, unie & tachetée comme la peau d'un serpent, quoique la plûpart des táches soient rouges; ses feuilles sont enveloppées les unes dans les autres comme dans des gaines. Son fruit vient a la cime en grappe, il est vert au commencement, ensuite il devient jaune & rouge. Sa racine est grosse, ronde, blanche tortuë, & couverte d'une peau déliée.

Lieu. Cette plante nait à l'ombre auprès des haies. Elle fleurit en Juillet, & le fruit est mûr en Août.

Propriétez. Le targon est amer, piquant & chaud, & un peu astringent, il a les vertus de l'arum. L'odeur de l'herbe ou de la racine est bon au mal des yeux, la racine prise dans du vin chasse le venin du cœur: elle purge les entrailles, subtilisant les humeurs grossieres, & leur donnant passage, quoiqu'elle ne lâche pas.

Description de la seconde espece. Celle-ci est differente de la premiére: Elle a quantité de tiges chargées de fleurs longues. Ses racines sont rampantes & à fleur de terre, comme celles de l'herbe des prez.

Propriétez. Tout ce qu'on peut dire de cette plante dont les Anciens n'ont pas parlé, c'est qu'elle est chaude & seche, vû qu'elle pique extrémement la langue quand on la goute; on la mange en salade, & on la met dans les sausses pour leur donner du goût. Etant prise en forme d'errhine avec le tabac, elle fait sortir la pituite du cerveau en abondance, elle est aperitive outre cela, & provoque l'urine puissamment, aide à la digestion, & donne apetit.

TARTE. C'est une sorte de pâtisserie qu'on fait avec du fromage ou de la crême.

Pour faire les tartes on commence d'abord à former la pâte pour les croutes, & elle se compose ainsi. On prend quatre pintes de fleurs de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble a l'eau froide; cela fait on étend la pâte, a laquelle on donne telle forme, & telle grandeur qu'on souhaite qu'aïent les tartes: après cela on y met de la farce, ou au fromage ou à la crême.

TARTE A LA CRÊME. On prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une bouillie qu'on fait cuire, & lorsqu'on voit qu'elle est assez épaisse on la tire: étant refroidie, on l'étend sur la pate destinée pour elle; les uns mettent dans cette créme un peu de sucre rapé avec de l'eau rose, ou bien de l'eau de fleurs d'orange, d'autres se contentent de l'aprêter seulement: cette farce étenduë on releve artistement les bords de la pâte, puis on la met au four & on la sert avec beaucoup de sucre par dessus. Comme on ne sauroit positivement fixer les doses de ce qui doit entrer dans chaque piéce de pâtisserie, que suivant la quantité qu'on en veut faire, je laisse a la prudence de ceux qui se voudront méler de pâtisser, de ne prendre des uns & des autres, qu'autant qu'il leur en sera nécessaire.

Autre maniere de faire les tartes.

Dressez votre croûte, la pâte ne doit pas être si fine que si c'étoit pour faire une tourte; donnez lui l'épaisseur d'une piéce de vingt-sols ou plus a proportion de sa grandeur, & faites ensorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste.

La croûte étant ressuiée, vous la garnirez de créme de Pâtissier, ou de confitures, ou de fruit, ou de fromage, qu'il faut assaisonner de sucre, de raisins de Corinthe, de pignons, de canelle ou d'épice douce en poudre, de beurre frais & d'autres ingrédiens, comme si c'étoit pour en faire une tourte.

Quand la tarte sera garnie, vous la banderez par dessus de quelques bandes de pâte, puis on la sucrera & mettra au four, & lorsqu'elle sera cuite vous poudrez encore de sucre, & l'arrosetez de quelque goutes d'eau rose. Les petites tartelettes se font de la même maniere.

Tarte au fromage, au flan.

Prenez gros comme les deux poings de fromage mol non écrémé, la grosseur d'une ou deux noix de fromage sec un peu affiné qui soit éaché ou rapé, ou seulement coupé en morceaux bien petits, du sel a discrétion, & un quarteron de bon beurre non-salé qui soit fondu, ajoûtez-y le blanc & le jaune d'un ou deux œufs; mélez ensemble toutes ces choses, maniez-les bien pour les délier, ajoûtez-y un peu d'eau froide si l'appareil est trop épais; mais si le fromage que vous emploiez est bien mol, & s'il rend du petit lait, il n'y faut point mettre d'eau, au contraire il faut égouter le lait, parce que l'appareil seroit trop gâcheux: reduisez l'appareil en consistence de bouillie qui est bien cuite & épaisse comme de la colle: il faut aussi y ajoûter environ la grosseur d'un œuf de fleur de farine ou de pain blanc.

Remplissez-la tarte de cet appareil ou farce, mettez-la au four, & lorsqu'elle sera cuite, vous pouvez la poudrer de sucre.

Remarquez qu'on peut emploier de bonne graisse de porc au lieu de beurre pour faire de ces tartes au fromage.

Autre tarte au fromage plus fine.

Battez deux ou trois jaunes d'œufs avec une poignée de sucre en poudre, quand ils seront bien délaiez, versez-les dans l'abesse ou croûte dressée pour faire la tarte; étendez-y ce premier appareil, & mettez par-dessus autant qu'il sera nécessaire de la farce au fromage & autres ingrédiens proposez pour faire les tartes communes au fromage.

La tarte étant garnie suffisamment, faites la cuire, & lorsqu'elle sera presque cuite, poudrez la de sure & l'arrosez d'un peu d'eau rose, remettez-la au four pour l'achever de faire cuire & pour faire glacer le sucre.

Tarte d'une autre façon au fromage.

Prenez une demi livre à bon poids de fromage gras qui soit encore mou, mais bien ressuié, écachez-le de bonne créme douce qui soit épaisse, une petite pincée de feuille de persil; haché bien menu, trois jaunes d'œufs, & un brin de sel; mélez bien ensemble toutes ces choses: & quand cet appareil sera réduit en farce bien déliée, versez-la sur une abesse de pâte fine de l'épaisseur de deux bons testons, & large comme une assiette; mettez sur cette farce un demi quarteron de bon beurre frais rompû par petits morceaux; couvrez cet appareil d'un couvercle de pâte bien fine, & bien mince, mouillez les bords avec un peu d'eau, soudez-les ensemble exactement, & faites-y un cordon façonné comme il vous plaira; cette tarte ressemble a une tourte ou écuelle renversée. Il faut dorer le couvercle, & faire une médiocre ouverture en croix, dans le milieu pour donner de l'air à ce qui est dans la croûte; il est a propos de relever un peu les pointes de cette ouverture: faites cette piéce de four, qui sera faite en une bonne demi-heure ou environ.

TARTRE. C'est un sel qui s'éleve des vins fumeux, & qui forme une croûte grisâtre, qui s'attache au dedans des tonneaux. Le tartre a le suc de raisin pour pere, la fermentation pour mere, & le tonneau pour matrice. Le bon tartre vient de Montpelier, & celui d'Allemagne ne lui cede point; car la bonté du tartre vient plûtôt des fermentations réïterées que divers vins nouveaux ont fait successivement pendant plusieurs années, que du terroir ou du climat où l'on recueille le vin. De sorte que le tartre est en effet une matiere corporifiée, & comme petrifiée des parties acides du suc des raisins, qui aïant uni a elle autant de sels volatils qu'elles en ont pû embrasser, font ensemble un corps compacte & cristalin, qui s'attache aux côtez & aux fonds du tonneau, qui s'est séparé du vin & de la lie par la fermentation.

Le sel de tartre se fait de cette croûte lavée, purifiée & cacinée au feu de reverbere.

L'huile de tartre est faite du sel de tartre bien épuré, mis à la cave dans un plat de verre, où il se resout en une liqueur, qu'on nomme improprement huile, qui n'est en effet que du sel dissout.

Le tartre vitriolé, à qui quelques-uns donnent le nom de magistere, est de l'huile de tartre mélée avec de l'esprit rectifié de vitriol, qui lorsqu'on les méle, font ensemble une grande effervescence par le moïen des acides mélez aux alkalis, qui de liquides qu'ils étoient deviennent solides.

Le tartre solie est une préparation du tartre avec du vinaigre distillé, qu'il réduit en feuilles blanches.

Méthode pour faire le sel essentiel, crême ou cristal de tartre.

On mettra par exemple trois ou quatre livres de tartre lavé, dans une grande caudiere de cuivre bien nette, placée sur un bon feu de charbon, avec dix fois autant de belle eau, & les aïant fait bouillir pendant un bon quart d'heure, les remuant de tems en tems avec une espatule de bois, & en séparant l'écume, on les passera par une chausse de drap, repassant même la liqueur coulée la premiere, & faisant ensorte qu'il n'y ait rien qui ne soit pas bien clair; & l'aïant toute passée & laissée refroidir, on trouvera quelque peu de crême surnageant la liqueur comme une croûte, & le reste du sel essentiel de tartre attaché en fort petits cristaux aux côtez & au fond des vaisseaux, lequel on ramassera, lavera & sechera pour s'en servir si l'on veut en cet état.

Mais si on désire le rendre plus beau & le réduire en gros cristaux, on le fera bouillir dans une grande poële de nouvelles eaux bien claires, & lorsqu'il sera tout-à-fait dissout & l'eau diminuée ensorte qu'on voie la crême se former au dessus comme une pellicule, on ôtera doucement la poële de dessus le feu, aïant laissez tout-à-fait refroidir la liqueur sans y toucher, on trouvera cette crême assez épaisse qui la surnagera, & les cristaux blancs & brillans attachez aux côtez & au fond de la poële. Après les avoir lavez & sechez, on les gardera pour le besoin.

La grande quantité de cristal de tartre qu'on prépare dans les Païs où le tartre est fort commun, est cause qu'on ne fait pas difficulté de se servir de vaisseaux de cuivre, quoiqu'on fit beaucoup mieux de faire bouillir le tartre dans la poële d'étain sonnant, car quoique le tartre ne puisse pas promptement pénétrer & dissoudre beaucoup de cuivre, il ne laisse pas d'en enlever, dans le peu de séjour qu'il y fait, quelques particules qui ne manquent pas de se mêler parmi la crême ou les cristaux, comme on le peut remarquer dans le cristal de tartre qu'on y a préparé, dont la substance est opaque & la couleur blanche tire tant soit peu sur la couleur du cuivre, au lieu que celui qu'on aura préparé dans des vaisseaux d'étain sonnant est tout-a-fait blanc & même assez transparant.

La division des parties de ce sel essentiel qui arrive en passant la dissolution du tartre par la chausse, est cause qu'on le trouve presque en poudre au fond & aux côtez des vaisseaux, & que pour l'avoir en cristaux l'aïant dissout & fait bouillir dans une nouvelle eau, on ôte après fort doucement le vaisseau du feu, afin que la liqueur n'étant point agitée, ni les parties du sel essentiel rompuës, les cristaux en soient plus entiers & plus beaux.

Opération. Pour cet effet aïant mis dans une cucurbite de verre la quantité que l'on aura voulu d'huile de tartre tirée par défaillance du sel de tartre bien purifié, & mis la cucurbite au bain de sable moderément chaud; lorsque cette huile sera suffisamment échauffée, on y versera peu-à-peu de la crême de tartre bien blanche mise en poudre bien subtile tout autant qu'il s'y en pourra dissoudre, & lorsque l'huile aïant été soulée de cet acide par la mutuelle action de ces deux matieres avec le sel fixé sera cessée, on versera dans la cucurbite à peu près deux fois autant d'eau chaude & nette qu'il y aura de matiere, & aïant bien mêlé le tout on le filtrera chaudement par le papier gris posé sur un entonnoir de verre; puis aïant rincé & remis la cucurbite au même bain, on y versera la liqueur filtrée, & on en fera doucement évaporer l'humidité jusqu'à ce qu'on voie paroître une petite pellicule au dessus de la liqueur; ce qui étant fait il faut tirer le feu de dessous le bain, & laisser refroidir le vaisseau.

Aïant ensuite versé dans quelque bouteille la liqueur qui surnage les cristaux, on les étendra sur du papier blanc; & les aïant promptement fait secher au Soleil ou en quelque étuve, on les serrera soigneusement dans une bouteille de verre forte & bien bouchée, & ce seront de véritables cristaux de tartre, dissoluble dans les liqueurs aqueuses, soit chaudes, soit froides. On peut encore remettre dans la même cucurbite la liqueur qu'on avoit versé par inclination, & faire cristaliser à la même chaleur des bains, en procédant de même qu'auparavant. Mais si on n'est pas curieux d'en tirer un sel cristalisé, on peut se contenter d'en faire évaporer l'humidité jusqu'à ce que le sel reste bien sec & bien blanc dans la cucurbite, alors on le serrera en diligence de même que le précédent.

En cette préparation on doit savoir que la combination du sel de tartre fixé par l'acide du feu, ou des matieres combustibles fait avec l'autre sel de tartre naturellement volatil mais fixé par l'acide, qui fait une partie de sa composition, forme un sel composé non-seulement fort pénétrable à toutes sortes de liqueurs aqueuses; mais fort en état d'ouvrir & de pénétrer les conduits du corps, qui contient en soi les vertus & les propriétez de toutes les substances qui se trouvent unies en lui, & qui peut opérer avec grande efficace, & produite avec beaucoup plus de force & de facilité tout ce que l'on peut attendre du cristal de tartre ordinaire; on peut aussi en user de même, & en même dose, & même s'en servir au lieu de ce dernier pour la préparation du tartre calibé & pour celle du tartre émétique.

Ceux qui voulant faire cette préparation auront eu la curiosité de peser leur sel de tartre avant que de le faire resoudre en liqueur, & leur cristal de tartre avant que de l'y dissoudre, reconnoitront la vérité de ce que j'ai dit ailleurs, qui est que six parties de sel fixe de tartre rendent solubles sept parties de son cristal.

Proprietez. Le principal usage de la crême ou du cristal de tartre, est pour inciser & digerer les humeurs crasses & visqueuses, & les disposer à la purgation; on l'emploie avec un heureux succès dans les obstructions du foie, de la rate & de tous les viscères, & même on en continue l'usage pendant plusieurs jours suivant le besoin; on le donne depuis un scrupule jusqu'à une dragme dans du bouillon ou dans quelque liqueur chaude dans laquelle on l'aura dissout.

Teinture de tartre. Faites fondre dans un fort & grand creuset une livre de bon & beau sel de tartre; donnez-y feu jusqu'à ce que de verd il devienne d'un beau bleu, & qu'il soit âcre & brûlant: l'aïant pilé vous le jetterez peu-a-peu sur l'esprit de vin, qui surnagera de trois doigts, il faut le digerer & dissoudre en lieu humide; après quoi vous le ferez bouillir au bain de sable pendant une demi-heure; décantez l'esprit quand il sera teint & continuez ainsi jusqu'à ce que vous aïez toute la teinture: vous distillerez vos menstruës doucement, & vous aurez au fond de la cornuë une huile de très-suave odeur qui est la teinture.

Vertu de la teinture de tartre.

La dose est de quatre jusqu'à six goutes dans du vin blanc ou du bouillon apéritif. C'est un remede qui guérit le mal vénérien, toutes les maladies inveterées: il tient le ventre libre: il fait suer & pisser: il guerit en peu de jours par transpiration. Enfin il ouvre les obstructions du foie, de la rate & des mois.

T A V.

TAVELÉ, marqueté, & tiqté. Ce sont trois termes sinonimes, dont on se sert sur tout en parlant de la peau des fruits, & de la feuille de quelques fleurs; c'est pour faire entendre que cette peau est semée de petits points différens du fond de la peau, sur laquelle ils sont. Ainsi on dit: la poire de bagi, la pastourelle, ont la peau tiqtée, tavelée, marquetée, &c.

T A U.

TAUPE. C'est un petit animal de la taille d'une souris, qui est fort noir & soieux, qui vit sous la terre, qui ne voit goute à ce qu'on croit ordinairement, & fait grand dommage aux prez & aux jardins, en foüillant & remuant la terre; la taupe a le conduit de l'oreille fermé par une petite peau qui s'ouvre comme une paupiere. Elle entend le plus clair de tous les animaux, parce qu'elle a la membrane du tambour extrémement grande. Il y a de très-habiles Physiciens qui ont écrit que la taupe voioit clair, & qu'elle a de fort bons yeux quoique très-petits.

Pour preserver les prez & les jardins des Taupes, & pour les empoisonner.

I. Il faut avoir un poireau, en ôter le verd, jetter de l'arsenic en poudre sur le blanc, l'enfoüir dans le trou de la taupe le plus fraichement fait. Les taupes sont friandes de ce mets.

II. Il y en a qui se servent d'une taupiere, petite trappe ou petite machine à prendre les taupes. C'est un bâton creux, avec une petite soupape de fer au milieu qui obeït & s'éleve à l'entrée de la taupe, qui s'abaisse & ferme quand elle est dedans, on la met au trou où les taupes foüillent.

III. J'en ai vû qui avoient des taupes vives qui les mettoient dans les trous où les taupes foüillent, quand celles de dedans sentent cette étrangere, elles viennent pour la battre; on les entend & quand elles sont aux prises, vous tirez celle que vous avez à la main qui ne quittent point l'autre qu'elle tient.

IV. Quelques-uns pour prendre les taupes enfoüissent dans la terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoûtumé de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot.

V. Les autres se servent d'un canon de bois de la longueur de deux pieds, lequel a une languette de fer blanc à quatre doigts près de chaque bout, qui est attachée au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la taupe entrant dedans, & poussant la languette n'en puisse plus ressortir ni par un bout ni par l'autre, on le mettra juste au chemin que l'on aura vû nouveau tranché, les deux bouts répondans le plus proprement que l'on poutra aux deux trous qui seront à la trace.

VI. Il y en a qui pour chasser ces animaux de quelque endroit où on les voit fort obstinez, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à un demi pied de profondeur.

VII. Le plus seur est de les guéter le matin & le soir quand elles travaillent à faire des buttereaux ou taupinieres, & de les enlever adroitement avec la bêche: si vous en prenez quelqu'une envie, vous la mettrez dans le pot à beurre; car l'on tient que par leur petit cri elles appellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent point à se laisser tomber dans le pot.

Pour faire sortir les Taupes du Jardin.

VIII. Faites un fagot de chanvre vert, & mettez-le dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur, que vous couvrirez de terre, & en se pulvérisant il donnera une telle puanteur qu'elle fera mourir ou chasser les taupes qui y seront.

IX. Il faut y répandre de la fiente de pourceaux.

Pour prendre des Taupes.

X. Mettez dans leurs trous de l'oignon, de poirée, ou d'huile, & elles sortiront incontinent.

XI. Dans les trous que la taupe aura fait nouvellement, mettez y un grain de lupin, qu'on appelle poisloup en Dauphiné, les taupes périront infailliblement, & il n'y en paroitra plus de plusieurs années.

On les assomme aussi avec un maillet où il y a des pointes de cloud longues d'un doigt, lequel emmanché un peu long, en frapant sur les taupinieres lorsqu'elles travaillent, & foüillant promptement avec la bêche, & l'on ne manquera pas de les trouver percées ou étourdies ou mortes.

XII. Si vous voulez prendre des taupes il faut mettre un porreau ou oignon au devant de leur trou, car elles sortiront incontinent dehors comme étourdies.

XIII. *Albert* dit que pour faire assembler les taupes, il en faut mettre une dans un pot de terre, avec de la poudre de soufre allumé, elle appelle les autres à son secours, par une voix & cri pitoiable.

XIV. *Paxanus* ordonne de percer une noix, ou quelque petit vase étroit & solide, & d'y mettre de la paille & de la resine de cedre, ou

comme

comme dit *Palladius*, de la cire autant que besoin sera avec du soufre, puis bien boucher toutes les entrées & soûpiraux des cavernes des taupes, afin que la fumée n'en sorte ; de maniere toutesfois qu'on laisse un trou ou pertuis qui soit assez large, auquel ladite noix ou ledit vase allumé au dedans se repose, & ce ensorte qu'il puisse d'un côté recevoir le vent, qu'il transporte l'odeur de la résine & du soufre dans les creux de la taupe ; par cet artifice les cachots étant remplis de fumée, vous verrez incontinent les taupes s'enfuir ou bien mourir.

XV. Quelques-uns prennent de l'ellebore blanc, de l'écorce de sinocrampe ou apocinum, pilée & passée par le crible ; l'ayant arrosée de farine d'orge & d'œuf détrempé & paitri avec du vin & du lait, ils la coupent en fort petits morceaux ou tablettes & la jettent dans les trous des taupes.

Les taupes jamais ne foüiront la terre du jardin, près de l'endroit où l'on aura semé l'herbe qu'on nomme, *palma-christi*; même vous les chasserez ou ferez mourir, si vous mettez à l'endroit du trou où elles habitent, une noix enflammée remplie de paille, de soufre & de poix-résine : car par la fumée qui sortira de cette noix, les taupes mourront ou s'enfuiront ; ou si vous couchez en plusieurs raies autour du jardin de la menuë paille de chenevis, cela empêchera qu'elles ne viennent d'ailleurs, & chassera celles qui y sont.

Enfin on peut rapporter les moyens de prendre les taupes à trois. Le premier est de se tenir en garde, & comme en sentinelle vers le lever du soleil, près le lieu le plus fraichement poussé hors la terre : car c'est sur l'heure même qu'elles rejettent ordinairement la terre selon leur coûtume, & vous les tuerez facilement hors leurs tanieres avec un pic ou houë.

Le second est de faire couler de l'eau au lieu où elles auront fouillé fraichement ; car dès qu'elles sentiront l'eau elles ne manqueront pas de sortir pour se garantir sur quelques mottes, & là vous les pourrez tuer ou prendre toutes en vie.

Le troisiéme est d'en prendre une en vie au mois de Mars, lorsqu'elles sont en amour ; mettez la dans une bassine assez creuse, le soir après le soleil couché, enterrez le vase jusqu'au bord, afin que les taupes puissent sauter dedans, entendant crier la prisonniere la nuit : car celles qui l'entendront ne manqueront point de se jetter dans le vase l'une après l'autre, & tant qu'il y en entrera, & plus elles crieront, sans que pas une en puisse sortir à cause que le dedans du bassin est lisse, poli & glissant. Quelques-uns mettent à l'entour de leur trou des auls, oignons ou porreaux, desquels sort une odeur qui les chasse ou fait mourir, comme on l'a déja dit.

TAUREAU. C'est un animal qui a des cornes, qui mugit & qui est le mâle de la vache. Pour qu'un taureau soit bon il faut qu'il soit robuste, éveillé & vigoureux. On parlera du tems de le donner à la vache dans l'Article de la VACHE.

TAUREAU. Terme d'Astronomie. C'est un des douze signes du Zodiaque. Il est Septentrional : les Astronomes le désignent par ce caractere ♉. Le Soleil entre dans ce signe vers le 20. du mois d'Avril. Les Astrologues croient que le signe du Taureau est froid & sec, terrestre, mélancolique & feminin.

T A Y.

TAYE des yeux. *Voyez* YEUX.

TAY ou TAYO. C'est le terme du Chasseur quand il voit la bête ; savoir, le cerf, le daim & le chevreuil.

T E I.

TEIGNE. C'est une galle qui environne toute la tête, ou plûtôt ce sont de petits ulceres unis ensemble, qui dès qu'ils paroissent deviennent en croûte.

Il y a plusieurs sortes de teignes, les unes ressemblent à des grains de figues rondes, dures & rouges ; les autres à de petits morceaux de chair semblables à des bouts de mamelles, jettant continuellement du sang, & d'autres comme des dartres farineuses. Elles sont toutes engendrées d'humeurs très-corrompuës par l'usage des mauvaises viandes. Elles causent de si extrémes demangeaisons, qu'à force de se grater la tumeur s'augmente & les trous s'agrandissent : cette plaie rend difforme la personne, donne de l'horreur & blesse l'odorat.

On l'appelle teigne, non-seulement parce qu'elle est fort difficile à guérir ; mais aussi parce qu'elle a du rapport à de certains vers qui se trouvent au bois, & qui le rongent jusqu'à ce qu'il tombe en poussiere.

Remédes pour la Teigne.

I. Pour remédier aussi-bien à l'une qu'à l'autre, il faudra d'abord saigner deux à trois fois, purger toutes les semaines, soit avec deux onces de manne, ou les tablettes de diacarthami, ou des pilules d'aloës qui purifient le sang : l'on appliquera ensuite cet onguent, ou les autres qui suivent.

Onguent pour la Teigne.

I. Prenez des noix de galles trois dragmes, de la semence de rhuë deux dragmes, de l'orpiment, de la racine d'aristoloche longue & ronde, de chacun une demi-once : du sel armoniac, de la suie de cheminée, du soufre, des amandes ameres, de la poudre de coloquinte, de la racine de caprier, de la feuille de figues & d'oliviers, des racines de roseaux, du verd de gris, de l'alun brûlé, de la mirrhe, de l'aloës, de l'encens de chacun une dragme, le tout étant pilé & détrempé avec du fort vinaigre en maniere de pommade, on en met environ l'épaisseur d'un travers de doigt sur la tête, & un linge par-dessus avec des bandes & un bonnet. On pourra encore se servir de cet autre.

II. Prenez de la litarge deux onces, des feuilles de rhuë une once, de la graine de staphisagre une demi once, du vitriol de Cypre deux dragmes. Pulvérisez le tout ensemble, & avec autant d'huile de mirrhe & de vinaigre qu'il en faudra, faites-en un onguent.

Celui-ci pour être extrémement efficace pourra plûtôt être emploié.

III. Prenez des racines d'ellebore blanc & noir, du soufre vif, du vitriol de Cypre, de l'orpiment, de la litarge d'or, de la chaux vive, de l'alun, de la noix de galle, de la suie de cheminée, de la cendre gravelée de chacune demi-once, de l'argent vif éteint dans un peu de térebenthine, du verd de gris, de chacun deux dragmes. Mettez tout en poudre & faites-le bouillir dans une livre d'huile d'olive, y ajoûtant les sucs de bourrache, de scabieuse, de fumetette, de patience & du vinaigre, de chacun quatre onces : ces sucs étant consumez, ajoûtez une once de poix noire & deux onces de cire jaune, & l'onguent étant fait & refroidi, étendez-en sur la peau & entourez toute la tête.

IV. Il faut bien raser la tête du malade, prendre de la poix noire, la faire fondre, & après l'étendre sur trois pieces de linge coupées comme une coëffe à trois pieces & les mettre toutes trois séparément, & les appliquer le plus chaudement qu'il se pourra sur la tête du malade ; il faut laisser le premier appareil deux fois vingt-quatre heures, le second de deux en deux jours, & de tems en tems il faut mettre du sel & du soufre pilé sur les emplâtres avant que de les appliquer, & quand la galle sera passée il faut leur laver la tête avec de leur urine proche d'un bon feu ou bien au soleil ; mais il faut panser le malade jusqu'à ce qu'il n'y aie plus la moindre racine, & quand on leur ôte les emplâtres il les faut tirer à rebours.

V. Prenez poix noire seche que vous mettrez en poudre, vous en poudrerez la tête, puis vous ferez une emplâtre de farine de seigle ou pâte de seigle, dont vous couvrirez la tête avec du linge blanc, & vous n'y toucherez pas de huit jours, & vous ferez cela de huit jours en huit jours jusqu'à parfaite guérison, & que le malade se grate doucement avec les ongles, & il levera les écailles de la tête & le mal ne reviendra plus.

VI. Le peuple l'appelle aussi *malerache*, lorsqu'elle n'est pas des plus mauvaises ; elle se guérit assez aisément, il ne faut que tondre aussi près qu'il sera possible la tête du teigneux, & le matin à son lever la lui frotter pendant quelque-tems avec un linge assez rude, trempé dans l'urine qu'il viendra de rendre, pendant qu'elle est encore toute chaude ; ce qu'il est à propos de continuer jusqu'à guérison parfaite, qui ne sera qu'après quelque-tems.

VII. L'Auteur de la Maison-Rustique donne un autre moyen de guérir les enfans, si facile qu'il n'est homme tant soit peu raisonnable qui ne doive l'essayer ; il n'a qu'à faire un bonnet de feuilles de lierre cousuës ensemble, qu'on fera porter à ces enfans, & qu'on changera lorsqu'on le jugera à propos.

VIII. On a écrit que la Vierge sacrée a enseigné un moyen de guérir le même mal, qui servit à un pauvre Ecolier son dévot, & qui pourra servir à d'autres : il faut prendre les fruits mûrs du fusain, appellez vulgairement bonnet de Prêtre, en faire une décoction tous les matins, & en laver alors la tête du Teigneux pendant que cette décoction est encore chaude.

IX. Vous pouvez aussi faire bouillir une grosse poignée de romarin, ou de lavende, ou d'hissope dans cinq ou six verres de gros vin rouge, mût, bien vieux & bien fort jusqu'à la diminution de la moitié : après vous la coulerez & vous mêlerez avec la colature une once de soufre vif pulvérisé : conservez ce mélange dans une fiole de verre bien bouchée, pour en laver chaque jour une fois la tête du Teigneux qui doit avoir été rasée auparavant, ou du moins tonduë, comme nous avons déja dit ; mais gardez-vous-bien d'arracher le poil, car outre que cela est barbare, il n'est nullement nécessaire.

J'ai vû de mes propres yeux un bon homme dans cette Ville, qui sans rien arracher du tout, rendoit la tête des Teigneux aussi nette que la main ; & comme je lui demandai si les cheveux reviendroient après cela, il me dit qu'ils reviendroient plus épais qu'auparavant.

Remarquez en passant deux choses : la premiere, que quand vous laverez la tête du malade, ce qui doit être loin du repas, il faut que le vin soit bien chaud, afin qu'il pénetre mieux : la seconde, que le soufre vif est le soufre naturel, qui est tel qu'il vient de la mine, different du soufre mort, qui est un soufre artificiel.

X. Prenez du soufre & d'alun pulvérisez deux onces de chacun, de la graisse de pourceau deux onces. Mêlez tout cela en forme d'onguent, dont vous frotterez la tête galleuse, l'ayant auparavant bien tonduë ou rasée, pendant trois jours une fois chaque jour.

TEIGNE. On donne quelquefois ce nom à une sorte d'engelure qui attaque particulierement les pieds & les mains. Nous allons donner ici quelques remédes pour les engelures : on en verra d'autres dans l'Article des ENGELURES ou MULES AU TALON.

I. Si tout le corps est surpris de froid & comme gelé, gardez-vous bien de vous approcher du feu, car vous pourriez vous évanouir & tomber en défaillance : mais vous prendrez par la bouche un peu d'eau clairette, ou de quelqu'autre liqueur bien-faisante qui combatte ce froid là : que s'il n'y a qu'une partie du corps qui soit gelée, comme seroit la main ou le pied, tenez-là dans la neige, à son défaut dans l'eau froide, elle s'y dégelera.

II. Aux mules des talons, & à d'autres semblables enflures venuës du froid, prenez eau de vie rafinée, qu'il faut appliquer tiede, ou seule ou mêlée avec beurre frais en forme d'onguent, & alors après en avoir oint ou bassiné la partie le soir étant au lit, envelopez la même partie de linges chauds qui y restent toute la nuit.

III. On peut aussi faire bouillir les feuilles de la sauge franche avec du gros vin rouge, & en fomenter chaudement, non-seulement les engelures ; mais encore les parties du corps qui sont tourmentées quelques-fois de certaines demangeaisons opiniâtres & importunes : le même vin servira pour quatre ou cinq fomentations differentes, devant qu'il soit nécessaire de le changer.

TEILLER. C'est détacher la filasse du chanvre de l'écorce où elle tient. Il y a deux differentes manieres de teiller : dans quelques Païs on teille le chanvre avec la main, en rompant brin à brin les

tuyaux du chanvre pour en ôter la filasse. Dans les autres on se sert d'un instrument fait exprès pour séparer cette filasse.

TEINT. Pour rendre le teint délicat lavez-vous le visage avec de l'eau de gaïac.

Si on veut adoucir le teint, il faut se laver le visage de son urine ou d'eau rose mêlée avec du vin où l'on ait fait bouillir des tranches de citron.

Pour bien nettoyer un teint sale, on prendra de l'eau où l'on ait fait bouillir des grains ou de la farine de froment, ou bien on fera une infusion de mie de pain blanc trempé dans de l'eau de vie ou du vin blanc.

TEINTURE. Terme de Chymie. C'est l'extraction ou séparation qu'on fait de la couleur d'un ou de plusieurs mixtes, & de l'impression qu'elle fait dans quelque liqueur ou menstruë propre, qui emporte une portion de leur plus pure substance: car elle quitte son propre corps en se dissolvant, & s'unit aux menstruës pour leur communiquer sa couleur & ses vertus; & ainsi on fait dans la Pharmacie des teintures céphaliques, stomachiques, antiscorbutiques, &c. On tire des teintures de rose & de corail; & dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, il est fait mention de certaines liqueurs mixtes, par exemple, des sels qu'on tire du blé, qu'on dit être très-propres à tirer des teintures, même de quelques pierres précieuses, & qu'elles sont plus capables de produire cet effet, à proportion qu'elles rougissent davantage la solution du vitriol.

TEINTURE D'EMERAUDES. Il faut les piler & en tirer la teinture au bain chaud avec l'esprit de vin, en réïtérant les digestions; les ayant filtrées & distillées vous en aurez un esprit verd.

Vertus de la Teinture d'Emeraudes.

La dose est de huit à dix gouttes dans l'eau d'ozeille, de tormentille ou de plantain pour guérir la dissenterie & corroborer l'estomac.

TEINTURE DE CORAIL ROUGE. Il faut dissoudre le corail dans le suc de limon & le laisser digérer pendant huit jours, après quoi vous le filtrerez. Vous dissoudrez dans la filtration six onces de sucre, vous le laisserez digérer pendant quatre jours; vous le mettrez ensuite au bain de sable lentement jusqu'à la consistence de sirop.

Vertus de la Teinture du Corail.

La dose est une cuillerée dans les flux de sang & dans la dissenterie. Ce reméde guérit les malignitez, pris dans la décoction de violette.

TEINTURE DE L'OR. La persuation que j'ai que la chaleur naturelle de l'estomac peut faire des dissolutions & des séparations plus particulieres & plus intimes que toutes celles qu'on pourroit inventer, m'oblige à ne pas négliger tout-à-fait certaines préparations qu'on en peut faire; & me porte à donner ici celles dont l'estomac peut plus facilement faire la digestion & la séparation des parties, & même en tirer, s'il lui est possible, un suc médicinal ou alimenteux.

On peut tirer une teinture d'or en y procédant ainsi: on prendra une demi-once de chaux d'or bien reverberée, bien spongieuse, & d'une couleur rouge fort brune, & l'ayant mise dans un matras, versez dessus de l'esprit de vin bien rectifié & renforcé de sel d'urine jusqu'à ce qu'il surnage la chaux d'or de trois doigts: on luttera hermétiquement le matras, & l'ayant fait digérer au-dessus du four d'un Boulanger, en agitant de tems en tems les matieres pendant un mois, ou jusqu'à ce que la teinture soit devenuë rouge comme du sang: on ouvrira le matras, & on versera par inclination la teinture dans une bouteille de verre double; & l'ayant bien bouchée on reversera sur la chaux d'or de nouvel esprit de vin animé de sel volatil d'urine; puis ayant cacheté hermétiquement le matras, on réïtérera la digestion, laquelle on continuera comme la premiere fois, la réïtérant même jusqu'à ce que le menstruë ne se colore plus: puis ayant mêlé & fait digérer ensemble toutes ces teintures dans un matras couvert d'un vaisseau de rencontre soigneusement lutté, pendant dix ou douze jours, on les versera dans une cucurbite de verre à cou étroit, & l'ayant placée au bain-marie tiéde, couverte de son chapiteau, adapté un récipient à son bec & soigneusement lutté toutes les jointures, on en retirera par un feu très-doux la plûpart du menstruë, qui peut encore servir à de semblables usages: on trouvera au fond de la cucurbite la teinture d'or très-rouge, ayant presque la forme d'huile, laquelle on peut dissoudre dans toutes sortes de liqueurs, & la donner depuis trois ou quatre gouttes jusqu'à sept ou huit.

On peut verser encore sur cette teinture concentrée, cinq ou six fois autant d'esprit de vin bien rectifié, & après quelques jours de digestion en faire l'abstraction au bain-marie tiéde, & réïterer même plusieurs fois l'éfusion du nouvel esprit de vin sur la teinture, de même que la digestion & l'obstruction, afin d'exalter & perfectionner davantage cette teinture, à laquelle on peut donner le nom d'or potable.

Vertus de la Teinture d'Or.

C'est un reméde capable de donner un grand secours dans toutes les maladies qui attaquent le cœur, ou le cerveau, ou les parties nobles; parce qu'il conserve l'humide radical & la chaleur naturelle, les rétablit au besoin, recrée les esprits vitaux & animaux, redonne & conserve aux parties toute la vigueur qui leur est nécessaire.

Remarques sur quelques préparations.

Quercetan recommande beaucoup une teinture pour préparation de laquelle il faut digérer la chaux d'or avec du vinaigre distillé, jusqu'à ce que ce menstruë soit devenu fort rouge, puis ayant versé par inclination & serré cette teinture, il remet de nouveau vinaigre sur la chaux tant qu'il n'en puisse plus tirer de teinture; ensuite après avoir retiré au bain-marie la plûpart du menstruë, il verse sur la teinture restée au fond, de l'esprit de vin bien rectifié, & l'ayant fait circuler avec la teinture pendant plusieurs jours, retiré cet esprit, remis de nouvel esprit sur la teinture & réïtéré plusieurs fois les mêmes opérations, il trouve la teinture fort rouge au fond du vaisseau.

Grulingius décrit un verre ou rubis d'or, lequel il prépare avec une demi-once d'or fin & en limaille, ou en feuilles, & huit onces d'antimoine de Hongrie en poudre, qu'il fait fondre doucement ensemble dans un creuset, puis les ayant versez dans un bassin & mis en poudre fort subtile, il les calcine long-tems, de même qu'on calcine l'antimoine lorsqu'on en veût faire le verre, jusqu'à ce que tout le soufre de l'antimoine soit bien exhalé; après quoi ayant mis dans un petit creuset une portion de poudre, & posé le creuset sur un culot dans un fourneau propre, il met la poudre en fusion, & l'ayant versée dans un bassin de cuivre, il y trouve l'or en verre de couleur de rubis, lequel il estime beaucoup pour purger doucement par le vômissement, guérir l'hidropisie & toutes les maladies froides, & radicalement la vérole & les douleurs qui l'accompagnent. Il la recommande aussi contre la peste & les maladies épidémiques, pour purifier la masse du sang, & pour soulager les gouteux. La dose est depuis un grain jusqu'à deux; il veut aussi qu'on tire de ce rubis mis en poudre très-subtile, une teinture avec l'esprit de vin bien rectifié, dont on puisse donner jusqu'à deux grandes cuillerées, & que sans causer aucun vômissement, & sans lâcher le ventre, elle provoque puissamment les sueurs, & guérisse les maladies les plus desespérées en purifiant le sang, corrigeant les humeurs disposées à la corruption, & faisant transpirer toutes les impuretez du corps.

Il est important de donner une composition d'or potable, communiquée par *M. Langelot*. Voici comment: il veut qu'on fasse fabriquer un moulin philosophique d'acier fin, & qu'ayant réduit en lamines fort minces & coupé bien menu avec des ciseaux l'or fin qu'on veut préparer, on le broie dans cette machine sans discontinuer depuis le matin jusqu'au soir, pendant un mois entier, tenant le moulin couvert d'un simple papier pour empêcher qu'il n'y tombe aucune ordure, & qu'ayant enfin réduit cet or comme en atômes, on le mette dans une cornuë de verre un peu platte, & que l'ayant placé au bain de sable, & adapté un petit récipient à son bec, on pousse cet or par un feu gradué; mais sur la fin très-violent, & qu'il en distille quelques gouttes très-rouges, & que les ayant digérées seules ou mêlées avec de l'esprit de vin tartarisé, elles deviennent un or potable légitime, sans qu'on doive craindre aucun mélange des matieres étrangéres.

Il veut aussi qu'en tirant dans le même moulin l'or resté dans la cornuë, & l'ayant réduit en atôme comme à la premiere fois, réïtérant de même toutes les opérations autant de fois qu'il sera nécessaire, on puisse enfin faire passer tout l'or en liqueur. Et raisonnant sur cette préparation, il dit: qu'encore qu'elle paroisse fort simple & qu'elle demande un fort long travail, si on la considére bien on la trouvera fort raisonnable; parce qu'il a plusieurs fois expérimenté que cette sorte de trituration se trouvant aidée de la disposition naturelle de l'acier, dont la machine est faite, ne manque pas d'attirer le sel admirable de l'air, lequel s'ensinuant peu-à-peu dans les pores de l'or, en avance la dissolution, & que cette meule d'acier est incomparablement plus propre à ce dessein, que tous les mortiers de verre ou d'or qu'on pourroit y emploier.

Cette préparation a en elle quelque chose de trop spécieux pour ne pas mériter que quelque personne curieuse & riche en fasse l'essai, ne se rebutant pas de la peine qu'il faut prendre, ni du soin qu'il faut avoir pour que la meule soit extrémement juste, ni du long travail qu'il faut employer pour une telle préparation. Car outre que l'or est de soi-même incapable de produire aucun mauvais effet, pris intérieurement, plusieurs autres préparations qu'on en a fait donnent grand sujet d'attendre quelque chose de bon de ses préparations; puisque par l'expérience qu'on en a fait dans l'estomac d'un chapon, la perte de sa véritable couleur arrivée à l'or en y séjournant, ne pourroit provenir que de la chaleur naturelle, aidée du sel volatil & du suc acide de l'estomac de cet animal, qui avoit tiré cette teinture & se l'étoit appropriée; quoique cet or n'eût reçû autre préparation que celle d'avoir été étendu en feuilles sous le marteau: on a, dis-je, beaucoup de sujet d'en attendre quelque chose de plus avantageux lorsqu'on l'aura fidellement & artistement préparé.

TEINTURE D'ARGENT. On mettra dans un matras une once d'argent purifié par la coupelle, & réduit en lamines ou en grenailles, & y ayant versé depuis trois onces de bon esprit de nitre, on placera le matras au bain de sable médiocrement chaud, l'y laissant jusqu'à ce que l'esprit de nitre ait bien dissout l'argent; puis ayant chargé une livre d'eau commune d'autant de sel marin qu'elle en aura pû dissoudre, l'ayant filtrée dans une terrine bien nette, on y versera dessus par inclination la dissolution de l'argent, laissant au fond du matras le peu de féces qui pourroit y être. Par ce moyen la partie acide du sel marin s'unissant à la partie saline, sulfurée, volatile de l'esprit de nitre, & la partie saline fixée du même sel s'unissant à l'acide du même esprit, cet esprit ne manquera pas d'abandonner l'argent qu'il avoit dissout, & de le précipiter en bas.

A quoi il sera de plus en plus obligé, si on verse une bonne quantité d'eau de fontaine ou de riviere bien claire & bien passée par un linge sur les matieres: car l'esprit de nitre se trouvant affoibli de toutes parts, laissera précipiter en bas toutes les particules d'argent qu'il avoit dissoutes, sans qu'il soit à propos de faire intervenir ici aucun ébranlement ni secousse, que l'eau salée puisse donner à l'esprit de nitre ou à l'argent pour le faire précipiter en bas; puisque tous les ébranlemens, ni toutes les secousses les plus violentes qu'on pourroit donner à cette dissolution, soit avec le bras, soit avec des matieres beaucoup plus pésantes & plus solides que n'est le sel marin, ne feroient jamais ce que les parties du sel marin font sans secousses & sans aucun ébranlement en s'unissant avec celles de l'esprit de nitre dont elles remplissent les pores, pendant que les parties pointuës de l'esprit de nitre entrent réciproquement dans les petits intervales qu'elles laissent.

On sera tout-à-fait convaincu de ces véritez, si l'on fait évaporer jusqu'à la pellicule, la liqueur qui surnage la chaux d'argent après qu'elle a été précipitée: car on trouvera au fond du vaisseau un sel cristal-

cristallin composé de sel marin & de l'esprit de nitre qui se sont unis ensemble lors de la précipitation de l'argent. Sans parler de ce que, sans aucune intervention de sel marin, l'eau seule versée en quantité sur cette dissolution d'argent, en peut faire la précipitation, quoiqu'on ne puisse pas raisonnablement la dire capable d'aucun choc, ni secousse, ni ébranlement, & qu'on ne puisse l'accuser d'autre chose que d'avoir ôté la force du dissolvant, en en divisant les parties & les délaiant dans sa substance, en affoiblissant ses pointes, le rendant incapable de suspendre & de retenir dans son sein l'argent qu'il avoit dissout, & le contraignant de l'abandonner & de le laisser précipiter au fond.

Ensuite de cette précipitation, on laissera rasseoir la chaux d'argent, puis aiant versé par inclination la liqueur claire qui la surnagera, on la lavera & relavera avec l'eau claire, jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement bien adoucie : puis l'aiant séchée on la mettra dans un matras, & y aiant ajoûté une demi once de sel volatil de tartre, & autant de celui d'urine, & versé dessus douze onces d'esprit de vin bien rectifié, on couvrira le matras d'un autre plus petit pour lui servir de vaisseau de rencontre, & après en avoir soigneusement lutté les jointures avec de la vessie mouillée, on placera le vaisseau dans du sable au dessus du four d'un Boulanger, où on le laissera quinze jours ou trois semaines, agitant de tems en tems les matieres, jusqu'à ce que l'esprit de vin se soit coloré d'un beau bleu celeste. Après ce tems aiant délutté les vaisseaux, on versera par inclination cette teinture dans une bouteille de verre double, & l'aiant parfaitement bien bouchée on la gardera pour le besoin en cet état; ou bien l'aiant mise dans une petite cucurbite de verre à cou étroit placé au bain vaporeux, & couverte de son chapiteau de verre à cou lutté, on en retirera environ les deux tiers de l'esprit de vin, & on trouvera au fond de la cucurbite la teinture concentrée qu'on gardera de même que la premiere.

Vertus de la teinture d'argent.

Elle n'est qu'une dissolution de quelques particules de l'argent que les sels volatils de tartre & d'urine ont détachées, & qui ont été exaltées ensuite par l'esprit de vin. On la recommande néanmoins beaucoup dans les apoplexies, épilepsies, vertiges, migraines & autres maladies du cerveau, la donnant dans les liqueurs propres depuis cinq ou six goutes jusqu'à douze ou quinze.

On peut ajoûter à la chaux d'argent restée dans le matras la même quantité des sels volatils de tartre & d'urine, & d'esprit de vin bien rectifié, & aiant recouvert le matras de son vaisseau de rencontre, relutté les jointures, & réitéré les mêmes agitations & digestions, en tirer une nouvelle teinture.

Après quoi on peut encore profiter de la chaux d'argent restée dans le matras, en faisant fondre & détourner peu-à peu dans un creuset rougi au feu, une once de tartre, une once de cailloux réduits en poudre, quatre onces de bon nitre, & deux dragmes de poudre de charbon, & versant ces matieres fonduës dans un mortier chaud; puis étant réfroidies, en aiant pilé & mêlé avec la chaux d'argent autant qu'elle pese, & mis le tout dans un creuset au feu de fusion, cette chaux reprend à son premier corps d'argent, qu'on pourra emploier comme auparavant à toute sorte de préparation.

REMARQUE. Les sels fixes de tartre & de nitre sont ici absolument nécessaires pour empêcher la volatilité des sels de nitre & de tartre avec lesquels la chaux d'argent a été digerée, & pour fixer les parties de ces sels qui se sont insinuées dans les pores de la chaux, & qui sans cela la pourroient en enlever une partie en s'évaporant. La poudre de charbon mêlée parmi les sels & les cailloux, sert à les faire détourner, & à faire exhaler les esprits volatils du nitre, qui sont opposez aux effets des sels fixes dont on a ici seulement besoin.

Quelques-uns tirent fort à propos la teinture de la chaux d'argent avec l'esprit de vitriol adouci avec l'esprit de vin bien rectifié, suivant la méthode ci-dessus. Et cette teinture ne le doit point céder à celles que plusieurs Auteurs ont communiquées. Il y a plusieurs autres préparations d'argent qui sont plus curieuses qu'utiles, c'est pourquoi je n'en parle pas.

TEINTURE DE L'ARGENT MÊLÉ AVEC LE PLOMB. Prenez du vitriol & du salpetre quatre onces de chacun, huit onces de sel décrépité, & quatre onces de fort vinaigre, que vous broierez & dont vous tirerez puissamment l'esprit par la cornuë. Jettez dans cet esprit une livre d'antimoine bien pulvérisé, laissez les digerer & dissoudre, distillez-les ensuite fortement, & vous aurez la quinte-essence de l'antimoine pour rubifier.

Prenez quatre onces de vitriol & huit onces de sel décrepité, que vous mêlerez & que vous mettrez dans un creuset qu'il faut bien lutter & cementer six heures, & ensuite jetter dans le creuset sur le culot votre eau d'antimoine pour rubifier la matiere. Faites fondre quatre onces de plomb, jettez-y dessus deux onces de votre vitriol rubifié, & le plomb se teindra de couleur d'or; mettez ce plomb en limaille dans un matras sur des cendres chaudes avec l'eau de ci-dessus, l'imbibant & désséchant trois fois. Une once de ce plomb teint quatre onces d'argent.

TEINTURE D'ANTIMOINE. Mettez fondre à grand feu dans un creuset huit onces de sel de tartre, jettez-y a diverses reprises par cuillerées six onces d'antimoine en poudre, il se fondra & s'unira au sel de tartre; couvrez le creuset, & laissez le mélange en fusion pendant demi heure. Versez-le dans un mortier afin qu'il réfroidisse; réduisez la masse en poudre, & mettez-la dans un matras; versez-y de l'esprit de vin alcolisé à la hauteur de quatre doigts; appliquez un autre matras renversé sur celui-ci pour faire un vaisseau de rencontre, lutez exactement les jointures, & mettez votre matiere en digestion à une lente chaleur pendant deux ou trois jours, ou jusqu'à ce que votre esprit de vin soit devenu rouge; séparez alors le matras, filtrez votre teinture que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de la Teinture d'Antimoine.

Elle est sudorifique & histérique, elle excite des nausées, ou bien elle purge un peu par le ventre quand on en donne en grande dose. On s'en peut servir pour exciter les mois aux femmes, pour lever les obstructions, pour la colique hypocondriaque, pour la galle, pour la petite vérole, pour les fiévres malignes, pour le scorbut.

La dose est depuis quatre goutes jusqu'à vingt dans quelque liqueur appropriée.

TEINTURE DE CALAMINE. Broiez une livre de calamine avec trois livres de soufre, calcinez-les pendant quatre heures, pilez le régule & dissoudez-le en vinaigre sur un feu de sable pendant deux jours, remettez d'autre vinaigre quand vous aurez tirez le premier, & continuez ainsi jusqu'à ce que vous aiez toutes les teintures; laissez évaporer le tiers & vous aurez un beau sel doré.

TEINTURE DE QUINQUINA. Cette opération est une extraction des parties les plus huileuses & les plus détachées du quinquina par l'esprit de vin.

Mettez dans un matras quatre onces de bon quinquina pulverisé grossiérement, versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce qu'il surpasse la matiere de quatre doigts, adaptez dessus un autre matras pour faire un vaisseau de rencontre, luttez exactement les jointures, & laissez votre vaisseau dans le fumier ou au bain de vapeur pendant quatre jours, remuez-le de tems en tems, l'esprit de vin se chargera d'une couleur rouge; déluttez les vaisseaux, filtrez la teinture par le papier gris, & gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

Vertus de la Teinture de Quinquina.

C'est un fébrifuge pour les fiévres intermittentes; on en fait prendre trois ou quatre fois le jour, loin des accès, & l'on continuë quinze jours.

La dose est depuis dix goutes jusqu'à une dragme dans quelque liqueur appropriée, comme dans de l'eau de petite centaurée, ou de baie de geniévre, ou d'absinthe, ou dans du vin.

Si l'on verse de nouvel esprit de vin sur la matiere qui sera restée dans le matras, & qu'on la mette en digestion comme devant, on retirera encore de la teinture, mais elle ne sera pas si forte que l'autre; il en faudra faire prendre une dose plus grande.

Cette teinture agit comme l'infusion du quinquina; elle est plus commode en ce qu'on la peut garder tant qu'on veut, & l'autre s'aigrit en peu de tems. De plus ceux qui haïssent le goût du vin l'aimeront mieux, quoique le vin soit propre à tirer la substance saline & sulfureuse du nitre.

On peut faire tremper un peu de coriandre & de canelle dans du vin ou dans de l'eau, & après la colature y dissoudre du sucre, puis y mêler la teinture du quinquina; on aura une espece de rossolis fébrifuge, dont on pourra faire prendre aux enfans facilement.

TEINTURIER. C'est celui dont le métier est de teindre. On distingue les Teinturiers, en Teinturiers de grand teint, & Teinturiers de petit teint. Il est défendu aux Teinturiers de petit teint de teindre d'autres étoffes que des frisons, tiretaines, petites serges a doubler, & autres qui ne vaudront au plus que quarante sols en blanc.

Devoirs & obligations des Teinturiers.

Si les Teinturiers ne sont fidéles à observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit: *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils prennent donc garde :

I. Si étant Maîtres ils ont fait inscrire leurs noms & qualitez de Maîtres, tant sur les Régistres des Juges des lieux de leurs demeures, qui ont droit de connoître de la Police des Manufactures, que sur celui de leur Communauté, sans quoi ils ne peuvent continuer l'exercice de la teinture. *Art. 1.*

II. Si étant Maîtres & n'aiant pas fait inscrire leurs noms & qualitez de Maîtres dans le tems prescrit par l'Ordonnance, ils ont fait l'exercice de leur Art sans la permission des Juges de Police, pour les Manufactures, ou sans apprentissage & chef-d'œuvres, en la maniere portée dans l'Ordonnance. *Ibid. Art. 1.*

III. Si n'étant pas Maîtres ils ont entrepris de teindre des étoffes & marchandises de quelque nature que ce soit, à peine de confiscation des étoffes & de trois cens livres d'amende. *Ibid. Art. 1.*

IV. S'ils ont teint leurs étoffes en la maniere prescrite par l'Ordonnance. *Ibid.* depuis l'Article 8. jusqu'au 30. & depuis le 4. jusqu'au 11.

V. Si les Teinturiers en petit teint ont teint d'autres étoffes & d'autres couleurs que celles qui leur sont permises par l'Ordonnance. *Ibid. Art. 38.*

VI. Si les Teinturiers en soie ont teint en petit teint des étoffes ou ouvrages dépendans & appartenans aux Teinturiers du petit teint, à peine de cent livres d'amende & d'interdiction de leurs exercices pour six mois. *Ibid. Art. 79.*

VII. Si les Teinturiers en laine & fil ont teint & vendu autres choses que de la laine & du fil; & les Teinturiers en soie autre chose que de la soie: l'Ordonnance le leur défend très-expressément. *Ibid. Art. 1.*

VIII. Si les Teinturiers ont laissé au bout de chaque piéce une rose de la couleur qui a servi de fonds à la teinture de la piéce, pour servir de témoignage de la bonne teinture. *Ibid. Art. 34.*

IX. Si les Teinturiers par finesse ou ouvertement ont refusé de souffrir la visite des Maîtres-Gardes & des Jurez. *Ibid. Art. 43.*

X. Si les Marchands-Teinturiers en soie, laine & fil, se servent d'autres poids & d'autres mesures pour peser & aulner leurs marchandises, que de justes & ordinaires aux Marchands du lieu de leur demeure, à peine de cinq cens livres d'amende & d'interdiction de leur exercice. Il y a obligation de restituer tout ce qu'ils ont pris de plus que le poids juste & la mesure légitime. *Ibid. Art. 33.*

XI. S'ils ont emploié à la composition de leurs teintures des ingrédiens faux, qui ne servent qu'à faire de mauvaises teintures, dégrader & empirer les étoffes, les endurcir, & empêcher qu'elles n'aient l'œil &

& la perfection nécessaire, à peine de confiscation des teintures & marchandises, de grosse amende, & d'interdiction de Maitrise. S. Thom. *Ex parte qualitatis. Ibid. Art. 5. 6.*

XII. S'ils ont emploié des matieres gâtées & vicieuses pour faire leurs ouvrages; il y a péché & obligation de réparer tous les dommages qu'en souffrent ceux qui achetent les draps, serges, &c. S. Thom.

XIII. Si les Tondeurs, & ceux qui apprêtent les étoffes, ont emploié des graisses qui empêchent de recevoir la teinture, il y a amende de cent cinquante livres. *Ibid. Art. 31.*

XIV. S'ils ont vendu leurs bons ouvrages par dessus le haut prix, & les méchans, ou usez, comme s'ils eussent été bons. Outre le péché qu'ils ont commis, ils sont obligez de restituer ce qu'ils ont pris par dessus le prix raisonnable. S. Thom. *2. 2. q. 11. Art. in corp.*

XV. Si les Teinturiers ont vendu des étoffes de soie, laine & fil en bottes, sans être marquées d'une autre marque que de la leur, leur étant défendu sur peine de cent livres d'amende pour chacune contravention, & de confiscation des étoffes de soie, laine & fil non marquées. *Art. 84.*

XVI. S'ils ont paié au tems qu'ils étoient convenus leurs ouvriers, ou s'ils les ont obligez de prendre en paiement des denrées même au dessus de leur prix raisonnable, quoiqu'ils fussent convenus que ledit paiement seroit en argent; il y a péché & obligation de réparer tout le dommage qu'en ont souffert lesdits ouvriers, ou à cause du retardement de l'argent qui leur étoit dû, ou à cause de la perte qu'ils ont faite aux denrées ou marchandises qu'ils ont été contraints de prendre. *Levit 19. Eccl. 4. Tob. 4.* Résolutions de plusieurs cas.

XVII. Si les Aspirans avant que d'être reçûs à la Maitrise ont fait leur apprentissage chez un Maître Teinturier en bon teint, & demeuré actuellement au service du Maître l'espace de quatre années entieres & consécutives, & servi trois autres années entieres en qualité de compagnons. *Ibid. Art. 44. Art. 83. 90.*

XVIII. Si après les quatre années d'apprentissage, & avant que les Apprentifs fussent enregistrez aux livres des Compagnons, les Maîtres leur ont fait faire une expérience de teinture. *Ibid. Art. 45. 92.*

XIX. Si les Apprentifs se sont absentez de la maison & du service de leurs Maîtres durant leur tems d'apprentissage, sans cause légitime, & jugée telle par le Juge de Police. *Ibid. Art. 40.*

XX. Si les Maîtres ont congédié leurs Apprentifs sans cause légitime, & jugée telle par le Juge de Police. *Ibid. Art. 47.*

XXI. Si les Maîtres ont débauché ou attiré chez eux les Apprentifs ou Compagnons d'autres Maîtres, s'ils leur ont donné de l'emploi directement ou indirectement, il y a amende de soixante livres. *Art. 48.*

XXII. Si les Apprentifs ou Compagnons ont volé leurs Maîtres & en sont convaincus, il y a exclusion pour jamais de la Maitrise, outre l'obligation à la restitution. *Ibid. Art. 91.*

XXIII. S'ils ont élû les Gardes & Jurez à la pluralité des suffrages, sans aucunes brigues & sans aucuns festins, il y a cent livres d'amende aux Contrevenans. *Ibid. Art. 2.*

XXIV. Si les Maîtres Jurez en sortant de leurs charges ont rendu compte devant six Anciens, qui aient passez par les charges, & trois Modernes, conformément à l'Ordonnance. *Ibid.*

XXV. S'ils ont élû un Maître Juré Teinturier de probité, & capable de bien, & duëment exercer sa charge. *Ibid. Art. 3.*

XXVI. Si les Jurez en charge se sont acquittez de leurs charges & fait exécuter exactement les Réglemens & Statuts. *Ibid. 57. 58. Art. 2. 3.*

XXVII. Si les Maîtres Jurez dans les visites ont fidélement recherché les contraventions faites aux Statuts, & s'ils en ont fait leur rapport devant les Officiers de Police, sous peine d'interdiction de la Maitrise. *Ibid. Art. 5. 6.*

XXVIII. Si les Maîtres & Gardes de la Draperie du lieu où se tiennent les Foires, ont vû, visité & marqué tous les draps & serges teintes qu'on y apportées. *Ibid. Art. 41.*

XXIX. Si les Maîtres & Gardes ou Jurez en charge se sont assemblez aussi souvent qu'il étoit nécessaire, & que les Réglemens les y obligent. *Ibid. Art. 95.*

T E M.

TEMPÉRAMENT. C'est une disposition naturelle ou un mélange des différentes humeurs du corps.

Des différens tempéramens & de leur régime particulier.

Le tempérament ou la complexion est une liaison & proportion des matieres élémentaires qui sert à exercer les fonctions naturelles, laquelle est tempérée ou intempérée.

La tempérée est composée de l'union & l'accord des quatre qualitez élémentaires; pour diriger en perfection toutes les actions du corps.

L'intempérée a toûjours une qualité ou deux qui surpassent les autres.

C'est de là que l'on établit huit différences de complexions intempérées; quatre simples, ou une qualité seule domine, chaude, froide, séche & humide.

Des quatre composées, où il y a deux qualitez excessives, chaude & humide, froide & séche, ou froide & humide, chacune desquelles est naturelle ou vicieuse. Elle est naturelle quand elle se contient dans les bornes de la santé, ensorte que l'on ne s'apperçoive pas qu'elle est appellée tempérament. Mais l'intempérée est mauvaise lorsqu'elle surpasse ou qu'elle excede en quelque qualité qui empêche visiblement les actions; c'est pourquoi elle est le principe des maladies. Quant à la complexion tempérée & naturelle, elle doit toûjours être conservée par son semblable, & l'intempérée & vicieuse corrigée par son contraire.

Celui donc qui désirera d'entretenir sa santé, examinera si sa complexion est bien tempérée, médiocrement chaude, froide ou humide, afin de la maintenir en cet état par un semblable régime; ou si elle est fort éloignée de la médiocrité & intempérée par excès, la changer, & la remettre en bon point par un régime opposé en pareil dégré: si elle tient le milieu, on choisira de deux moiens celui qui conviendra le mieux. *De la Haye.*

Des tempéramens flégmatiques.

Les flégmatiques ne sont point velus, ils ont la couleur blanche, quelquefois bleuë, la face boufie, le corps gros, gras, mollasse & froid, les veines & les arteres étroites & enfoncées, le pouls petit & lent, le poil blanc, l'esprit lourd, grossier & stupide; ils sont lâches, paresseux, fainéans, pesants, craintifs, poltrons, endormis, songeant souvent qu'il pleut, ou qu'il nége, ou qu'ils nagent, ou qu'ils se noient. Leur poil & leurs ongles croissent promptement, ils se mouchent beaucoup, ont toûjours l'eau à la bouche; que si elle est blanche & fluide, elle est bonne: si elle est visqueuse & gluante, elle est mauvaise, & sont peu altérez; c'est pourquoi ils boivent rarement; leurs urines sont blanches, & ils ont le ventre toûjours libre. Ils sont sujets aux rhumes, catharres, cruditez d'estomac, coliques, hidropisies, fiévres quotidiennes, tumeurs froides, & à plusieurs autres maladies venant de la pituite.

Des tempéramens pituiteux.

Les pituiteux éviteront ces accidens en mangeant plûtôt du rôti que du bouilli, en observant exactement le jeune, en bûvant plus de vin que d'eau, & sur tout ils ne boiront jamais en entrant a table, ni en se couchant. Ils feront beaucoup d'exercice, ne dormiront gueres, ni ne se coucheront pas si-tôt après le souper; ils ne se mettront point à étudier, ni à faire quelques autres exercices si-tôt après le repas. Ils se couvriront bien la tête, se tiendront les pieds chauds. Le matin en se levant ils se peigneront & frotteront la tête, cracheront & se moucheront bien.

Des tempéramens bilieux ou colériques.

Les colériques sont maigres, menus & velus, brûlans quand on les touche. Leur chair est chaude, séche & rude. Leurs veines & leurs arteres sont grosses. Leur couleur est jaunâtre, pâle ou brune. Leur poil est roux ou noir. Ils ont de l'amertume à la langue, de la dureté à la gorge, & une grande soif. Ils crachent peu, & ont souvent mal à la tete; ils ont l'esprit vif, subtil, bouillant & précipité, le jugement léger, inconstant & sans fermeté, ne gardant point de mesure en leurs gestes ni en leur marcher. Ils ont l'humeur guériere. Sont prompts dans leurs desseins, violens dans leurs désirs, impatiens en toutes choses; ils se mettent d'abord en colere, mais aussi-tôt ils s'appaisent; ils sont ingénieux, arrogans, présomptueux, audacieux, imprudens, hableurs, causeurs, mocqueurs, malins, vindicatifs, brouillons, quételeurs, ambitieux, prodigues, téméraires & indiscrets. Ils sont sujets aux fiévres ardentes, aux fiévres tierces, à la frénesie, cholera morbus, à la jaunisse, aux érésipeles, aux vômissemens & flux de ventre. Leur pouls est fort vite & dur. Leurs selles & leurs urines sont fort jaunes. Leur dormir est petit & léger avec l'esprit toûjours agité, ne songeant qu'au feu & à la guerre, au trouble, au tumulte & au désordre.

Lorsque leur tempérament ne passe point les bornes, il faut qu'ils le conservent avec des alimens qui en approchent; mais quand il excede en chaleur & sécheresse, ils doivent le temperer par un régime de vie qui rafraichisse & qui humecte, comme d'user de laituë, de pourpier, d'oseille, de fruits cruds, de pruneaux, de melons, de concombres, & d'assaisonner leurs viandes de jus d'orange, de citron ou de verjus, de manger souvent & ne point jeuner, de boire leur vin bien trempé, de dormir beaucoup, de ne point faire d'exercice violent, de se baigner l'Été, & sur tout ils prendront garde de se mettre en colere.

Des tempéramens mélancoliques.

Les mélancoliques sont d'un tempérament froid & sec, de couleur noire. Leur chair est froide, dure, rude & sans poil. Leurs cheveux sont crépus. Ils sont maigres, encore qu'ils mangent beaucoup. Leurs veines, leurs arteres sont étroites & petites. Ils ont le visage brun ou noirâtre, avec un regard triste & morne, n'aiant gueres de repos d'esprit; ils sont pensifs, taciturnes, solitaires, craintifs, soupçonneux, fermes, stables, lents, & ils se mettent aisément en colere. Ils sont bons ménagers & courageux. Quand cette humeur ne passe pas les bornes que la nature lui a prescrit, il est certain qu'elle est la plus noble de toutes les autres; mais si une fois elle franchit ses limites, alors elle rend hébêté, sol, sans entendement, sujet aux fiévres quartes & au schirre, aux douleurs de rate & aux hémorroides, & si elle va plus avant, elle rend malin, enragé, furieux, sujet aux cancers, à la lépre, à la galle, & à plusieurs autres accidents.

Tous ceux qui seront de ce tempérament tâcheront, autant qu'il leur sera possible, à se maintenir dans le premier dégré.

Pour cet effet, ils fuiront les lieux obscurs, ténébreux & puants, choisiront un air subtil & agréable, mangeront du pain de froment, & des viandes légeres & de facile digestion.

Ils assaisonneront leurs bouillons de bourrache, de buglose, de pimprenelle, de chicorée & de houblon. Pour les choux, la poirée, les navets, les oignons, les porreaux, les féves, les lentilles & les pois leur sont contraires: ils pourront user de fruits cruds, comme des prunes, des poires, des amandes, des raisins, des citrons & des melons; mais aussi ils rejetteront les figues, les noix, les châtaignes & les vieux fromages. Ils boiront leur vin un peu trempé, & quelquefois du cidre s'ils en peuvent avoir, se tiendront le ventre libre, & dormiront le plus qu'ils pourront.

Des tempéramens sanguins.

Par le changement des complexions vient les diversitez des humeurs, car il est très-constant que le tempérament rend toûjours les humeurs pareilles à lui; c'est pourquoi, s'il est parvenu jusqu'au dégré de perfection, il rend tout le sang parfaitement tempéré, par ce moien le sang dominant, il assujettit les autres humeurs.

Et si le tempérament est chaud & humide, il engendre abondance de de sang, non pas si tempéré, mais excessif en chaleur & humidité; mais quand le tempérament est chaud & sec, il dénote la mélancolie; & s'il est froid & humide, c'est le flegme ou la pituite.

Tous ceux qui sont tempérez, c'est-à-dire, qui sont chauds & humides, sont sanguins; entre ces sanguins il y en a de tempérez & d'intempérez.

Les sanguins tempérez ont le corps assez charnu, la chair modérément chaude & humide, tenant le milieu entre molle & dure. Ils ne sont pas trop velus, & n'ont les veines ni larges ni étroites, ni le pouls trop élevé ni trop petit. Ils ont la couleur vermeille, les cheveux blonds, crépez & ondoians. Ils ont l'esprit enjoué, le jugement fort bon, les mœurs douces, le naturel gai & jovial, un port modeste, la volonté libre, & l'inclination libérale; outre cela ils sont gaillards, discrets, avisez, accorts, paisibles, honnêtes, amateurs des sciences, courtois, affables, accostables, galans, se plaisant en compagnie, prompts à faire plaisir. Ils vont rondement en toutes choses, & sont si modérez, qu'ils ne sont, ni poltrons, ni téméraires, ni trop lents, ni tardifs, ni fins, ni dupes. Leur complexion tenant ainsi un juste milieu, il ne faut pas s'étonner s'ils jouissent d'une parfaite santé.

Pour les autres, ils sont extrémement gros, fort charnus & fort rouge de visage, ils ont la respiration un peu difficile, & le corps pésant & fatigué par le moindre travail. Ils suent beaucoup, & ont l'esprit assez simple & sans finesse. Ils sont plus propres aux plaisirs, comme à rire, à plaisanter, à jouer, qu'à s'adonner aux affaires de conséquence.

Quoique ces sanguins soient d'une trés-bonne complexion, ils sont néanmoins sujets à plusieurs maladies, comme aux fiévres sinoches, aux apostemes, aux pustules, & aux flux de sang; & les femmes à avoir leurs ordinaires en grande quantité: les uns & les autres endurent volontiers les saignées.

Les tempérez pour s'entretenir dans une santé si parfaite, ne feront aucun excès; garderont toûjours un milieu sans passer les bornes, useront de viandes tempérées, & fuiront celles qui sont extrémement chaudes, froides, séches & humides, & par cette conduite ils vivront fort long-tems.

Les autres sanguins intempérez garderont une maniere de vivre qui rafraîchisse, & qui desséche pour corriger leur complexion chaude & humide. Pour cet effet, ils useront de fruits, de salade, de bouillons de chicorée, d'oseille, de laituë, de pourpier, de concombre, & de melon. Ils boiront du cidre & de la biere. Pour du vin ils en useront modérément, bien trempé; l'exercice leur est bon, mais le long dormir leur est contraire: afin qu'ils évitent toute maladie de plénitude, ils se feront saigner tout au moins une fois l'année. La tristesse ne leur est pas si contraire, qu'aux autres complexions.

TEMPÊTE. C'est un orage excité par les vents, & qui est assez souvent accompagné de pluie, de grêle & de tonnerre.

TEMS. C'est proprement la durée de chaque chose dans quelque situation qu'elle soit. On est convenu de mesurer le tems par le cours du Soleil, dont la révolution compose les jours, les semaines, les mois & les années.

TEMS. Ce terme signifie aussi la constitution de l'air. On dit que le tems est beau, qu'il est vilain, qu'il est couvert. Nous allons donner quelques présages pour connoître si le tems sera beau.

Présages du beau tems tirez du Soleil.

Lorsque nous voïons que le Soleil est pur en se levant, qu'il n'est pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les raions rompus, vous pouvez pendant tout le jour espérer le beau tems: quelquefois lorsque le Soleil se leve, il paroît souvent un petit brouillard, duquel on ne peut présager qu'un tems fort serain. Si le Soleil en se couchant est clair & net, & qu'on voie à l'entour de petites nuées rouges & séparées les unes d'avec les autres, c'est signe de beau tems.

Présages tirez de la Lune.

La Lune qui paroît rouge lorsqu'elle se leve, pronostique en Eté une grande chaleur; lorsqu'elle se montre claire en se levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Du moment qu'on voit que le Ciel est bien serein de toutes parts lorsque la Lune se renouvelle, c'est un présage de beau tems. Si trois jours devant ou aprés sa conjonction en son quartier, la Lune a une petite lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement, que si la Lune, quatre jours aprés qu'elle est nouvelle, se montre sans tache, c'est signe que nous aurons du beau tems pendant tout le mois; lorsque la Lune paroît claire pendant sa plaineur, ou que dans son croissant elle se montre sans aucune tache, & que la partie du Ciel que l'on nomme chemin de Saint Jacques, paroîtra claire & luisante; c'est un pronostic de beau tems. Il y a un certain cercle qui paroît à l'entour de la Lune lorsqu'elle se leve, qu'on appelle l'*Halo*, & si-tôt qu'on s'apperçoit qu'il se dissipe, c'est-à-dire, que nous aurons du beau tems.

Présages tirez des Etoiles.

Lorsque nous voïons que les Etoiles brillent au Ciel & qu'elles paroissent sans taches, on ne peut pour lors présager que le beau tems.

Présages tirez de l'air.

Rouge le soir, blanc le matin, est la journée du Pélerin, c'est un proverbe qui n'est point faux; car toutes les fois que les nuages sont rouges le soir, c'est toûjours une marque de beau tems; lorsqu'on voit que le Ciel se découvre en la partie qui est opposée au vent, si sur la soirée sans aucun tonnerre & nuées que ce soit, la rosée descend en grande abondance, on ne sauroit que présager du beau tems. On voit quelquefois des nuées paroître en forme de plumaches ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau, dont elles couvrent les montagnes, si les nuées tombent, ce n'est que du beau tems à esperer. Si lorsque l'Arc-en-Ciel paroît on le voit du côté de l'Orient, c'est signe qu'on aura du beau tems: si au point du jour le Soleil est bordé d'un cercle blanc ou doré aux extrémitez de l'horison, & la belle région de l'air mouillée de rosée qui se fait voir dans les vitres des fenêtres, c'est une marque infaillible de beau tems; quand le Soleil est serein & qu'il y a beaucoup de rosée le matin, on peut compter sur du beau tems pendant tout le jour. Il n'y a point d'Eclipse de Soleil qui ne nous amene du beau tems.

Présages tirez des Animaux.

Lorsque les hiboux, observant le coucher du Soleil, se tiennent dans leur trou sans rien dire, ou bien si aprés le Soleil couché ils s'amassent & se jouent aux raions du Soleil, c'est une marque de beau tems. [Si les corbeaux s'assemblent par troupes & crient a pleine voix: si la corneille crie au matin: si les chauves-souris à Soleil couchant sortent hors de leurs trous & volent par tout au serein: si les gruës volent bien haut & ne retournent si-tôt a bas: si les oiseaux de riviere s'éloignent quelque peu du bord de l'eau. On connoît encore qu'il fera beau tems, lorsqu'on voit l'éprevier se lever dans l'air & fondre sur les allouettes qu'il emporte.

Autres Présages des tems.

Il est important que ceux qui sont attachez à l'agriculture connoissent la diversité des tems, & que par cette connoissance ils puissent pourvoir aux accidens qui pourroient arriver, tant aux arbres, arbustes, que plants & fleurs.

Les brouées, bruines & brouillards, sont ordinairement des vapeurs & exhalaisons grossieres & terrestres mélangées & ramassées ensemble: voila pourquoi elles épaississent & troublent l'air, en tombant sur les fleurs ou sur les fruits bien souvent les corrompent; mais la plus dangereuse est celle qui a moins d'humidité, laquelle étant plus grossiere, aride & terrestre, séche, ternit, & même brûle quelquefois les bourgeons, les feuilles, les fleurs, & les fruits les plus tendres, tombant dessus comme de la rouille ou de la nielle.

Celui qui se rendra bien soigneux pour prendre garde lorsque telles bruines ou brouillards se formeront en l'air, pourra sauver les fruits & les fleurs qu'il aura en son jardin de ce danger, il doit au moins soigner aux plus délicats, comme bon Chrétien, bergamotte, Messire-Jean, rousselet d'Été, prunes de perdrigon, pavis, abricots, qui sont les arbres les plus sujets aux bruines & brouillards; c'est pourquoi il est besoin de couvrir les arbres de grosse toile en forme de parasol, & aprés les découvrir lorsque les brouillards seront tombez; par ce moien vous sauverez vos fleurs & les fruits de votre jardin.

Or, parce que les arbres sauvages que l'on plante pour couvrir les allées sont fort sujets à telles bruines & brouillards, jusqu'a ce qu'ils soient forts & grands, il faut que l'on ait soin de faire provision de paille & de cerceaux, afin de faire des couvertes en forme de cloches à chacun des arbres nouvellement plantez, ou bien faire les couverts avec de la natte en forme de cloches; ceux-ci serviront plusieurs années, si on prend soin de les mettre a couvert lorsqu'on ne s'en servira point. Il faut encore avoir le soin d'avoir une seringue, & faire porter de l'eau avec soi pour laver tous les arbres avec la seringue, j'entends ceux qui auront été touchez de telles bruines & brouillards, pour empêcher que la vermine ne s'y engendre.

Il est aussi nécessaire qu'on connoisse à peu prés l'opportunité du tems & le changement des Solstices; par ce moien on fera beaucoup de profit, en conduisant les ouvriers que l'on aura sous sa charge, leur faisant mettre la main a la besogne quand le tems & la saison le requiert.

Présages des tems.

Le Soleil entrant au Signe d'Aries, ce qui arrive vers le 20. de Mars, le Printems commence: quand il entre au Signe de Cancer, ce qui arrive vers le 21. de Juin, l'Été commence: l'Automne commence lorsque le Soleil entre au Signe de Libra, ce qui se fait vers le 22. de Septembre. Enfin l'Hiver commence lorsque le Soleil entre au Signe de Capricorne, qui est environ le vingt-troisiéme jour de Décembre.

Présages des tems.

Le pleïades commencent à se montrer l'onziéme jour du mois de Juin, & se perdent le second jour de Novembre; le plus court jour de l'année, c'est le vingt-troisiéme jour de Décembre.

Autres Présages. Si on veut connoitre à peu prés le tems qu'il fera en Hiver, qu'on prenne garde lorsqu'on verra que les chats se tiffent & peignent, passant leurs pattes par dessus l'oreille par trois fois, assûrément qu'il tombera bien-tôt aprés de la neige, verglats, frimats, & si on voit qu'ils tournent le cul au feu, sans doute qu'il gelera bien-tôt aprés.

Il faut encore qu'on connoisse si l'année doit être avancée ou tardive. Pour le savoir, il faut qu'on prenne garde si aprés vendange il tombe de l'eau avant que les pleïades se cachent de nous; si cela est, on est assûré que l'année sera avancée & hâtive. S'il tombe de l'eau lorsqu'elles se cachent, l'année ne sera tardive ni hâtive; mais s'il ne tombe point d'eau qu'aprés les pleiades cachées, l'année sera tardive. Il faut prendre bien garde quel tems il fera le 24. jour de Novembre, la plus grande partie du mois de Décembre sera de même: aussi quel tems il fera le 25. jour de Décembre, la plus grande partie du mois de Janvier sera de même; & tel tems qu'il fera le 26. Janvier, la plus grande partie du mois de Février sera de même. J'ai expérimenté tout le traité du present Article, lequel j'ai trouvé véritable, dont je me suis servi pendant plusieurs années; ce qui m'a grandement soulagé pour conserver mes plantes, fleurs, orangers, & autres arbres & arbustes qui craignent & sont sujets aux injures de l'Hiver.

TEMS. Il y a des tems à observer dans la Pharmacie, tant pour cueillir les plantes ou leurs parties, que pour les conserver. On cueille, par exemple, une plante lorsqu'elle veut faire sa graine, on arrache les racines succulentes, & celles qu'on ne veut pas garder beaucoup, au Printems, & toutes les autres en Automne. On coupe le tronc, ou la tige, lorsqu'elle est dans sa perfection: on cueille les feuil-

les dans leur grandeur naturelle à la fin du Printems, ou au commencement de l'Été; les fleurs, si-tôt qu'elles sont épanouies, les fruits quand ils sont mûrs, & les semences un peu auparavant qu'elles tombent. On tire le suc quand les petits rejettons bourgeonnent, & les gommes, les larmes & les résines au Printems, ou au commencement de l'Été. A l'égard de la conservation des médicamens, les stiptiques sont meilleurs récens que vieux; les âcres au contraire, les doux, les insipides & les salez entre les deux, c'est-à-dire, ni vieux ni récens.

TEN.

TENDRETÉ. C'est un terme qu'il seroit à souhaiter de voir en usage, aussi bien que le sont âcreté, dureté, maturité, insipidité, &c. Le mot de tendreté seroit nécessaire & propre à exprimer la chair tendre de certains fruits, comme ceux d'âcreté, dureté, insipidité, &c. le sont pour marquer la chair âcre, dure & insipide de quelques autres. Ainsi ce seroit une bonne maniere de parler, que de dire : un tel fruit est à estimer à cause de sa tendreté, comme l'on dit: un tel est à mépriser à cause de son âcreté & de sa dureté, tel à cause de son insipidité, &c. Le mot de tendresse qui est si bien emploié quand on parle des sentimens du cœur, est trop relevé pour descendre jusqu'à la matiere du mérite des fruits.

TENESME *ou douleur au fondement*. C'est une maladie de l'anus ou du fondement, qui oblige la personne d'aller incessamment à la selle; il est ordinaire en tous flux de ventre, & lorsque la matiere se trouve si âcre & si recuite qu'elle écorche en passant.

Le tenesme à une femme grosse la fait avorter s'il dure long-tems. Le hoquet est un mauvais signe au tenesme. Si le tenesme arrive par la dissenterie, ou par un flux de ventre, la cause étant ôtée, on en sera délivré.

Mais s'il vient d'humeur âcre, échauffée & recuite, il faudra saigner une fois ou deux, ensuite purger avec la casse, ou le catholicon double, ou la manne dans du petit lait. On pourra encore conseiller le bain, & ordonner quantité de lavemens faits avec le lait & le sucre rouge, ou avec le bouillon de tripes, ou la décoction de roses de Provins, d'agrimoine, de plantain, de lin, de miel, ou d'huile rosat.

Le tenesme se communique aisément; c'est pourquoi ceux qui ont cette maladie doivent faire leurs nécessitez à part.

TENIR à l'arbre. C'est être attaché à l'arbre. Ainsi nous disons : qu'il ne faut pas avoir en arbre de tige les fruits qui n'y tiennent gueres, comme les virgoulés & autres. Mais qu'on y peut avoir ceux qui tiennent bien, comme le martin-sec, les franc-réal & autres.

TÉR.

TÉRÉBENTHINE. C'est une liqueur qui découle des pins ausquels on fait des incisions à coups de hache. Elle retient le nom de térébenthine lorsqu'elle est fluide; mais on lui donne le nom de galipot ou de resine lorsqu'elle acquiert une consistence solide. On retire aussi une sorte de térébenthine du sapin, elle est plus claire & plus fluide que l'ordinaire: elle donne une odeur de citron comme le baume du Levant: on la trouve dans des vessies grosses comme des noix, qui couvre l'écorce unie des sapins, & qui sont produites par la dilatation des vaisseaux qui contiennent une trop grande quantité de suc nourricier. Ces vessies sont ovales & rangées en travers.

La térébenthine la plus estimée est celle qui découle des térébinthes qui croissent dans l'Isle de Scio sur le bord des vignes & le long des grands chemins: les Païsans se servent d'une hache pour couper en travers les troncs des gros térébinthes: ces incisions, qui se font depuis la fin du mois de Juillet jusqu'en Octobre, laissent découler une liqueur qui tombe sur des pierres plattes qui ont été placées aux pieds des arbres. Les Païsans ramassent ensuite cette liqueur avec de petits bâtons, & la font couler dans des bouteilles où ils la conservent.

On retire encore la térébenthine du térébinthe, du meleze & du picea. On doit choisir la térébenthine nette, claire, blanche, transparente, d'une consistence de sirop épais, d'un goût un peu amer, & d'une odeur forte assez désagréable. *Voyez* TÉRÉBINTHE.

TÉRÉBINTHE, en Latin *Terebinthus*.

Description. C'est un arbre dont les feuilles sont comme celles du frene, quoique moins longues, plus grosses & plus charnuës. Son bois est comme celui du lentisque, de même que l'écorce. Les racines sont profondes & dures. Les fleurs sont semblables à celles de l'olivier, mais rougeâtres, d'où naît le fruit ensuite fait en raisin.

Lieu. Cet arbre croît aux Païs chauds, il s'en trouve en Italie & même en Dauphiné. Il fleurit au Printems.

Propriétez. La térébenthine, qui est une liqueur qui distille de cet arbre, échauffe, amollit, résout & nettoie; elle est bonne pour la toux, pour la phthisie & pour la poitrine; elle provoque l'urine, guérit la gravelle, chasse les vents, & mûrit les cruditez; elle est bonne à la sciatique, à la goute & aux douleurs des jointures. Elle se met dans les emplâtres & les onguents des Chirurgiens. Elle guérit les vieux ulceres, & la galle des hommes & des bêtes; enfin c'est la meilleure de toutes les résines; quand on la donne intérieurement, la dose est depuis une demi dragme jusqu'à une dragme.

TÉRIAQUE. *Voyez* THÉRIAQUE.

TERMOMETRE. *Voyez* THERMOMETRE.

TERMES qui ne sont pas vulgaires, & qui sont usitez dans la chasse des oiseaux & la pêche des poissons, & qui seront ici expliquez, outre ceux qui sont marquez dans le mot de FILET, où l'on explique la façon de faire toutes sortes de filets.

Reget. C'est une houssine, ou verge de bois, laquelle étant ploiée se remet d'elle-même toute droite comme elle étoit auparavant; les Païsans l'appellent *Regit*, *Repuce* ou *Repenelle*.

Marchette. C'est un morceau de bois qui tient une machine en état, sur laquelle un oiseau mettant le pied dessus se prend à la machine.

Argon. C'est un bâton ou morceau de bois ploié en arc, qui fait la moitié d'un cercle ou rond.

Corde cablée. C'est une corde semblable à celle dont on se sert aux bateaux, laquelle est faite de trois cordons, composez chacun de trois autres.

Meute. C'est un oiseau attaché à quelque bâton ou corde, lequel sert pour faire approcher les autres des filets; aussi l'appelle t'on quelquefois moquette.

Entes. Ce sont des peaux d'oiseaux remplis de paille ou de foin, ausquelles on fiche un piquet par dessous le ventre pour le faire tenir à terre comme s'ils étoient sur leurs pieds, afin de tromper les autres oiseaux, qui les voians se jettent dans les filets avec eux, croiant qu'ils sont en vie; on les nomme aussi quelquefois moquettes.

Tous les termes suivans sont usitez parmi les Païsans qui prennent les oiseaux des marécages, & principalement pour les preneurs de pluviers.

Guede ou *guide*. C'est un bâton qui guide un filet tendu pour prendre des oiseaux avec un ret saillant.

Guarriere, *Garriere* ou *Gardiere*. Ce n'est autre chose qu'une espece de terre creusée pour loger ou cacher la *Guede*. Ce mot comme je crois, veut dire *Gardiere* ou *Gardienne*, que les Païsans qui corrompent la langue, nomment *Garriere*; on pourroit autrement l'appeller *Guerdier* ou *Guidiere*.

Par le terme de *Palette*, on doit entendre un morceau de bois plat, fait en forme de palette à jouer au volant.

Sarot ou *serrot*. C'est un bâton long d'un pied nommé ainsi, à cause qu'il sert ou reçoit la guide sous lui, ou bien qu'il la tient bien serrée.

Pau, *pied*, ou *piquet*. C'est un baton pointu par un de ses bouts.

Pau forceau. C'est un piquet qui doit avoir le plus de force, & sur qui le filet se tient par force en l'état qu'il doit être.

Billard. Ce n'est qu'un bâton recourbé par un de ses bouts, fait de la forme de ceux dont on se sert dans un jeu de billard.

Bourroche. C'est un panier fait de la forme d'un œuf, dans lequel on met les oiseaux de marécage pour les transporter vivans.

Charote. C'est le panier fait en façon de hotte ou de bufet, dans lequel les preneurs de pluviers mettent leurs entes & les oiseaux morts qu'ils ont pris pour les transporter.

Paumelle. C'est une machine composée de plusieurs piéces, sur laquelle on met un oiseau en vie pour monter, lorsqu'on ne peut s'en servir aux verges quand il n'a point de queuë.

Par le terme de *Forme*, on doit entendre un espace de terre sur laquelle un filet s'étend; & qu'il couvre lorsqu'on le fait jouer.

Et par le *Liz*, on peut s'imaginer une liziere de terre fenduë, comme une goutiere de maison, dans laquelle se cache le filet qui doit couvrir la forme, & qui borne la même forme d'un côté, ce qui lui donne, comme je croi, ce nom de liz ou liziere de la forme.

Les Païsans ou preneurs de pluviers appellent *Harnais* les entes, les meutes, le huau, les verges, & tout ce qui peut servir autour de la forme & des filets, ce qui pourroit mieux se nommer *Equipage*.

Ils appellent encore les filets, *des Hengins*.

Le *Huau* n'est autre chose que les deux ailes d'une buse ou d'un milan, que les gens de la campagne nomment un huau, lesquelles s'attachent avec trois ou quatre grelots ou sonnettes de fauconnerie, au petit bout de la verge du huaut ci-devant.

Les oiseaux de riviere, comme peuvent être les cignes, oies, cannes, & tous ceux qui ont le bec plat, mettent la tête dans l'eau pour manger, & cela s'appelle *Barboter*.

Je n'explique pas les autres termes, parce que je croi que tout le monde les entend, & qu'on peut les chercher dans leur ordre.

TERRASSE. C'est un terme qui se dit d'une quantité considérable de terre, qui est plus haute que le terrein voisin sur lequel elle commande, soit que cette terre ait été ainsi élevée exprès, comme c'est l'ordinaire pour servir d'allée, revêtue de bonnes murailles de pierre, ou dressée en talus pour se bien soûtenir, soit que cette terre se trouve ainsi naturellement élevée. C'est pourquoi on dit: une allée en terrasse, un jardin en terrasse, c'est-à-dire, une allée, ou un jardin plus haut que le terrein voisin auquel il tient.

On peut faire trois sortes de terrasses; les unes sont en ligne droite, & soûtenuës par de bons murs de maçonnerie; les autres n'ont d'autre soûtien que la terre même qu'on taille en talus ou en forme de glacis : enfin les troisiémes ne sont point en ligne droite, mais on leur donne une pente la plus douce que l'on peut, & dans leurs contours on a soin d'y ménager des paliers à différentes hauteurs, des rampes douces & des escaliers avec des estrades, des gradins, des volutes, vertugadins, talus, & glacis de gazon. On a soin de placer toutes ces piéces avec ordre & simétrie. On donne le nom d'amphitéatre à cette troisiéme sorte de terrasse, & on a coûtume de l'orner d'oranges, de statuës, de jets-d'eaux, & autres embellissemens. La seconde maniere de faire des terrasses qui sont en talus, est celle qui coûte le moins. Il est nécessaire de donner aux terrasses en ligne droite une pente suivant leur longueur pour l'écoulement des eaux. Cette pente doit être d'environ un pouce ou un pouce & demi sur chaque toise, on peut la prendre du milieu de la terrasse vers les extrémitez.

TERRASSIER. Ce mot se dit de l'Entrepreneur qui doit remuer, ôter, ou porter une quantité de terre. Ainsi on dit: j'ai fait marché avec un Terrassier pour fouiller mes caves, pour applanir mon jardin, pour faire mes allées en terrasse, &c.

TERRE. Ce mot signifie communément le globe que nous habitons. La plûpart des anciens Philosophes ont crû que la terre étoit immobile au centre du monde. Plusieurs Modernes croient qu'elle est une Planette qui tourne autour du Soleil, & que la Lune tourne autour de la terre. Par ce moien, ils expliquent plus commodément le lever, le coucher du Soleil & des Astres, les directions, les stations, les rétrogradations des Planettes, & les autres apparences qui ont donné tant de peine aux Anciens pour les expliquer dans leur sistême de l'immobilité de la terre.

Les observations qu'on a faites sur la figure de la terre, prouvent qu'elle

qu'elle est ronde, ou fort peu différente de la ronde. Son demi-diamêtre, qui est la distance du centre de la terre à sa superficie est de quatorze cens trente-deux lieux communes de France, & la distance de la terre au soleil est de vingt-deux mille de ces demi-diametres, c'est-à-dire, de plus de trente millions de lieuës. Le globe de la terre est environ cinquante-cinq fois plus grand que celui de la lune, & un million de fois plus petit que celui du soleil.

Les Astrologues n'ont point donné de caractere particuler à la terre, comme ils en ont donné aux Planetes pour les désigner; ils ont crû qu'elle recevoit seule toutes les influences des Planetes sans penser qu'elle peut leur en communiquer.

Terre. Terme d'Agriculture. C'est le fond dans lequel on peut planter des arbres & des légumes, ou semer quelques graines. On la peut considérer par rapport au jardinage ou par rapport au labourage. Les Jardiniers & les Laboureurs donnent différentes dénominations à la terre suivant les qualitez qu'ils remarquent. Nous parlerons de ces diverses sortes de terres, & nous allons commencer par celles qui regardent le jardinage.

I. La terre se nomme aigre, amere & puante, quand à la flairer ou à goûter de l'eau dans laquelle elle a trempé, on y sent de l'aigreur, de l'amertume & de la puanteur.

II. Elle se nomme terre argilleuse quand elle approche de la nature de l'argille ou glaise, en ce qu'elle est grasse, sourde, matérielle, froide, qu'elle se coupe comme du beurre & qu'elle est sujette à se fendre pendant les chaleurs de l'Été. Quelques-uns la nomment terre morte.

III. Elle se nomme bonne quand on y fait aisément venir tout ce qu'on veut, & mauvaise quand ni les arbres, ni les semences n'y réussissent point.

IV. Elle se nomme terre chaude & brûlante, quand elle est si légere & si séche, qu'aux moindres chaleurs tous les plants qui y sont séchent & périssent.

V. Elle se nomme terre grovette, quand elle est mêlée d'un assez grand nombre de petites pierres.

VI. Elle se nomme terre coriace, par quelques-uns acariâtre & caste, quand avec la bêche elle se coupe à peu près comme la glaise. Elle est très difficile à cultiver, parce que les eaux la délaient comme du mortier frais fait, & la chaleur survenant la rend dure comme des pierres & la fait fendre.

VII. Elle se nomme terre forte & terre franche, quand sans être argilleuse elle est comme le fond des bonnes prairies; ensorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut, soit ronde, soit longue, &c.

VIII. Elle se nomme terre froide, humide & tardive, quand au Printems elle a peine à s'échauffer pour faire les premieres productions; ensorte que tout y vient naturellement plus tard qu'en d'autres endroits voisins.

IX. Elle s'appelle hâtive quand les fruits y mûrissent de bonne heure, & tardive par un effet contraire.

X. Elle s'appelle terre meuble & légere, quand elle n'a point de corps, & qu'au contraire elle approche du sabloneux.

XI. Elle s'appelle terre neuve, quand elle n'a jamais servi à la production & nourriture d'aucune plante; telle est celle qui se trouve à trois ou quatre pieds de la superficie, ou même plus avant.

XII. Elle se nomme terre portée, quand sur tout on l'a prise en quelqu'endroits de dehors pour la porter dans le jardin.

XIII. Elle s'appelle terre reposée, quand elle a été un an ou deux, ou plus long-tems sans être cultivée.

XIV. Elle s'appelle terre travaillée & terre usée, quand elle a été long-tems à produire sans cesse & sans secours d'amandemens.

XV. Enfin elle s'appelle terre veule, quand les plantes n'y peuvent faire des racines à cause de sa trop grande légereté.

Moyens de connoître si une terre est bonne pour le jardinage.

On connoît que le fond d'un jardin est bon, & particulierement pour les arbres fruitiers, si premierement tout ce que la terre y produit, soit d'elle-même, soit par culture, est beau, vigoureux, abondant, & que par conséquent on n'y voit rien de chétif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En second lieu, si cette terre, à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisiéme lieu, si elle est facile à labourer, & qu'elle ne soit pas trop pierreuse.

En quatriéme lieu, si à la manier elle est meuble sans être trop séche, & légere comme les terres de tourbe ou comme les terres tout-à-fait sabloneuses.

En cinquiéme lieu, si elle n'est point trop humide, comme les terres marêcageuses ou comme les terres franches, & qui approche fort de la nature des terres glaises.

Enfin, à l'égard de la couleur, la principale est, qu'elle soit d'un gris noirâtre; il y en a cependant des rougeâtres qui font fort bien; je n'en ai jamais vû qui fussent en même tems & fort blanches & fort bonnes.

Profondeur que doit avoir la terre pour être bonne.

Il faut qu'au dessous de la superficie qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus; maxime très-importante, & dont il faut être raisonnablement assuré par le moyen de quelques fouilles faites au moins en cinq ou six endroits.

On se trompe fort quand on se contente d'une moindre profondeur, & sur tout pour les arbres & pour les plantes & longues racines; savoir, artichaux, betteraves, scorsonere, panais, &c.

Des labours des terres du jardinage.

I. Les labours dans les jardins, à proprement parler, ne sont autre chose qu'un mouvement ou remuement, qui se faisant à la superficie de la terre pénetre jusqu'à une certaine profondeur; ensorte que les parties de dessus prennent réciproquement la place les unes des autres; il faut savoir qu'il s'en fait de plusieurs façons.

Premierement, à la bêche & à la houë, & cela dans les terres aisées.

En second lieu, il s'en fait à la fourche & à la beloche, & cela dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes.

Il s'en fait aussi de plus profonds; savoir, en pleine terre & au milieu des carrez.

Enfin il s'en fait de plus légers; savoir, autour des pieds des arbres, sur les asperges, parmi les menus légumes, &c.

Il faut savoir ensuite que vrai-semblablement la cause ou le motif des labours n'est pas simplement pour faire que les terres en soient plus agréables à la vûë, quoi qu'en effet elles le deviennent; mais que c'est pour rendre mobiles celles qui ne le sont pas, ou pour entretenir en bon état celles qui le sont naturellement. Il faut savoir encore, que c'est principalement pour augmenter par ce moyen la fertilité dans les terres qui en ont peu, ou la conserver dans celles qui en ont suffisamment; il ne se doit point faire de labours aux terres qui sont entierement stériles.

Quand je parle de rendre des terres mobiles, j'entends les rendre en quelque façon sablonneuses & déliées, ensorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les pénétrent aisément, & qu'elles ne soient nullement compactes, adhérentes, unies ensemble, ainsi que sont les terres argilleuses & les terres glaises, lesquelles par la constitution de leur nature ne se trouvent nullement propres pour la végétation.

Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité, j'entens que le labour doit contribuer à donner un tempérament de chaud & d'humide à une terre, qui d'ailleurs est pourvûë du sel dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité. Ce tempérament de chaud & d'humide étant si nécessaire à la terre, que sans lui son sel lui est entierement inutile, de sorte qu'elle ne peut faire aucune production de plantes; tout de même que l'animal ne peut joüir d'une santé parfaite, quand il est sans le tempérament des qualitez élémentaires.

II. Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des régles qui puissent servir à procurer aux terres le tempérament dont il est question.

Sur quoi je dis qu'il faut savoir que certaines terres s'échauffent aisément; par exemple, celles qui sont légeres, & ainsi à l'égard de la chaleur nous y avons moins de choses à faire; mais comme d'ordinaire elles sont séches & arides, il faut soigneusement travailler pour leur procurer de l'humidité; d'autres ont plus de peine à s'échauffer; par exemple, les terres fortes & froides, celles-ci demandent plus de culture par un surcroit d'humidité: au contraire souvent elles en ont trop; mais elles demandent beaucoup de secours pour une augmentation de chaleur.

De plus, certaines plantes veulent plus d'humidité; par exemple, des artichaux, des salades, de l'oseille, des plantes à grosses racines: il faut disposer les terres qui les produisent à profiter amplement des eaux de dehors. Les autres s'en contentent de moins; par exemple, les arbres fruitiers, les asperges, &c. Ainsi il n'est pas nécessaire de se trop tourmenter pour leur en faire venir. Mais quoiqu'il en soit, comme nous n'avons rien dans nos jardins où la chaleur & l'humidité doivent être excessives, aussi n'y avons-nous rien où il ne soit nécessaire d'y en avoir un peu. Le soleil, les pluies & les eaux soûterraines pourvoient à une partie; c'est à nous à pourvoir par d'autres voies à ce qui peut manquer du reste. C'est ce que nous faisons par une culture bien entenduë dont les labours font une principale partie.

Ces labours se doivent faire en différens tems, & même différemment pour la multiplicité, eu égard à la différence des terres & des saisons. Les terres qui sont chaudes & séches, doivent en Été être labourées ou un peu devant la pluie ou pendant la pluie, ou incontinent après, & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive venir; de sorte que pourlors on ne sauroit presque les labourer, ni trop souvent, ni trop avant quand il se peut: comme par la raison des contraires, il ne faut presque jamais les labourer pendant le grand chaud, à moins que de les arroser aussi-tôt. Ces fréquens labours donnent passage à l'eau des pluies, & les font pénétrer vers les racines qui en ont besoin, au lieu que sans cela elles demeureroient sur la surface où elles seroient inutiles, & bien-tôt après évaporées. Les labours donnent aussi passage aux chaleurs sans lesquelles l'humidité seroit inutile.

Au contraire les terres froides, fortes & humides ne doivent jamais être labourées en tems de pluies; mais plûtôt prendre les plus grandes chaleurs. En effet pourlors on ne sauroit les labourer, ni trop souvent, ni trop avant, en vûë particulierement d'empêcher qu'elles ne se fendent par dessus; ce qui, comme nous avons souvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y pénétre plus aisément, & par ce moyen détruise le froid qui empêche l'action des racines & fait des arbres jaunes.

La nature de la terre nous fait voir en cela, aussi-bien qu'en beaucoup d'autres choses, qu'elle veut être réglée; ensorte que d'un côté elle répond assez heureusement à nos intentions quand elle est sagement traitée, & que de l'autre elle s'y oppose quand on la veut gouverner à contre-tems: la saison de mettre en terre la plûpart des grains qui d'ordinaire ne se sément chacun que dans une saison: le tems de faire des greffes, de tailler & de planter, tant les vignes que les arbres, ce qui pareillement ne se fait qu'en certains mois; tout cela sont autant d'instructions que la nature nous donne, afin de nous apprendre à bien étudier ce que la terre demande, & en quel tems précisément elle le demande: c'est par là qu'une grande application m'a apris qu'il étoit bon de labourer souvent les arbres, soit en terre séche & légere, soit en terre forte & humide; mais les uns en tems de pluie & les autres en tems de chaleur.

Ces labours fréquens que je viens de conseiller, quand on a la commodité

modité de les faire, sont d'une grande utilité: car outre qu'ils empêchent qu'une partie de la bonté de la terre ne s'épuise à la production & nourriture des méchantes plantes, ils font au contraire que ces méchantes plantes mises au fond de la terre s'y pourrissent & y servent d'un nouvel engrais. De plus les labours fréquens détruisent en partie les anciennes maximes qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque saison, & tout ce qui s'y trouve de bon est que tout au moins elles en établissent la nécessité, & par conséquent l'utilité; mais j'ajoûte qu'ils ne sont pas suffisans à moins que dans les intervalles de ces labours on ne prenne soin de ratisser ou arracher les méchantes herbes, qui particulierement l'Été & l'Automne, viennent à se produire sur la terre, & s'y multiplient à la fin si on les y laisse grener.

Il faut dire ici en passant, que les tems ausquels les arbres fleurissent & que la vigne pousse, sont extrémement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors, ni aux arbres, ni aux vignes. La terre fraîchement remuée au Printems exhale beaucoup de vapeurs qui aux moindres gelées blanches, lesquelles sont fort ordinaires en cette saison-là, étant arrêtées près de la superficie de la terre, s'arrêtent sur les fleurs, les attendrissent en les humectant, & ainsi les rendant susceptibles de la gelée, contribuent à les faire périr: les terres qui ne sont pas labourées en ce tems-là, & qui par conséquent ont la superficie dure & ferme, ne sont pas sujettes à exhalter tant de vapeurs, ni par conséquent sujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ai dit ci-devant pour favoriser la nourriture des arbres, il s'ensuit que je condamne fort ceux qui sement ou plantent, soit beaucoup d'herbes potageres, soit beaucoup de fraisiers ou de fleurs tout auprès des pieds de leurs arbres: ces sortes de plantes leur font sans doute un grand préjudice.

La regle que je pratique par les labours qu'il faut faire aux arbres, tant en Hiver qu'au Printems, est, que dans les terres seches & légeres, j'en fais donner un grand à l'entrée de l'Hiver, & un pareil aussi-tôt après qu'il est passé, afin que les pluies du Printems entrent aisément dans les terres qui ont besoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes; & j'attens à leur en donner un grand à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand les fruits sont tout-à-fait nouez & les grandes humidirez passées, ainsi la superficie de ces terres s'étant trouvée dure, ferme & serrée, n'a laissé que peu de passage pour les eaux de l'Hiver & du Printems dont nous n'avons ici nul besoin, les neiges étant venuës à fondre, & n'ayant pû pénétrer sont demeurées partie sur la surface, & là ont été converties en vapeurs, & partie suivant la pente des lieux, sont descenduës pour aller dans les rivieres voisines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant & ne pénétre si avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ai guéres vû que l'eau des pluies ait pénétré au-delà d'un pied; mais pour ce qui est de l'eau des neiges, elle pénétre jusqu'à deux ou trois pieds, tant parce qu'elle est plus pésante que l'eau des pluies ordinaires, que parce que se fondant lentement & petit-à-petit, & par le dessous de la masse des neiges, elle s'insinuë plus aisément sans en être empêchée par le hâle des vents ou par la chaleur du soleil.

C'est pourquoi autant que je crains les grandes neiges pour les terres fortes & humides, si bien que j'en fais enlever tout ce qui se peut d'auprès de nos fruitiers, autant je prens de soin d'en ramasser dans les terres légeres pour y faire une maniere de magazin d'humidité, & sur tout en ces sortes de terres; je reléve celles qui seroient inutiles dans les allées & je les fais rejetter sur les labours des espaliers, & particulierement aux expositions du Midi qui sont en Été les plus échauffées & les plus succées, & aussi aux expositions du Levant, même dans les plus fortes terres, parce que les eaux des pluies d'Été n'y viennent presque jamais; les terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus altérées, & par conséquent les arbres y souffrent.

Cette nécessité de labourer que je recommande & que je conseille, est quelquefois combattuë par le succès de certains arbres, qui étant couverts de pavé ou de sable battu au pied, ne laissent pas de bien faire, quoiqu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre: la premiere, que comme d'ordinaire ces sortes d'arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau, qui pénétrant au travers des jointures de chaque pavé ou du sable battu, leur fournit assez de nourriture pour les ranimer: & la seconde, c'est que l'humidité qui a aussi pénétré dans ces terres couvertes de pavé, s'y conserve bien mieux & plus long-tems que dans les autres, le hâle des vents & la chaleur du soleil ne pouvant la détruire. Cependant je ne laisse pas de recommander les labours, tant pour le bien de la terre & des plantes, que pour le plaisir de la vûë. L'expérience universelle que nous avons sur cela, ne peut être détruite par une si petite objection, non-plus que l'usage des vêtemens ne peut être condamné, quoique les sauvages ne le connoissent pas. Les figuiers, les orangers & les autres plantes & arbrisseaux en caisse, justifient assez la nécessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute de quoi ils ne manquent pas de languir, & souvent même de périr.

Des amandemens.

L'amandement n'est autre chose qu'une amélioration de terre, cette amélioration se peut faire avec toutes sortes de fumiers; il en faut expliquer les motifs, l'usage & la maniere.

A l'égard du motif il est vrai de dire que quand nous amandons ou fumons la terre, ce doit être en vûë de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas; c'est-à-dire, qui a beaucoup de deffauts, & par conséquent peu de disposition a produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre si de tems en tems on ne lui faisoit quelques réparations nécessaires. Ainsi nous devons amander cette terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au-dela de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le tempérament dont il est bon ou mauvais. Il faut, par exemple, beaucoup de fumier pour produire des herbes potageres qui viennent en peu de tems en abondance, & se succédent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrein, qui sans cela se pourroit effrier. D'un autre côté il en faut peu ou point du tout pour nourrir les arbres, qui étant longs à venir ne font que des productions mediocres, eu égard à la terre qu'ils occupent; & enfin quoiqu'ils demeurent fort long-tems au même endroit où ils sont, cependant par le moyen de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient. J'ajoute qu'il en faut moins pour le fond qui de soi a beaucoup de fécondité, que pour celui qui en a fort peu: Enfin il en faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & seches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands deffauts de la terre consistent, comme j'ai dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid & de la grande pesanteur, ou en trop de secheresse, qui est aussi régulierement accompagnée d'une excessive légereté, & d'une grande disposition à être brûlante. Nous voyons aussi que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraichissans; par exemple, ceux de bœuf & de vache. Les autres sont chauds & légers, comme ceux de mouton, ceux de cheval & de pigeon, &c. & comme le reméde doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guérir, nous devons employer les fumiers chauds & légers dans les terres humides, froides & pésantes, afin de les échauffer & de les rendre plus mobiles & plus légeres, & employer les fumiers de bœufs & de vaches dans les terres maigres, seches & légeres, afin de les rendre plus grasses & plus matérielles, & par ce moyen empêcher que les grands hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Été ne les altérent trop aisément.

OBSERVATIONS. I. Il se fait de grandes dissertations dans la Philosophie & dans la Chimie, pour chercher à décider quels sont les meilleurs fumiers; on le fait avec la même exactitude que les Mathematiciens apportent à décider ce qui est nécessaire pour faire une ligne droite, &c. Le Public est fort obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité & leurs observations si avant dans les secrets de la nature. J'espére que nous en tirerons de grands avantages; mais en attendant qu'ils soient arrivez, je crois, & pour moi & pour ceux en faveur de qui & pour qui j'écris, que nous ne saurions mieux faire que d'aller en ceci comme je fais, c'est-à-dire, bonnement, simplement & grossierement: sachant d'ailleurs que la fertilité des terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible. Aussi, bien loin de vouloir donner du scrupule à personne & sur tout intimider par aucun endroit nos Jardiniers sur le fait de la culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre sur ce fondement, que constamment il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le trésor unique & véritable de cette terre. Ainsi disons-nous, que les écus d'un avare, qui font sa richesse & son opulence, sont le trésor qu'il posséde; cet avare demeurera toûjours également riche & pécunieux, si premierement il ne dépense rien, ou si en second lieu quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépense d'or ou d'argent d'une main, autant reçoit-il de l'autre: il avoit hier dépensé dix écus, aujourd'hui il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en denrées, la valeur de dix écus; le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, de ramasser le jour d'après, soit le même argent en espece, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. & ainsi à l'infini tel circuit est réel & effectif.

II. Nous devons tenir pour certain que la terre a été créée avec une disposition à produire des plantes, & que (hors quelques pierres & les métaux, qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature,) il n'y a rien sur cette terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voies de la végetation, & par conséquent tout ce que nous voyons de plantes végetatives, est une partie de cette terre, & ainsi nous pouvons assurer qu'il n'y a rien (quoique ce puisse être, pourvû qu'il soit matériel) qui ne puisse servir à amander cette terre en y retournant par les voies de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parce que tout ce qui rentre dans cette terre, lui rend en quelque façon, ce qu'elle avoit perdu, soit en même espece, soit la valeur; & en effet, il redevient terre comme il étoit auparavant; ainsi toutes sortes d'étoffes & de linge, la chair, la peau, les os & les ongles des animaux, les bouës, les urines, les excrémens, les bois des arbres, leurs fruits, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. bref généralement tout ce qui est palpable & sensible sur la terre, (hors peut-être, comme j'ai dit, la plûpart des pierres & tous les métaux, tout cela rentant dans les terres y sert d'amélioration, si bien qu'ayant facilité d'en répandre souvent & commodément sur les terres, comme on l'a dans les bonnes fermes, & particulierement dans le voisinage des grandes Villes; comme on le pratique pour la semence des blés & pour les légumes: on met ces terres en état de pouvoir continuer à produire toûjours & sans relâche.

III. De plus, nos terres, quoique bonnes, sont empêchées de produire, par exemple, celles sur lesquelles on a fait des édifices, ces terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles à ce riche qui ne fait nulle dépense, & qui en pourroit faire beaucoup; elles demeurent toûjours, comme disent les Philosophes, également fertiles en puissance, c'est-à-dire, également capables de produire, & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées; à l'égard des autres qui produisent en tout tems si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de plantes, comme cela arrive souvent, & sur tout dans les cantons où se fait la guerre; ces plantes ainsi remises au-dessus de la superficie de cette terre y pourrissent & y font un engrais de la même quantité & de la même valeur à peu-près que ce qu'il en avoit coûté à cette terre pour les produire, ou bien même c'est le même sel en espece qui lui revient & la rend aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'auparavant.

Et

Et si on enleve toutes les productions d'un tel quartier de terre, comme cela est fort ordinaire, & que d'un côté on lui donne à peu près autant de la production d'une autre terre, & cela par le moïen des pailles pourries, & même pour ainsi dire assaisonnées des excrémens de quelques animaux, lesquels excrémens sont encore originairement sortis de la terre, & en sont une partie; cette terre aïant par ce moïen réparé sa perte elle se trouve tout aussi riche, c'est-à-dire, aussi fertile qu'elle étoit.

IV. Il faut donc en quelque façon regarder les fumiers à l'égard de la terre, comme une espece de monnoie qui repare les trésors de la terre. Or comme il y a plusieurs especes de monnoie l'une plus précieuse & l'autre moins, mais les unes & les autres étant monnoïées, elles ont cours dans le commerce & enrichissent, de même aussi il y a plusieurs sortes de fumiers, les uns un peu meilleurs que les autres, mais ils sont tous propres a amander, c'est-à-dire, à préparer la perte que cette terre avoit faite en produisant. Ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien, ensorte qu'on puisse dire qu'elle diminuë; car où en seroit-elle présentement après avoir tant produit depuis le commencement des siécles? ce n'est proprement que son sel qui se diminuë, ou qui pour mieux dire change de place, & qui ensuite pouvant revenir comme il le fait, est capable de rétablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les alambics de la Chimie, manifestent assez ce que c'est que ce sel, & font voir en petit combien il en faut peu pour r'animer une assez grande quantité de terre.

V. A propos dequoi je dois dire qu'il en est, ce semble, du fumier à l'égard des terres qui sont de different tempérament, comme du sel à l'égard des différentes viandes, soit celles qui sont fines & délicates, telles que sont les perdrix, les moutons, soit celles qui sont matérielles, & grossiéres, comme le bœuf, le cochon, &c. Celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur fait, une plus grande quantité de sel sans en être gâtées que n'en peuvent pas souffrir les autres. Il a fallu en effet bien plus de sel pour une bonne piéce de bœuf qu'on a rendu meilleur en la salant, qu'il n'en faut pour saler une piéce de mouton, quoique de la même grosseur: & au contraire à l'égard du goût de l'homme, des viandes grossieres en sont devenuës bonnes quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes du mouton que l'on saleroit également, en seroient moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il y a du sel qui sale plus, par exemple, le gris & du sel qui sale moins, par exemple le blanc; aussi pour ce qui est d'échauffer ou animer la terre, il y a des fumiers qui amandent & échauffent plus, & ce sont par exemple, ceux de mouton & de cheval. Il y en a qui amandent & qui échauffent moins, ce sont par exemple ceux de cochon, ceux de vache, &c. Il faut user sagement des uns & des autres, l'expérience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait de fumier, en ce qu'une certaine quantité de celui de cheval étant entassé fait une chaleur considérable, jusqu'à se convertir quelque fois en véritable feu, au lieu qu'un tas de fumier de vache ne vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et partant si on vouloit mettre beaucoup de fumier de cheval ou de mouton dans des terres légeres & sabloneuse qui n'ont pas besoin d'être échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire. Ces fumiers sont trop brûlans; mais suivant l'avis du Poëte, on en pourroit mettre beaucoup de celui de vache qui est plus gras & moins chaud, & au contraire ce qui n'est propre pour les terres chaudes & arides, est très-propre pour les terres froides & humides. Celles-ci, qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d'être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à en produire de meilleures.

Des terres usées.

Les terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles aient pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire, quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette différence seulement que, comme il y en a de très-excellentes & qu'il y en a aussi de très-médiocres, les unes s'usent bien plûtôt & plus aisément que ne font pas les autres. On peut dire qu'il en est à peu près à leur égard comme des trésors de chaque État, constamment il y en a de très puissans, mais il y en a aussi qui ne le sont guéres. C'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soûtenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses que n'est pas l'autre; mais enfin les trésors de celui qui est fort riche ne sont pas infinis, ils peuvent s'épuiser, & en effet il arrive quelquefois qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits & mal emploïez, soit pour avoir trop répandu, quoique ç'ait été peut-être en vûë d'autres avantages, dont l'État profite. Il faut quelquefois, pour ainsi dire, des amandemens étrangers à cet État, par exemple, un grand commerce, une alliance importante, & sur tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'œconomie. Pareillement quelque fécondité que la terre posséde, elle s'épuise a la longue par la quantité de ses productions, c'est-à-dire de celles où elle a été forcée; mais non pas de celles qui lui sont naturelles & volontaires; car elle ne fait, ce semble, que s'en jouer. Ainsi par exemple, la terre d'un bon pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition a en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente. Mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veuille forcer à donner du sain-foin, ou du blé, ou quelqu'autre grain qui lui est étranger, on ne sera pas long-tems à s'appercevoir que premiérement elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoûtumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire qu'elle est usée, & qu'il lui faut quelques secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle sera quelque tems presque inutile; peut-être qu'aussi les terres où le sain-foin, le blé & les autres grains viennent d'eux-mêmes (car aparemment ces premiers grains sont venus naturellement, & sans industrie dans quelques terres) peut-être dis-je, que ces terres à grains pourroient plus facilement s'user à faire du foin, qu'a continuer de les produire. Il est donc constant, par l'expérience de tous les Laboureurs, qu'on voit souvent des terres usées.

J'ajoûte, selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel qu'il faut a chaque plante en particulier; car elles n'en consomment pas toutes également, certaine terre qui en est abondamment pourvûë, pousse sans s'user si-tôt plusieurs differentes sortes de plantes & quelquefois toutes ensemble & en même-tems: témoins les bons fonds de prez, où chaque endroit est plein d'une infinité de différentes plantes, toutes également vigoureuses quelquefois; & c'est quand le fond n'est que médiocrement bon, que cette terre n'en produit plusieurs que successivement les unes après les autres, comme on le voit aux petits blés, l'orge, l'avoine, &c. qu'on seme dans les terres qui viennent de porter le froment, le seigle: lesquelles n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoi pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une terre qui a été long-tems en vigne, en fustaies, en arbres fruitiers, &c. En effet si on y détruit ces sortes de plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elles puissent réüssir à l'emploïer tout incontinent de la même maniére qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelqu'autre chose, elle pourra même réüssir pour un tems à la production des plantes plus petites & moins voraces; par exemple des herbes potageres, des pois, des féves, &c. mais enfin elle viendra à essuïer la condition commune de toutes les terres, qui est de devenir usée.

C'est ici où le Jardinier doit faire voir s'il est habile, car il doit avoir une application perpetuelle pour remarquer de quelle maniere toutes les plantes de son jardin viennent, afin de ne point perdre de tems à emploïer sa terre en choses qui cessent de bien faire; il ne laissera pas pour cela aucune partie de son jardin en friche, il se contentera seulement de faire changer de place à ses légumes & a ses semences. Sa terre n'est jamais si usée, c'est-à-dire, si épuisée & si attritée, qu'elle doive demeurer entiérement inutile; ainsi il lui fera produire de toutes choses les unes après les autres, pourvû qu'il ne la laisse pas manquer de quelques secours qui lui sont nécessaires; si toutes fois il étoit obligé de remettre des choses semblables a la place des anciennes, par exemple, des arbres nouveaux a la place de ceux qui sont morts, il y a quelqu'ouvrage a faire, & quelque œconomie a pratiquer; j'en parlerai dans son ordre, & de plus la maniere de bien emploier les terres est amplement examinée dans les mots de POTAGER, & de JARDINAGE.

Des terres reposées.

On appelle terres reposées celles qui ont besoin de quelque repos, & par ce repos de se rétablir, soit que les influences des Astres, & sur tout les pluies fassent cette réparation si utile. Il est certain que les pluies y contribuent beaucoup. Pour le justifier l'on n'a qu'à remarquer que si la pluie tombe sur quelque matiére molle, comme sur du bois, elle y produit peu-à-peu une surface verte, composées de plusieurs atomes qui assemblez forment cette couleur. Si elle tombe sur une matiere dure, elle y produit de la mousse, où l'on découvre avec le microscope, quantité de petites fleurs; d'où l'on peut conjecturer, que si la semence étoit tombée sur un corps propre a lui servir de matrice, elle y auroit produit des feuilles, des fleurs & des fruits, dont on peut dire que la semence se trouve dans la pluie même, qui semble ne servir qu'a animer la terre.

L'on pourroit ce me semble tirer de là une conséquence qui appuieroit le sentiment des nouveaux Médecins, qui prétendent que l'homme sort tout formé des lombes de son pere, & que la matrice de la mere & l'aliment qu'il y reçoit, ne servent qu'a le nourrir, & a l'augmenter. Cette opinion paroit sujette a bien moins d'inconveniens, que les autres deux qui étoient en vogue auparavant: elle sert du moins a faire voir aux meres, qui le sont devenuës par un crime, qu'elles en commettroient un encore plus grand, si elles se procuroient l'avortement, même incontinent après avoir conçû, contre le sentiment de quelques nouveaux Théologiens, qui ont crû que l'on pouvoit le procurer avant les six semaines, où les enfans, disent-ils, ne commencent qu'a se former.

Ainsi l'on peut dire que la pluie fournit à la terre le moïen de rendre sa fécondité inépuisable, de la rétablir, & de la reproduire quand après avoir été alterée a force de productions continuelles, on la laisse pour quelque tems la terre en repos, comme si en effet on l'abandonnoit a sa discrétion, & qu'on la crût capable de connoitre son mal & d'y apporter le remede. C'est ainsi que les Philosophes attribuënt à l'air une force élastique, & pour me servir d'un exemple plus sensible, c'est ainsi que l'eau a en soi un fond de fraicheur naturelle avec un principe de rétablir & de reproduire cette fraicheur, quand après que le feu ou le soleil l'ont échauffée, on l'éloigne ensuite hors de leur portée. Constamment la chaleur lui est étrangere, & pour ainsi dire ennemie, si bien qu'elle tient telle eau dans un état violent; mais quand on l'éloigne de ce qui lui causoit & entretenoit cette chaleur, & que par ce moïen on la laisse pour ainsi dire en repos, elle détruit ce qui la rendoit défectueuse & redevient petit-à-petit fraîche comme auparavant; c'est-a-dire, qu'elle recouvre la perfection qui est naturelle a son être, & à son tempérament.

Ainsi la bonne terre étoit altérée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres, & qui épuisoient en même tems, & tout son ancien sel, & même tout le nouveau, à mesure qu'elle le reparoit; mais si on vient a la décharger de ces plantes, & qu'on la laisse quelque tems sans lui rien demander, c'est-à-dire, qu'on la laisse en repos, elle se rétablira dans sa fécondité naturelle, & particuliérement si pour de petites plantes ordinaires on y méle un peu de secours de bon fumier, jusques là même que chacune de ces herbes qu'on y laissera pourrir, ou qu'on y brûlera, lui donne de nouvelles forces. La nature nous fait

fait voir en cela une véritable circulation comme je l'ai expliqué ci-dessus dans l'artile des AMANDEMENS.

Des terres portées.

Il y a peu de choses à dire sur le fait des terres portées, si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le Jardinage; l'Auteur des Georgiques, qui a si exactement traité de la différence des terres, n'a fait aucune mention de celle-ci; on ne vient d'ordinaire à cet expédient de faire porter des terres quand on veut faire un jardin dans un endroit qui n'a aucune terre, ce qui n'arrive pas souvent au moins pour de grands jardins, ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée, qu'on a lieu de juger être usé, on va prendre des terres dans un lieu où il y en a de fort bonnes, malheur a celui qui étant réduit à faire la dépense du transport n'en choisit que de mauvaises; je crois qu'il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.

Les bonnes terres trouvent ce semble quelque augmentation de bonté dans ce transport, & voilà ce qui fait dire, tel & tel jardin ne sauroit être mauvais, puisqu'il n'y a que des terres portées; la raison de cette amélioration par ce transport n'est pas moins difficile à rendre, que celle de l'amandement qui vient de brûler les chaumes: le Poëte en rend quatre sans se déterminer sur aucunes, voulant peut-être nous insinuer qu'il les juge toutes également bonnes; ainsi il me paroit constant que les terres augmentent de bonté par le transport, soit que dans le remuement l'air les pénétrant davantage y réveille quelque principe de vigueur qui étoit caché, soit que cet air la purifie des mauvaises qualitez qu'elle avoit contractées, soit enfin qu'il la rende plus meuble & plus pénétrable aux racines qui vont, pour ainsi dire, cherchant a vivre où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

Des terres neuves.

Je veux dire terres qui n'ont jamais vû le soleil: c'est un secours nouvellement introduit dans nos jardins, & apparemment aussi inconnu dans l'ancienne agriculture, que celui des terres portées dont il n'est fait aucune mention dans les Auteurs: nous en faisons un cas très-particulier, & dans la vérité nous n'en saurions trop faire, puisqu'il est vrai que ces terres neuves ont non-seulement tout le premier sel qui leur a été donné au moment de la création; mais aussi la plûpart de celui des terres de la superficie, lequel est venu à celle de dessous y étant porté par le moïen de l'eau des pluies ou des arrosemens dont la pésanteur la fait descendre par-tout où elle peut pénétrer; ce sel se conserve dans ces terres cachées, jusqu'à ce que revenant elle-même a la superficie, l'air leur donne une disposition propre a emploier ce semble avec éclat la fécondité dont elles sont douées; en effet elles ne sont pas pour ainsi dire si-tôt en liberté d'agir, qu'elles produisent des végétaux d'une beauté surprenante.

Il n'est pas difficile d'entendre ce que c'est que terres neuves; toutes les terres l'ont été originairement, c'est-à-dire, au moment de la création du monde. Dieu par son Commandement leur aïant fait le don de la faculté de produire, qui n'avoit point encore été mis en usage, depuis ce tems-là toutes les terres de la superficie de ce corps terrestre, ne peuvent plus être appellées neuves; puisque toutes celles qui ont été capables de produire, n'ont pas cessé d'agir jusqu'à présent; mais parce qu'il y a bien des endroits où le fond de la terre à deux ou trois pieds de la superficie est toûjours demeuré sans action, & d'autres où la superficie même a été empêchée d'agir, cela fait que nous avons des terres neuves pour nous en servir dans nos besoins; ainsi ce que nous entendons par terres neuves, ce sont simplement celles qui n'ont servi à la nourriture d'aucunes plantes, par exemple, celles qui sont au dessous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelques profondeurs que ce puisse être pourvû qu'elles soient effectivement terres: ou bien nous entendons celles qui aïant déja nourri plusieurs plantes, ont été ensuite long-tems sans en nourrir d'autres. Par exemple, celles sur lesquelles on est venu à faire des édifices; nous disons, & c'est l'expérience qui nous l'apprend, que dans les premiéres années, les unes & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particuliérement pour nos jardins. Toutes sortes de plantes, & de légumes y embellissent, croissent & grossissent à vûë d'œil; & si nous y plantons des arbres, pourvû qu'ils soient bons en eux, & qu'ils aient été bien plantez, il y en a peu qui n'y réussissent, au lieu que dans celles qui sont méchantes ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plûpart, quelque bien conditionnez qu'ils soient, & quelque soin qu'on ait pris a les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer si une terre est ou neuve ou usée; la connoissance de leur mérite doit venir d'ailleurs; les unes & les autres se ressemblent extrémement; & on pourroit dire avec assez de raison, que les terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toujours été, soit pour l'être devenuës, sont à peu près comme la poudre à canon, qui est ou méchante ou éventée, le feu n'y sauroit prendre, & cependant elle ressemble entiérement à la bonne. Ainsi les terres qui sont ou naturellement méchantes & infertiles, ou qui aïant été bonnes se trouvent enfin usées; comme elles n'ont pas dequoi être animées quand la chaleur & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme mortes auprès d'un secours qui en animeroit d'autres; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vieilles racines des arbres, celles-ci enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'arbre, comme on l'a amplement expliqué dans les réflexions sur le commencement de la végétation.

D'où il s'ensuit que premiérement il est agréable de faire de nouveaux plans dans de bonnes terres neuves; & qu'en second lieu tous ceux qui font des jardins nouveaux, devroient allûrément avoir cette précaution d'en faire préparer une maniere de magazin afin d'y avoir un recours aisé & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques arbres nouveaux. Ce qui arrive assez souvent; la place d'une partie est très-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en sers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est-à-dire, de les remplir toutes de gravoirs & ordures qu'on aura sorties des quarrez & des tranchées, combien de fois voit-on arriver que faute d'une telle facilité pour des terres neuves qu'il faudroit remettre dans les tranchées & qu'on y remettroit, si on en avoit, on perd son tems, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux plans a la place des vieux qui sont morts; & en effet il en réchape très-peu dans ces sortes de terres vieilles, & mal conditionnées.

Des terres bonnes.

La couleur & la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fond de terre, est celle qui se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matiere, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vuë.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée; les grands Auteurs de l'antiquité ont fait cette reflexion avant nous; pour moi je n'ai aucune prévention sur cela, aïant vû qu'il y a de bonnes & de mauvaises terres de toutes couleurs; mais constament cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siécles passez, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infaillible; nous en voïons quelques fois de rougeâtres & de blanchâtres qui sont merveilleuses, mais rarement en voïons nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont très-inferriles, c'est une maniére de sablon mort qui ne peut tout au plus produire que des genets & des bruieres.

Il faut donc dire, que la véritable marque pour bien connoître la terre, n'est point la couleur dont elle est, non pas même la profondeur, il n'y a en effet que les productions qu'elle fait naturellement qui doivent faire décider à cet égard. Par exemple, en pleine campagne ce sera de ces bons herbages que les animaux mangent volontiers, ce sera des ronces & des hiebles; en potagers, ce sera de gros artichaux, de grosses laituës, de grandes oseilles, &c. ce sera sur tout comme il a été dit ci-dessus des arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets qu'on leur voit faire, ce sera des feuilles fort larges & fort vertes dont ils sont garnis, &c. Et voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irreprochables, & à la disposition desquels il faut absolument croire, sans se fier entierement à aucun autre; la grosseur ou la petitesse des fruits font bien quelque chose à cet égard, mais on n'en peut point tirer une conviction manifeste, nous voïons souvent des fruits fort gros sur des arbres qui se portent bien: j'explique ailleurs les raisons d'une si grande difference.

Des terres pierreuses.

Cette espece de terre n'est pas celle qui produit la plus grande quantité de blé: & si l'on en veut faire quelque chose de bon, il faut en ôter une partie des pierres, & labourer le plus avant qu'on jugera à propos, afin d'en amener le plus de terre qu'on pourra.

Quand je dis de labourer la terre aussi avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne labourera qu'aussi profondement qu'on verra qu'il y aura de bonne terre, pourlors il n'y a rien à craindre en la remuant ainsi: mais si indifferemment on alloit approfondir toutes sortes de terroirs, & qu'on vint faute de le connoitre à amenet la méchante terre sur la bonne, on n'opereroit rien qui vaille, à cause que cette terre qui n'est point meuble, & qui demeure toûjours mâtine pour ne s'être jamais ressentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit si on ne l'avoit point ainsi mal façonnée; & cette maniére de labourer une terre s'appelle en terme de labourage, la forcer: & l'on saura que toute terre forcée devient ingrate à son maitre. Cet avertissement sera général pour toutes les especes de terres qu'on voudra labourer. Revenons à notre terre pierreuse, & disons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle n'est de sa nature.

Des fumiers propres à la terre pierreuse.

Cette terre étant labourée, comme j'ai dit ci-dessus, toûjours par un tems sombre, s'il se peut, jamais par la trop grande ardeur du Soleil, à cause qu'aïant naturellement peu de substance, il est à craindre qu'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encore à en dissiper, ce qui ne manque point de l'alterer & par conséquent d'empêcher qu'elle ne produise beaucoup de grain: & pour aider a la nature à bien faire ses foctions à l'égard de cette espece de terroir, on se sert de fumier de moutons qui par le moïen de l'humeur grasse dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il lui communique, fait ensorte qu'un tel champ nous dédommage & de notre grain & de nos peines.

Des terres novales.

Bien des gens, si l'on ne leur expliquoit, n'entendroient pas ce que c'est que terres novales, & pour le leur donner à connoitre, je dirai que c'est une terre qui n'a servi autrefois qu'à nourrir des arbres ou des bois qu'on a arraché exprès pour faire porter du blé à cette terre.

Elle ne rapporte toujours que trop les premiéres années, pourvû qu'elle soit bien labourée; & si on en demande la raison, je dirai que ces sortes de terres ramassant beaucoup de substance par le moïen du long repos qu'on leur donne, & à cause des feuilles des arbres qui s'y consomment, & des herbes qui les engraissent quoi qu'elles les produisent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

REMARQUES. Pour éviter même un inconvénient qui arrive lorsque pour la premiére fois on veut ensemencer ces terres, & qui est que le blé qu'on y met y vient si drû que le plus souvent ce n'est que de la paille & très-peu de grain; que fait-on? Un Laboureur qui entend son métier, commence à y semer de l'avoine pour ôter de cette terre la plus grasse substance, puis l'année suivante il y jette du froment qui remplit toujours l'atente de son maître.

Pour les fumiers il n'en est point nécessaire de plus de quatre ans, & on les lui donnera après conformément à sa nature.

Des terres sabloneuses.

Il y a de deux especes de terres sabloneuses, l'une est un sable gros &

& jaune : celui-là est le meilleur & le plus propre à produire du grain, & l'autre d'un sable blanc & sec, celui-ci ne vaut rien qu'à y planter du bois & à y semer du blé sarrazin.

Le premier néanmoins ne seroit pas beaucoup fertile si l'on n'y ajoûtoit du fumier lorsqu'on veut le faire porter ; mais ce sable du moment qu'il est mélé moitié de fumier de vache & moitié de bouës qu'on a ramassées & qu'on a laissé égoutter, on peut dire que pour lors il fait merveilles, ce mélange corrigeant deux défauts que ce sable a dans lui quelques bonnes qualitez qu'il puisse avoir d'ailleurs.

Premiérement, c'est qu'il est sujet de se dessecher par les trop grandes chaleurs, à quoi on remédie par les bouës qui sont d'une nature toûjours assez humide ; & en second lieu, c'est que les pluies sont dangereuses de le refroidir, si l'on ne le méloit avec du fumier de vache, qui n'est pas si chaud que celui de mouton à la vérité ; mais qui suffit pour donner un bon tempérament à la terre où on le répand. Quand on veut labourer ces terres, il faut toûjours choisir un tems un peu humide & non jamais trop sec.

Des terres neuves.

On compte de trois especes de terres fortes : la premiere, qu'on nomme terre forte ou terre d'argile : la seconde, terre fort sablonneuse : & la troisiéme, terre forte pierreuse ; toutes trois d'une nature très-visqueuse, & qui demandent le labour profond & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les méchantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argile est la plus rude à manier, & si elle n'est prise en saison, difficilement en vient-on a bout à cause de ces mottes qui demeurent toûjours entiéres.

La sablonneuse ne s'éleve pas tant en mottes, & se laboure plus aisément que celle d'argile ; toutes fois elle en vaut mieux lorsqu'on la prend la moins dure qu'on peut ; mais jamais trop molle.

Pour la pierreuse, si l'on attend qu'elle soit trop seche, elle est fort dangereuse à faire sauter la queuë de la charruë, ce qui ne donne pas peu de tablature à celui qui la tient, & qui le plus souvent n'est pas maître de pointer le soc où il voudroit qu'il fût, ce qui fait paroître un labour en très-mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainsi parler qu'égratigné sur sa superficie.

A l'égard des fumiers, ces trois ici mélez leur conviennent merveilleusement bien ; savoir, le fumier de mouton, celui de vache & celui de cheval bien consommé. Ces sortes de terres sont plus propres à froment qu'à autres grains, il y vient en abondance, sur tout lorsque les années ne sont point trop pluvieuses.

Des terres de craïe.

Il y a des Païs où la terre est pleine de craïe, & ce ne sont pas celles-là qui sont les plus fertiles en blé ; mais enfin, comme il faut se servir du terroir tel qu'il a plû au Ciel nous le donner, il faut bien trouver des moyens de leur faire produire du grain par le secours des amandemens qui leur conviennent & dont on les méle à foison ; deux fumiers me paroissent propres pour cette espece de terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble ; savoir, celui de mouton & celui de vache, & si l'on veut y ajoûter encore des bouës ramassées & égouttées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'aprofondir ces sortes de terres, je laisse à la longue expérience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisément faire à l'ouverture de la terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera différente de celle de dessus.

Des terres marécageuses.

On ne sauroit guére espérer de tirer du profit par rapport au blé, des terres qui sont situées dans des marécages. Ce n'est pas quelquefois que le froment n'y vienne bien ; mais c'est lorsque telle terre est nouvellement défrichée, autrement au lieu de blé qu'on seme, souvent on n'y recueille que de l'avoine, qu'on nomme de l'avoine folle ; ou si le blé qu'on y jette y croit dans son espece, c'est avec tant de force qu'on y moissonne toûjours beaucoup de paille, & très-peu de grain ; c'est ce qui fait que tel terroir est toûjours meilleur en prez qu'en terre.

De la bonne terre, & la maniere de la connoître.

L'œil est celui qui le premier juge des différentes manieres de la bonté d'une terre, & pour cela il s'arrête d'abord à en considérer la couleur ; si elle est d'un gris noirâtre on prétend que c'est un signe d'une bonne terre ; cependant qu'on ne s'y trompe pas ; il est vrai qu'il s'en trouve bien plus de bonnes de cette couleur que de toutes autres ; mais on sait aussi qu'il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, soit sur le haut de certaines montagnes, ou dans quelques valons où elles ne peuvent tout au plus produire que des genets ou de la bruiere.

Des terres meubles.

On reconnoîtra d'abord la terre meuble à la maniere, si elle n'est ni trop seche ou légere, comme les terres qui sont tout-à-fait sablonneuses, ni trop humides, comme celles qui tiennent de marécages, ou trop fortes, comme les terres franches. Mais lorsqu'elle se manie & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu & sans pierres, quoiqu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non-plus que de certaines sablonneuses de la même couleur.

Des terres à rejetter.

Il n'est pas croyable qu'un homme qui forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifféremment semer dans toutes sortes de terres : on doit être plus soigneux de son profit, & ne pas hazarder son grain si indiscretement. Telles sont les terres blanches, les jaunes & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amandement qu'on leur puisse donner.

TERREAU *ou* TERRAU. C'est du fumier tellement vieux & consommé, qu'il paroit plûtôt approcher de la nature d'une terre noire meuble, que d'avoir rien qui sente la paile & le fumier : on l'appelle aussi fumier menu ou fient menu.

TERRIER. C'est le trou où les lapins, les renards & autres animaux semblables se retirent pendant le jour, ou lorsqu'ils sont poursuivis. On a soin de faire boucher les terriers pendant la nuit quand on veut chasser le renard.

TERROIR. Terme d'Agriculture. C'est la terre qui est considérée selon ses qualitez & ses proprietez.

Qualitez d'un bon terroir.

Il ne doit être ni trop sec ni trop humide ; mais aisé à cultiver, meuble, uni, doux & sans pierres. Sa couleur doit être d'un gris noirâtre. On reconnoitra encore mieux la bonté du terroir par les productions lorsqu'elles seront vigoureuses.

Du terroir considéré par rapport aux fleurs.

Comme il y a deux choses qui produisent des fleurs ; savoir, les racines & les oignons, aussi y a-t'il deux sortes de terroirs propres à les faire revenir ; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'un maigre & léger.

Pour regle générale, toutes les racines demandent une terre grasse & bien détrempée qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'aprêter & à s'assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & légere, & celle des jardins pourvû qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi-pied ou environ, pour y en remettre de nouvelle.

T E T.

TETE. C'est tout cet assemblage situé sur la premiere vertebre. On considére ici la tête principalement par rapport à l'homme. La partie la plus solide de la tête est le crâne, qui est composé de sept os unis ensemble, qui couvrent & qui servent de défense au cerveau ; ils sont joints par des sutures pour donner non-seulement passage aux vaisseaux, mais encore aux fumées & aux vapeurs ; & afin d'empêcher que la fracture d'un os ne se communique à l'autre. L'os qui prend depuis le nez jusqu'au milieu de la tête est nommé coronal, d'autant qu'on y pose ordinairement les couronnes ; celui qui descend jusqu'au col occipital, deux autres parietaux, & deux petreux, comme qui diroit de pierre à cause de leurs duretez, & le dernier basilaire, parce qu'il sert de base & d'apui à toute la tête. Tous ces os sont couverts à l'extérieur d'une membrane fort épaisse appellée péricrâne, & au-dedans il y en a deux dont celle qui est attachée au crâne se nomme dure-mere, l'autre pie-mere, différente de celle-ci, à raison qu'elle est plus déliée, & qu'elle couvre tout le cerveau ; ce n'est pas sans raison que la nature a si sagement pourvû à la défense du cerveau, jugeant qu'il devoit être non seulement la source de l'esprit animal, l'origine des nerfs, le principe du sentiment & du mouvement ; mais encore le siege & la demeure de l'ame ; outre cela il renferme la cervelle, qui est une moële différente de celles des os, dont une moitié occupe le devant de la tête, & l'autre le derriere qui est plus solide.

Le cerveau a quatre ventricules, deux vers le front, l'un à droit, l'autre à gauche, séparez par une petite portion de cervelle remplie & entremélée de quantité de petites veines & d'arteres, envelopées d'une membrane fort déliée, qui ont deux conduits où se prépare l'esprit animal ; l'un descend vers le nez pour en recevoir les odeurs, retirer & repousser à même tems l'air, l'autre va au troisiéme y porter l'esprit animal, celui-ci est au-dessous des deux premiers, qui pareillement a deux conduits, par l'un s'écoule la pituite sur la glande basilaire, par l'autre l'esprit animal est porté au quatriéme qui est au derriere de la tête entre la cervelle & la moëlle de l'épine, ayant deux conduits en maniere de petits vers qui servent de passage à l'esprit animal.

Il y a des Médecins qui croient que le sens commun réside dans les premiers ventricules du cerveau, les idées, l'imagination & les pensées dans le second, & dans le dernier la mémoire, d'autres ont un sentiment opposé ; mais comme il ne s'agit pas ici de dispute, on dira que quoique la tête soit la plus admirale & la partie la mieux située de toutes les autres, elle n'en est pas moins sujette aux infirmitez & aux accidens, tant au dedans qu'au dehors.

Les douleurs du dedans se distinguent suivant les endroits qu'elles occupent : car si ce sont les membranes, il arrivera à cause de leur sensibilité les douleurs de tête ; si ce sont les ventricules & les conduits par lesquels l'esprit animal est distribué aux organes des sens & aux membres ou se forment les vices du sentiment & du mouvement, il arrivera ou l'apoplexie, ou la paralisie ou l'épilpsie ou le vertige, ou l'incube ou le catharre. Si c'est la substance du cerveau où réside l'entendement, l'imagination & la mémoire, principales facultez de l'ame, ce sera ou la phrenésie, ou la manie, ou la mélancolie, ou la folie, ou la létargie. *De la Haye.*

Douleur de tête par la plethore.

Signes. Les signes d'une douleur de tête par la pléthore se font connoitre à un visage & par des yeux enflammez, à des veines larges & tenduës, à un pouls élevé & qui bat avec violence aux côtez des temples, à une urine rouge & épaisse qui cuit en sortant.

Causes. Ce qui la cause est ou l'excès du vin, ou de la bonne chere, ou le bain pris mal-à-propos, des sueurs forcées par des exercices déreglez, ou le sang lorsqu'il excéde à cette douleur.

Remédes. I. Les jeunes gens y sont plus sujets que les personnes d'âge : c'est pourquoi on doit les saigner plus hardiment & plus souvent que les derniers, les rafraichir avec de la limonade, des orangeades, ou des tisannes faites avec des pommes de reinettes, de l'orge & du chiendent, & avec des juleps composez d'eau de laituë, de pourpier ou de chicorée, dans lesquels on délaiera une once de sirop de nénuphar ou de violette, avec quatre ou cinq gouttes d'esprit de soufre ou

ou de vitriol: on leur donnera de fois à autre quelques lavemens d'une décoction d'herbes potageres, ajoûtant du miel commun & quelques cuillerées de vinaigre. On les purgera le troisiéme ou quatriéme jour avec une once & demie de casse dissoute en deux verres de petit lait, ou avec une once de catholicon double délaié dans un verre d'eau de chicorée ou de laituë.

Dans le tems que l'on pratiquera les remédes, on appliquera sur le front quelques linges trempez en du jus de feuilles de saule, ou de plantain, ou de pourpier ou de morelle, y mélant un peu de vinaigre.

Si après le cinquiéme jour la douleur continuoit, on pourra exciter un saignement de nez, en chatouillant le dedans avec du crin de pourceau, ou en ouvrant la veine du front, principalement si la douleur étoit au derriere de la tête.

On se servira de quelques narcotiques, le faisant plûtôt sentir que de l'appliquer, ou bien on fendra un pigeonneau ou un poulet pour le mettre chaudement sur la tête; sinon on mettra une once d'huile rosat avec une demi-once de vinaigre, deux onces d'eau de pourpier ou d'eau de laituë, dans quoi on trempera des linges que l'on mettra sur le front un peu dégourdi.

II. A l'égard de ceux qui seront plus âgez, on les ménagera sur la saignée, leur appliquant plûtôt des sangsuës derriere les oreilles, & les purgeant aussi plus souvent que les autres, soit avec de la manne ou avec des tablettes *de succo rosarum.*

III. Pour les femmes & les filles, outre l'usage des remédes précédens, on leur tirera du sang du pied, si elles ne sont pas reglées.

Quant au régime de vivre, on leur ôtera le bœuf & le mouton, le pigeon & les œufs, & l'on assaisonnera leurs bouillons de laituës, de pourpier, d'ozeille ou de capres ou de jus d'oranges, elles dormiront raisonnablement, se modéreront sur toutes sortes d'exercices, chasseront le chagrin & le souci, se promeneront long-tems avant le repas & se reposeront après.

Douleur de tête par la bile.

Causes & signes. La faim, la colere, les veilles ou les fatigues, les vapeurs du vin, ou le vivre chaud & sec, & toutes choses qui peuvent augmenter ou irriter la bile, causent cette douleur de tête, qui pour l'ordinaire attaque les personnes d'un tempérament bouillant, la saison la plus chaude, dans la vigueur de l'âge, qui s'appliquent beaucoup aux affaires, à l'étude & au travail. Ils ont le visage pâle, une amertume a la bouche, une grande sécheresse à la langue, aux lévres & aux narrines; cette douleur tourne souvent en migraine, occupent tantôt le côté droit, tantôt le gauche.

Remédes. Pour soulager promptement cette douleur, c'est d'avoir aussi-tôt recours à la saignée ayant été auparavant préparez par quelques lavemens faits d'une décoction commune, dans lesquels on aura ajoûté du miel de nénuphar, quelques cuillerées de verjus ou de vinaigre. Le soir on prendra des juleps composez, soit avec les eaux de chicorée ou de pourpier, ou de tisanne, le sirop de pommes simples ou celui de nénuphar, ajoûtant quatre à cinq gouttes d'esprit de soufre ou de vitriol sur chaque verre.

Si après le troisiéme jour la douleur continuoit, on saignera encore au quatriéme, & le cinquiéme on fera prendre un vômitif, soit avec deux onces de vin émétique, soit avec trois a quatre grains de crocus metallorum ou de tartre émétique: sinon on prendra une poignée de raves, autant d'hyssope, que l'on fera bouillir dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié, & dans quatre onces de cette décoction on y ajoûtera une once de miel & une cuillerée de vinaigre, que l'on fera avaler. Si ce reméde ne faisoit pas grand effet, on pourra le réitérer autant de fois que l'on s'en trouvera soulagé: sinon on pourra prendre encore une once d'huile, deux onces de jus d'ozeille, une once de miel que l'on mélera dans un verre d'eau tiéde & que l'on avalera.

Deux jours après le vômissement on se purgera avec une once de casse mondée & une dragme de crême de tartre, soit en bolus dissous dans un verre de petit lait, ou avec une once de catholicon double, délaié dans un bouillon de veau ou de poulet, ou dans de la tisanne.

L'on tirera par le nez de fois à autre du jus de poirée ou du jus de feuilles de sureau mélé avec un peu de miel, ou du bouillon du pot sans sel: trois heures avant le souper on prendra une dragme de thériaque avec autant de conserve de buglose; que si la douleur ne s'appaisoit point, on délaiera pour lors quatre grains d'opium avec sept ou huit cuillerées d'eau de plantain, ou d'eau rose, ou de bétoine, de laquelle on en tirera de fois a autre un peu par le nez, & l'on y trempera des linges que l'on appliquera sur le front & sur les temples, sinon on détrempera quatre ou cinq grains de camphre dans de l'eau de laituë, ou de morelle, ou de pourpier, dans quoi on mouillera des linges que l'on appliquera sur le front. Ceux qui voudront souffrir d'être ventousez, en seront plûtôt soulagez, comme aussi de prendre le bain.

Régime. On évitera autant que l'on pourra les fatigues de l'esprit & du corps, l'on ne mangera que des viandes humides & de bon suc, rejettant celles qui sont vaporeuses, ainsi que tous légumes qui ont cette qualité: on trempera beaucoup le vin, sinon on boira de bonne eau pure ou du cidre, ou de la petite bierre, & les bouillons seront assaisonnez de laituë, de pourpier, d'ozeille, de verjus, d'épinars. Les fruits, comme pommes, melons, prunes, pavies & pêches ne feront pas mauvais non-plus que le poisson aux jours maigres. On conseille aux femmes d'être circonspectes sur la saignée & sur la purgation en cas qu'elles soient grosses, & aux filles un peu avant leurs ordinaires.

Douleur de tête par la pituite.

Causes. La simple pituite n'est pas la cause de cette douleur; mais venant a se déborder, c'est alors qu'elle excite cette douleur de tête, qui souvent présage de facheuses & mortelles maladies, comme l'apoplexie, la paralisie, le catharre ou la létargie.

Ce qui peut engendrer cette abondante pituite est un long dormir, une vie oisive & crapuleuse, l'usage des viandes humides & beaucoup de vin.

Signes. Ses avant-coureurs, sont une douleur pésante au derriere de la tête, qui prend plûtôt sur les trois heures après minuit, & qui dure jusqu'à neuf du matin; les eaux, les pluies & les rivieres fornissent des sujets a x réves; le visage est pâle, les yeux sont bouffis, les sens sont comme stupides, on est incommodé d'un crachement continuel, on jette des urines blanches & crasseuses. Le pouls est lent & tardif, & le ventre fort lâche.

Si la pituite est douce, les crachats sont blancs & un peu cuits, avec des rapports, & l'estomac fatigué après le boire & le manger. Si elle est salée la bouche est seche, il y a altération, point d'appétit, envie de vômir, des pustules au front & les urines fort jaunes. Si elle est acide, les rapports sont aigres. Si elle est vitrée, les crachats sont insipides, épais & clairs en maniere d'un verre de cristal, & les selles sont mousseuses.

Remédes. Qui voudroit se garantir n'auroit qu'à suivre une autre maniere de vivre, & se purger a tous les défauts des lunes avec de la manne ou des pilules d'aloës, ou d'agaric, ou d'angélique, qui se prennent avant le souper en se mettant à table, ou avec une demi-once de tablettes de citron ou de diacarthami ou de diaphœnic, dosant lesdits médicamens selon l'âge, la complexion & la saison; ce qu'un habile Apoticaire, chez qui on les va achetter, juge à peu-près.

Dans l'intervalle des purgations on prendra les matins à jeun une dragme de thériaque ou d'orvietan dé trempé dans un peu de vin, & les soirs en se mettant au lit il faut user de la liqueur suivante.

Prenez une poignée de graines de genievre, une poignée de petite sauge à demi seche, une poignée d'hysope & de romarin, une poignée de fleurs de sureau & une douzaine & demie de cloux de gérofle. Mettez le tout ensemble infuser dans deux pintes d'eau de vie avec une livre de sucre, bouchez bien la bouteille & prenez-en une cuillerée ou deux à chaque fois.

On pourra se servir encore d'une poudre en guise de tabac, composée avec deux pincées de gingembre, de sauge, de rhuë & de marjolaine avec une demi-douzaine de cloux de gérofle. Que si on ne s'accommodoit pas de cette poudre, l'on fera infuser toutes lesdites herbes dans une chopine de vin blanc, & les matins dans le creux de la main on en tirera par le nez. On tâchera encore de mâcher aussi-tôt que l'on sera levé, soit de la sauge ou des cloux de gérofle ou de la racine de pirètre, ou de la graine de stafisagre, ou de se fourrer une plume de poule ou de coq-d'Inde dans la gorge, qui ne manquera pas de faire jetter par la bouche quantité de pituite. L'usage de la décoction de gaïac ou de buis, ou de salseparcille, un verre ou deux matin & soir en se couchant seroit très-efficace contre cette indisposition. De tems en tems on se fera mettre des vessicatoires derriere les oreilles, ou une emplâtre de bétoine sur la suture coronale, ou de la poix de Bourgogne entre les épaules, ou un cautere à la nuque, ou au bras, ou à la jambe: sinon on fera griller dans une poële du millet, de l'anis, du fenouil avec un peu de sel, & on mettra après le tout dans un petit sac en maniere de coussinet que l'on posera ensuite sur la tête.

On aura toûjours sur soi quelques bonnes odeurs à sentir, comme des oranges ou des citrons piquez de cloux de gérofle, comme de l'esprit de vin, de l'eau thériacale, de l'eau apoplectique, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ou du baume du Prou, ou d'autre artificiel.

Régime. On boira le vin un peu trempé, & l'on mangera plûtôt des viandes seches qu'humides, les assaisonnant de poivre, de muscade, de gérofle & de moutarde: après le repas l'on usera un peu de rossolis, ou de vin d'Espagne, ou d'eau clairette, ou du vin d'absinthe, sinon on prendra une cuillerée de poudre digestive.

Prenez de l'anis, du fenouil, de la canelle, de chacun deux dragmes, du cumin, du galanga, d'iris, de chacun une dragme, six cloux de gérofle. Mettez le tout bien en poudre & le mélez avec cinq onces de sucre bien pulvérisé.

Douleur de tête par mélancolie.

Signes. Cette douleur trouble l'entendement, abolit la mémoire, renverse les facultez de l'esprit animal, & menace encore les personnes de plusieurs fâcheuses maladies.

Ceux qui pour l'ordinaire y sont sujets ont la poitrine serrée, la couleur obscure, les veines larges & tenduës, le pouls pressé, petit & enfoncé. Ils sont plus velus que les autres, ils sont maigres, secs, ne dorment qu'avec beaucoup d'inquiétude, & sont troublez par des songes fâcheux.

Causes. Elle arrive le plus souvent à ceux qui se sont fait guérir des hémorroïdes, ou fermer quelques vieux ulceres, ou boucher quelques cautéres. Elle arrive aussi aux femmes & aux filles à qui les ordinaires se sont arrêtez, soit par accident ou par l'intempérie des humeurs.

Remédes. Les remédes que l'on a ordonné à la douleur de tête causée par la pituite, pourront servir utilement à celle-ci. On observera néanmoins que s'il y a eu suppression d'hémorroïdes ou des mois retenus, de saigner une fois du bras & ensuite du pied; que si après cela l'on a la commodité de se baigner, soit à la riviere ou à la maison, l'on ne mangera ni ail, ni oignon, ni autres légumes qui pourroient par leur qualité porter au cerveau. On pourra se purger ou avec le catholicon double, ou la confection hamec, le séné, les mirobolans, l'épitime, la cuscute ou les pilules de fumeterre, d'agaric ou d'aloës. On se tiendra le ventre libre en mettant dans le premier bouillon deux cuillerées de jus de mauve ou de mercuriale, ou sur un verre d'eau on versera deux cuillerées d'eau de vie, & on l'avalera à jeun.

Douleur de tête provenant de l'intempérie du cerveau.

Causes & signes. Quand l'intempérie froide & humide domine au cerveau,

cerveau, la couleur du visage est pâle & souvent il est enflé, avec une pésanteur de tête & une continuelle disposition au sommeil, une lenteur de toutes les actions, & un écoulement qui se fait fréquemment d'une matiere pituiteuse du cerveau, par le nez & par le palais.

Remédes. Pour combattre cette maladie, vous vous servirez des remédes qui préparent & corrigent l'intempérie froide & humide du cerveau : comme sont les racines d'angelique, de souchet, de valeriane & de pivoine; les feuilles de bétoine, de sauge, de primevere & de melisse; les semences d'anis & de fenouil, les baies de laurier & de genievre, avec les fleurs de tillot, de petite centaurée & de lys des vallées, ou muguet, desquelles le Médecin des pauvres fait préparer diverses sortes de remédes, & sur tout des décoctions à l'intention susdite.

La saignée est plus rarement pratiquée en cette sorte d'intempérie, que la purgation, si ce n'est au corps où il y a plénitude; le purgatif sera préparé d'une décoction des altératifs susdits, dans laquelle on fera infuser trois dragmes de sené, y délaiant une demi-dragme de poudre d'hermodacte, ou vous prendrez une dragme de la même poudre d'hermodacte, dont vous ferez des pilules avec un peu de sirop de roses pâles; vous aurez recours aux remédes qui purgent la pituite.

Après les purgatifs réïtérez, vous vous servirez des remédes particuliers qui purgent le cerveau, en dérivant les humeurs par les conduits les plus proches, comme le nez & la bouche.

Vous déchargerez le cerveau par le nez, si vous faites bouillir les feuilles de marjolaine & de sauge dans l'eau; de cette décoction vous prendrez quatre onces avec quatre cuillerées de vin blanc, pour tirer cette liqueur par le nez, en la mettant dans le creux de la main.

Vous prendrez à même intention deux dragmes d'hermodactes, avec les feuilles de bétoine & d'anagallis, ou de mouron à fleurs rouges, que vous ferez bouillir avec un demi-septier d'eau jusqu'à la réduction de la moitié, y ajoûtant quatre cuillerées de vin blanc pour tirer cette liqueur par le nez.

Les sternutatoires, ou remédes qui excitent l'éternuëment, serviront au même effet. Vous en préparerez avec la poudre des feuilles de romarin & de marjolaine, à une dragme de laquelle vous ajoûterez douze grains d'ellebore en poudre, pour la souffler dans le nez.

Vous ne trouverez rien de plus facile, ni de plus utile en sternutatoire, que la fleur de lilium ou muguet, déséchée & mise en poudre.

Vous déchargerez encore le cerveau en mâchant le matin à jeun les racines de pirêtre, d'angelique, de valériane & d'impératoire; des écorces d'oranges & de citron seches. Les feuilles de laurier & de baies de genévre : si vous les voulez mâcher plus commodément, vous les couvrirez d'un peu de sucre.

Vous pourrez aussi préparer un gargarisme à même intention, en faisant bouillir les racines, écorces & feuilles susdites avec l'hydromel.

Ceux qui ont le cerveau travaillé de cette intempérie froide & humide naturelle, & non empruntée de la chaleur des entrailles, & qui sont accoûtumez à l'usage du tabac, en continueront l'usage, en le mâchant & éternuant; vous en ferez des trochisques pour les mâcher le matin, prenant deux dragmes de feuilles de tabac, deux dragmes de racines d'angelique, ou de souchet; faites une poudre que vous mélerez avec une suffisante quantité de bon miel pour en faire des trochisques.

Vous observerez que l'usage des remédes qui sont reçûs par le nez est suspect, lorsque cette partie est travaillée de quelque maladie, comme du polype & autre; ou que le malade est sujet à l'hémorragie ou vertige, à l'épilepsie, ou aux fluxions sur les yeux, & que l'usage des remédes qui tire l'humeur du cerveau par la bouche, est moins dangereux, si ce n'est à ceux qui ayant la poitrine foible, reçoivent facilement les influences des humeurs du cerveau sur cette partie.

L'application des ventouses sur les épaules n'est pas utile en cette maladie; mais hors les assoupissemens & apoplexies, il sera plus commode aux pauvres de faire appliquer un petit pain sortant du four, coupé par la moitié, trempé dans de l'eau de vie chaude ou vin blanc. Les vesicatoires aussi appliquez sur la partie postérieure de la tête ou sur les épaules, profiteront si vous les préparez avec deux onces de vieux levain & une dragme de graine de moutarde pilée avec un peu de vinaigre fort; vous y pourrez ajoûter demi-dragme de poudre de cantaride : je trouve l'usage des vessicatoires plus commode aux pauvres, que celui des cautéres, qui toutefois ne doivent être oubliées aux longues maladies, au corps froid & humide, & non desseché; & en ce cas on les préparera pour les pauvres sans frais, avec égales parties de savon & de chaux vive.

Les pauvres qui seront proche des eaux chaudes, bitumineuses & soufrées, comme les bains de l'un & l'autre Bourbon & de Baleruc en Languedoc, s'en serviront avec effet, soit en usant des eaux pour fortifier les parties internes & consumer les humeurs superfluës froides, soit aussi en recevant la douce matiere, qui souvent est opiniâtre & rebelle.

Observations générales sur toutes les douleurs de tête.

I. La cause des douleurs de tête est contenuë au dedans ou au dehors. Au dedans par le propre vice du cerveau, & au dehors par la grande chaleur ou froideur, par le boire ou le manger, ou par quelque coup reçû, ou autrement.

Pour savoir si le mal est au dedans, renversant les cheveux avec le peigne la douleur s'augmente; s'il est au dehors, en appliquant la main il semble s'appaiser.

II. A toute douleur de tête provenuë, soit par chaleur ou froideur ou par d'autres accidens, soit qu'il faille échauffer ou refroidir, l'on se gardera bien d'appliquer jamais aucune chose derriere la tête, & de rien mettre dans les oreilles.

III. Toutes les douleurs de tête qui tourmentent sans cesse, & qui ôtent le dormir, sont fort dangereuses, principalement lorsque l'on vient à vômir de soi-même une bile verte; & si avec cela les remédes n'opérent point, que le mal s'augmente, le péril est plus grand. Il y a une autre douleur de tête qui dure des mois & des années entieres, de laquelle on guérit difficilement. On en a vû cependant à qui le cautere a beaucoup servi, à qui l'ouverture de la veine du front a été d'un grand soulagement, & à qui le cautere appliqué entre le gros pouce & le premier doigt de la main a donné une parfaite guérison. D'autres se sont bien trouvez en tirant par le nez du jus de poirée ou de la poudre de bétoine, de romarin & de marjolaine, parties égales, ou de la poudre de marrube blanc, & plusieurs ont été parfaitement guéris par l'usage des bouillons de viperes.

IV. Dans quelques fiévres que ce soit, si les urines sont troubles comme celles de jument, c'est une marque qu'elles dérivent d'une matiére crasse & épaisse agitée par la chaleur, qui venant à pousser la vapeur au cerveau y excite une grande douleur de tête. Pour l'appaiser il faudra boire de l'eau toute pure & en quantité, ou boire de la limonade ou du cidre, & l'on prendra des lavemens d'oxicrat, en cas qu'il n'y ait point d'obstructions dans le bas ventre, ni de foiblesse de poitrine; car cela étant l'on usera plûtôt de lavemens composez de toutes sortes de bonnes herbes rafraîchissantes : cette douleur de tête fait remarquer ou la foiblesse, ou la longueur de la maladie.

Si après vingt jours la douleur de tête ne cesse point, s'il arrive un saignement de nez, ou s'il se fait quelque abcès aux parties d'en bas, l'on sera délivré de la douleur de tête; si du pus ou du sang, ou quelque matiére aqueuse sort par le nez, par la bouche ou par les oreilles.

V. Il faut observer pour régle générale, que lorsque la douleur de tête est au front ou aux temples, elle se purge par les narrines en prenant du suc de plantain, ou de poirée, ou de porreaux; si elle est au milieu, elle se purge par la bouche ou par le palais avec des médecines laxatives, des gargarismes composez de feuilles de lierre, de mouron & d'un peu de miel bouillis ensemble; si elle est au derriere, il faudra appliquer le long de la nuque une emplâtre de poix de Bourgogne, & purger avec des pilules angeliques qui se prennent avant le souper.

VI. Toutes pésanteurs de tête donnent à connoître qu'il y a de la plénitude, l'on purgera avant que de saigner.

VII. Toutes douleurs de tête qui semblent déchirer ou percer, marquent des humeurs ou des vapeurs bien âcres. L'on rafraichira avec des lavemens composez de toutes sortes d'herbes potageres, de miel commun & du cristal minéral, avec des tisannes pour boire à l'ordinaire, faites de pommes & d'orge, & l'on saignera deux ou trois fois du bras, & aussi du pied si les douleurs ne s'appaisoient.

VIII. Toute douleur de tête dont le pouls bat avec violence, est un signe qu'il y a une grande inflammation; on observera la même ordonnance que celle qui est ci-devant, avec cela on tirera du lait de femme par le nez ou de l'huile violat.

IX. Les douleurs de tête qui sont causées par la simpathie du cœur, ou du diaphragme de l'estomac, ou du ventricule, du foie ou de la rate, des reins ou de la matrice, des entrailles ou autres parties, se font remarquer chacune par les simptômes particuliers.

X. Pour connoître si la douleur vient par le consentement du cœur ou du diaphragme, on a de fréquens sincopes, le pouls fort élevé, les sens blessez, la respiration entre-coupée, difficile & sans aucun repos. Pour la traiter, *voyez* SINCOPE, & y apportez les mêmes remédes.

Douleur provenant de l'estomac ou du ventricule.

Si elle vient d'un excez de pituite, l'apétit est perdu, le vômissement est fréquent, la digestion a peine à se faire, on sent un accablement par tout le corps, accompagné de grandes inquiétudes; si elle dérive de la bile, on a la bouche extrémement amere, on a des envies de vômir avec des picottemens & des tremblemens : on guérit l'une & l'autre en facilitant deux ou trois fois le vômissement, & faisant ensuite manger le malade.

Douleur provenant du foie.

On sent une douleur & pésanteur au côté droit, les urines sont rouges ou jaunes, & les selles très-mauvaises.

Douleur provenant de la rate.

La douleur n'occupe que la partie gauche de la tête, quelquefois elle se porte aux ventricules, & cette douleur n'arrive guére que le foie n'y contribuë.

Douleur provenant des reins.

C'est souvent par leurs mauvaises indispositions qui se manifestent par une pésanteur & une inflammation; la douleur se porte pour l'ordinaire au derriere de la tête.

Douleur provenant de la matrice.

La douleur est aux côtez des temples & à la nuque : elle arrive quand les mois sont arrêtez ou diminuez ou qu'ils veulent venir, ou après l'accouchement.

Douleur provenant des entrailles.

Lorsque l'on sent qu'ils sont agitez par des vents ou picotez par des vers ou d'autres matieres, la vapeur se porte au front, qui quelquefois cause l'épilepsie. L'on remarque de plus que l'on crache beaucoup, que l'haleine est mauvaise, qu'il vient des ulceres à la bouche & au nez, & sitôt que les humeurs ou les vers viennent à se remuer ou à piquer, l'on s'apperçoit qu'insensiblement la douleur s'augmente.

On trouvera dans l'Article de chacune de ses parties les remédes qui leur sont propres.

XI. Il y a quantité de personnes qui se plaignent des douleurs de tête, si elles en examinoient bien la cause elles trouveroient que ce seroit plûtôt, ou l'étude, ou le jeu, ou d'autres exercices pris sans modération qu'autrement.

XII. Si dans les fiévres aiguës & dans le tems de la crise, les urines étoient claires & transparentes, elles signifieroient que le transport se feroit au cerveau avec douleur de tête.

XIII. Après les fiévres aiguës si la douleur de tête persévéroit, la nature manqueroit de force à surmonter le mal, & de ceci s'ensuivroit ou la frenésie, ou la létargie, ou l'apoplexie, ou la paralisie, ou la manie, ou la surdité, ou l'aveuglement: enfin l'un ou l'autre arriveroit suivant que la matiere se rencontreroit chaude ou froide.

XIV. La douleur de tête qui suit la convulsion, l'apostume, la fiévre, le renversement des yeux, & celle qui ôte l'apétit & le sommeil, sont mortelles.

Si la douleur de tête venoit pour avoir reçû un coup, ou pour s'être laissé tomber, ou de quelques blessures, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien, qui après avoir bien remarqué les accidens, y apportera le secours par l'application des remédes qu'il jugera nécessaires.

Toute blessure qui pénétre jusqu'au pericrâne est dangereuse, encore plus jusqu'à la dure-mere, & elle est mortelle lorsqu'elle parvient jusqu'à la pie-mere.

A de tels accidens & douleurs de tête il ne faut jamais provoquer ni le vômissement, ni les nausées.

Si la douleur de tête procédoit d'un virus insinué dans les parties solides, l'on pratiquera ces remédes. Prenez de jour à autre des lavemens composez avec une once de benedicte ou une demi-once d'aloës avec trois cuillerées de suc de poirée, & une décoction faite avec des mauves, de la parietaire, de la bétoine, de la rhuë, de l'origan & de la calamente.

Que l'on se purge trois ou quatre fois, laissant deux à trois jours d'intervale, avec six dragmes de catholicon double, deux dragmes de confection hamech, dissoute dans une infusion de deux dragmes de séné, de polipode & d'une pincée d'anis.

Les jours que l'on ne se purgera point, que l'on prenne le matin à jeun une dragme de thériaque avec deux dragmes de conserve de buglose.

Pendant le jour on usera d'une légere décoction de gaïac, de bétoine, de buglose & d'houblon, & les matins d'une pareille décoction; mais que l'on aura renduë un peu plus forte en la laissant plus longtems consommer: cette derniere excitera une petite sueur qui n'empêchera pas que l'on ne dorme si l'on veut par-dessus.

On se fera ensuite raser la tête par le dessus, pour y appliquer cette emplâtre.

Prenez de l'emplâtre de vigo, de l'emplâtre de mélilot, de l'emplâtre divin, de chacun une demi-once, une dragme de farine de fenugrec & autant de farine de lin, quatre grains de saffran. Faites-fondre tout ensemble & mélez-y les poudres. Après cela étendez-en une partie sur un cuir, ensorte qu'il entoure tout le crâne, & laissez-l'y jusqu'à ce qu'il tombe: si la douleur n'est pas encore appaisée, on renouvellera l'emplâtre, & l'on continuera les remédes précédens. Il dépendra de la fantaisie de se purger avec des pilules d'aloës ou des pilules d'agatic, ou des pilules de mercure, pourvû qu'elles soient bien préparées, ou avec les autres médicamens que l'on a ordonné ci-devant. *De la Haie.*

Remédes généraux pour toutes les douleurs de tête.

I. Il faut prendre trois deniers pésant d'ellebore blanc, d'ellebore noir, de bétoine & de sauge, qu'il faut chacun séparément piler dans un mortier assez légerement; puis mettre le tout infuser avec quinze onces d'eau de fontaine dans un pot de terre vernisé bien net, pendant deux jours & deux nuits: ensuite ajoûtez quatre deniers pésant de sel bien pilé, puis faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à la consomption du tiers ou de la moitié; & étant refroidi passez-le par un linge blanc & fin, & reservez cette eau dans une flole de verre qu'il faut tenir bouchée pour éviter les vents, & la conserver pour l'usage.

Usage. Il en faut tirer par le nez environ une pleine demi coque de noix pour chaque côté de narine le matin avant manger, & réitérer selon la disposition de la personne.

Cette eau peut se conserver bonne pendant quinze jours, quelquefois trois semaines selon le tems.

II. Prenez une pinte de bonne eau de vie, dans laquelle vous mettrez une once de camfre réduite en poudre; avant que de la mettre dans la bouteille, laissez-les deux fois vingt-quatre heures en dissolution: il faut avoir soin de remuer trois ou quatre fois le jour la bouteille que vous aurez bien bouchée avec du liege ou avec du parchemin mouillé.

L'eau de vie ne se peut charger qu'autant que ses pores pourront contenir de camfre, le reste descendra au fond de la bouteille. Elle sera suffisamment chargée lorsqu'elle blanchira, & que l'eau se rendra en lait: s'il reste encore du camfre, il n'y a qu'à remettre de l'eau de vie dessus après avoir retiré la premiere, & le camfre se dissoudra entierement.

Usage. Après que la personne incommodée aura fait raser ses cheveux, on prendra de cette eau de vie camfrée dans un bassin ou autre vaisseau autant qu'il en faut toutes les fois qu'on lui en étuvera la tête; vous mélerez avec cette eau camfrée une troisiéme partie d'eau commune qu'on fera chauffer; on l'étuvera deux fois le jour: on lui fera ensuite un bonnet piqué où il y aura des herbes céphaliques, telles que sont le romarin, la marjolaine, la bétoine, la mélisse, les fleurs ou graines de tillot, l'origan, le calament, parties égales; il faut les bien mélanger. Ce bonnet ainsi appliqué lui fortifiera la tête, & aidera la transpiration par les pores & par les sutures; ce qui empêchera la chute des humeurs sur la poitrine.

III. Prenez des sommitez du saule autant qu'il suffit, & du romarin un peu, faites cuire cela en vinaigre jusqu'à la consommation de la troisiéme partie, & lavez-en la tête.

IV. Prenez du suc de pimprenelle & faites-en dégoutter dans l'oreille, la douleur s'apaisera.

V. Pour la douleur de tête, épilepsie, vertige & migraine, prenez deux gouttes d'huile de soufre trois fois la semaine, dans un verre d'eau bouillie avec de verveine, bétoine & piment, feuilles & fleurs, de chacun deux poignées, infusées vingt-quatre heures en deux pintes d'eau de riviere sur des cendres chaudes.

Remédes pour le contrecoup.

VI. Il faut d'abord saigner le blessé, puis prendre du son, le faire brûler sur une pelle à feu toute rouge & lui en faire tirer la fumée par les narines. Ce qu'il y aura de sang caillé sortira indubitablement.

De la tête chauve, ou de la chute des cheveux.

Les tempéramens secs & chauds deviennent bien-tôt chauves; au contraire des autres, particulierement des enfans, des femmes & des eunuques, parce qu'ils sont humides & qu'ils ont la chair mollasse.

Les lubriques le deviennent en peu de tems, d'autant qu'ils dissipent leur chaleur & leur humidité.

On ne pourra jamais faire revenir des cheveux à un chauve de naissance ou de vieillesse, non-plus qu'à un étique ou phtisique.

Les cheveux tombent par des douleurs de tête ou par d'autres maladies, la douleur renaissant quand le mal est passé.

Si l'on devient chauve par une humidité crasseuse qui a bouché les pores, on y remédiera de la sorte. Lavez premierement la tête avec la décoction de capillaire, de poirée & de mirthe, ensuite frottez la racine des cheveux avec l'huile suivate.

I. Prenez des graines de geniévre, du laudanum, de l'absinte, des capillaires, autant de l'un que de l'autre. Faites-les bouillir dans une pinte de vin & une livre d'huile de mirthe, jusqu'à ce que le vin soit à peu-près consumé, & vous en servez soir & matin.

II. Prenez des capillaires, des feuilles de mirthe qui soient seches, de l'écorce de pin, de l'encens mâle, des pommes de ciprès, de chacun une dragme; du laudanum une dragme. Pilez le tout grossierement & faites-le bouillir dans une chopine de gros vin, avec un quarteron d'huile commune, ou de mirthe jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'humidité; passez-le ensuite & vous en frottez soir & matin; si-non prenez de l'amidon autant que vous voudrez, détrempez-la avec de bonne eau de vie, & faites-le secher au Soleil; réitérez cette préparation trois fois de suite, & après poudrez-en les cheveux.

III. Prenez des crottes de souris, trempez-les dans du vinaigre & frottez-en les cheveux. Les crottes de rats sont aussi bonnes.

IV. Faites brûler des paux de viperes, & de la cendre poudrezen les cheveux.

V. Faites bouillir du polittic, & de la décoction lavez-en la tête & la frottez de graisse d'ours.

Tete. Terme de jardinage. C'est la partie de l'arbre d'où sortent toutes les branches qu'il pousse. On dit: *La tête d'un arbre.* On dit encore: *La tête d'un saule, & une tête d'ozier.*

Tete. Terme de chasse. C'est le bois du cerf. Les cerfs quittent tous les ans leur tête, c'est-à-dire, leur bois. On connoît l'âge d'un cerf par la tête: on dit qu'un cerf est *à sa premiere, à sa seconde tête*, &c. pour marquer son âge. On appelle *tête couronnée* celle qui a les andouillers dans les meules, les rayeures enfoncées & qui est fort ouverte. C'est une belle tête. On a donné le nom de *tête faux marquée* à celle qui n'a point les corps & les chevilles pareils dans les deux perches.

TETE-MORTE. Terme de Chimie. C'est le marc qui demeure des corps dont on a tiré par la distillation ou par autres voies toute l'humidité & les sels.

T H E.

THÉ, ou *Tcha* ou *Tsia.* C'est une feuille qu'on nous apporte des Indes Orientales. Elle croit à un arbrisseau dont on distingue deux especes. La premiere retient le nom de *thé*, la seconde prend celui de *cha*, ou *chaa* & *tcha.*

Description de la premiere espece de thé. C'est un arbrisseau de la grandeur du myrthe, ses feuilles sont pointuës, longuettes, dentelées, d'un verd-brun tirant sur le noir & semblables à celles du grenadier; sa fleur est à cinq feuilles disposées en rose, avec quelques étamines. Son fruit qui succéde à la fleur, renferme trois noiaux qui contiennent chacun une amande douçâtre & de mauvais goût. Ses racines sont fibreuses, partagées en trois petites particules & éparses sur la superficie de la terre.

Lieu. Cet arbrisseau croît à la Chine dans les terres maigres aussi-bien que dans les terres grasses.

Proprietez du Thé de la premiere espece.

On n'emploie que les feuilles, que l'on nous apporte seches & roulées. On leur attribuë plusieurs bonnes qualitez. On sait par expérience qu'il n'y a rien de plus souverain que cette plante, tant pour prolonger les jours jusqu'à l'extrême vieillesse, que pour empêcher tout ce qui peut nuire à la santé; car elle rend non-seulement les corps vigoureux & robustes; mais de plus guérit les douleurs de tête, les rhumes, la courte haleine, la débilité d'estomac, les tranchées de ventre, la lassitude & les fluxions qui tombent sur la poitrine & sur les yeux, empêche le calcul & consomme la pierre. Elle retient & arrête si bien les vapeurs qui causent le sommeil, que ceux qui désirent employer les nuits à écrire ou à méditer, n'en ressentent aucun embarras ni empêchement

chement, pour cet effet il en faut prendre après le souper: il y en a quelques-uns qui au lieu de veiller dorment, parce que n'abattant que les vapeurs les plus grossieres, laissent celles qui sont propres au sommeil.

Description de la seconde espece de thé.

C'est un arbrisseau de la grandeur du groseiller. Sa feuille ressemble à celle de la premiére espece, mais elle est plus petite, d'un verd plus pâle ou plus clair, tirant sur le jaune, & son infusion est d'un goût plus agréable. Du reste elle est en tout semblable a la premiere espece.

Lieu. Cet arbrisseau croît dans le Roïaume de Siam & au Japon.

Propriétez de la seconde espece de thé. Les feuilles du chaa ont les mêmes propriétez que celles de l'autre espece.

La véronique est appellée le *thé* de l'Europe, on peut consulter l'article de la *Véronique* où l'on s'étendra beaucoup sur les propriétez de ces deux sortes de plantes.

Culture du thé. La graine du thé jettée en terre, produit au bout de trois ans: & comme cette plante vient aussi bien dans les lieux froids, que dans les lieux chauds, l'on n'est point en doute que si l'on en pouvoit apporter en ces quartiers, on ne la puisse cultiver aussi aisément que ceux de la Chine.

Maniere dont les Chinois s'y prennent pour secher & rouler les feuilles de thé.

On cueille les feuilles de thé au Printems, on les expose ensuite à la vapeur de l'eau bouillante pour les ramollir: quand elles en sont bien pénétrées, on les étend sur des plaques de métail qu'on a mises sur un feu médiocre, là elles se sechent peu-a-peu, & s'y roulent d'elles-mêmes en la figure que nous les voïons.

Choix qu'on doit faire du thé.

Le thé doit être nouvellement apporté, d'une bonne odeur & d'un goût tirant sur celui de violette; ses feuilles doivent être entieres, bien seches, & d'une couleur verte. Les Marchans Chinois y mélent souvent d'autres feuilles.

Comment il faut garder le thé.

On le met ordinairement dans une bouteille bien bouchée ou dans une boëte bien fermée. Cette boëte est faite ordinairement de fer blanc, mais il vaut mieux qu'elle soit de plomb comme celles qu'on apporte de la Chine. Quand la boëte de fer blanc est neuve, il faut y laisser pendant quelques jours une pincée de thé qui prend toute la mauvaise odeur de la boëte, on jette ce thé, & on remplit la boëte.

Maniere de laisser infuser le thé pour le prendre.

On en pesera une dragme, que l'on jettera dans un demi-septier d'eau bouillante, & si-tôt que l'on verra que la feuille ira au fond, on la retirera & on la passera, après quoi on ajoûtera une once de sucre, & le plus chaudement que l'on pourra, on l'avera. L'on pourra encore se servir pour une seconde fois de la même feuille, mais il faudra aussi la faire un peu plus long-tems bouillir.

Autre maniere plus commune.

On fait bouillir de l'eau qu'on verse toute bouillante dans un vase nommé thetiere, où l'on a mis des feuilles de thé. On les laisse infuser pendant une demi-heure. On a soin de couvrir la thétiere & de la bien boucher durant ce tems. On met environ deux pincées de thé sur une livre d'eau ou une chopine. L'infusion est d'une couleur jaunâtre tirant sur le vert, & d'une odeur de violette. On prend cette liqueur avec du sucre.

Du tems où l'on doit prendre le thé.

Le vrai tems de prendre cette boisson, ce sera toûjours après le repas, d'autant qu'elle aide & facilite la digestion; bien plus, elle désenyvre, & donne de nouvelles forces aux buveurs, ce qui fait voir qu'elle soulage les incommoditez qu'apporte l'excès du vin, à cause qu'elle desseche & nettoie les humeurs superfluës, & chasse les vapeurs qui assoupissent & qui accablent.

REMARQUES. Il y en a qui préferent au thé le romarin & la sauge apprêtées de la même maniére. On donne encore la même préparation à la mélisse, à la véronique, à l'ortie blanche, à la fleur de coquelicoq, au capilaire de Canada, & aux herbes vulnéraires de Suisse.

THÉRIAQUE. C'est le nom qu'on donne à différentes compositions, qui sont bonnes contre les poisons & les maladies malignes. Il entre plusieurs ingrédiens dans la thériaque. Nous allons donner deux manieres de la faire. La premiére sera moins composée que l'autre.

Maniere de composer la véritable thériaque.

Prenez une vipere de laquelle vous couperez la tête & l'extrémité de la queuë, ensuite vous l'écorcherez & vous jetterez la peau, la tête, la queuë & les intestins: mais vous reserverez le foie & le cœur, dont vous vuiderez le sang après avoir coupé tous les vaisseaux qui y sont attachez & qui sont inutiles. Pilez la chair, les os, le cœur, & le foie dans un mortier. Faites tellement secher le tout à une chaleur moderée, qu'on puisse le broïer & le mettre en poudre. Vous pouvez vous servir de la chaleur du four quelque tems après qu'on a retiré le pain. Vous prendrez trois fois autant de bon miel que vous aurez de poudre, vous jetterez le miel dans une quantité raisonnable d'eau, que vous ferez bouillir dans une poële ou un poëlon, pendant un bon quart d'heure, en remuant toûjours afin que rien ne brûle. Enfin vous écumerez le tout & le passerez par un linge.

Après cela vous remettrez dans le même poëlon ce qui aura été passé, & quand il aura jetté quelques bouillons, ensorte qu'il ne reste plus trop d'eau, vous y jetterez la poudre de vipere, que vous laisserez bouillir pendant une demi-heure ou environ, aïant soin de remuer toujours. Quand la thériaque sera assez épaissie, il faudra la retirer de dessus le feu, & la laisser refroidir en la remuant toûjours jusqu'a ce qu'elle n'ait plus de chaleur. De cette maniere le tout sera bien mélé.

Vertus. Cette thériaque est fort bonne contre la peste, les fiévres malignes & le dévoiement. On en prend gros comme une noisette & on boit ensuite trois doigts de vin pur. L'eau-de-vie est meilleure pour le devoiement. Ce remede agit en provoquant la sueur & en fortifiant le cœur.

Autre Composition thériacale.

Prenez des racines de zedoaire & de gentiane, de chacune une once: des racines de tormentille & d'angelique, de chacune une once & demie: de poudre de vipere, trois onces: de myrrhe choisie, une once ou une once & demie: de terre sigillée choisie, deux onces: de fleurs de soufre, une once: de safran, une demi-once ou six dragmes: de canelle six dragmes une once: de gérofles trois dragmes: d'opium exprimé & épaissi au suc de citron, depuis trois dragmes jusqu'a six.

Il faut méler le tout avec trois fois autant de miel & de rob de genévrier, de chacun parties égales, piler & remuer bien jusqu'a ce que la masse ait la consistence requise, après quoi on la laissera fermenter.

Vertus. On attribuë à la thériaque deux principales opérations. L'une est de calmer l'impétuosité des esprits par le moïen de l'opium, & l'autre est de procurer une bonne sueur par des ingrédiens atomatiques. C'est ce qui fait qu'elle est bonne aux insomnies, aux douleurs de tête, au vômissement, aux diarrhées, au resserrement de poitrine, aux inquiétudes, aux fiévres malignes, enfin aux maladies qui demandent des anodins & des sudorifiques.

La dose est depuis une dragme jusqu'à deux, comme toutes les autres thériaques. On la donne avec le vinaigre, ou d'autres acides dans les maladies malignes & fiévres aiguës accompagnées d'une chaleur excessive, mais on n'y ajoute point de vinaigre si la chaleur, & la fiévre ne sont point si ardentes.

THERMOMETRE. C'est un instrument qui sert a faire connoître les degrez de chaleur ou de froideur.

Maniere de faire le thermometre.

On prend une fiole G d'environ deux pouces de diametre, on y soude un tuyau AF dont le diametre est d'une ligne & demie ou environ. On choisit un tems froid pour l'emplir jusques vers la lettre F d'esprit de vin coloré avec du bois de santal rouge, ou de la racine d'orcanette; on fait entrer l'esprit de vin ou en échauffant la fiole & en trempant l'extrémité A dans un vase rempli d'esprit de vin, ou avec un entonnoir, en se servant d'un petit fil de laiton deslié, qu'on enfonce plusieurs fois dans le tuyau pour faire descendre la liqueur dans la fiole. Quand on est assuré qu'en exposant l'instrument a l'air froid le tuiau est rempli jusques vers F, on échauffe autant qu'on peut la fiole pour faire monter l'esprit de vin jusques vers l'extrémité A. Pour lors on ferme exactement cette extrémité en la faisant fondre à la lampe d'un Emailleur.

Ce thermometre sert à faire connoître les differens dégrez de la chaleur de l'air; on a coûtume de l'ajuster à une planche sur laquelle on colle du papier, qui contient une division telle que l'on veut. On y marque aussi de l'autre côté la quantité du froid & du chaud, comme on le voit dans la figure qui est ici représentée.

T H I.

THIM, en Latin *Thymus.* C'est une plante ou un sous-arbrisseau dont on distingue plusieurs especes: mais elles ne different presque pas les uns des autres, c'est pourquoi on ne decrirai ici que celle qu'on appelle communément *Thym de Crête.*

Description. Le thim de Crête ou de Candie croit a la hauteur d'un pied. Ses branches sont ligneuses, gresles & en assez grand nombre. Ses feuilles sont petites, étroites, blanchâtres & opposées. Sa fleur est en gueule découpée par le haut en deux levres, elle nait aux sommets des rameaux en maniere de tête. Sa graine est presque ronde & renfermée dans une capsule qui en contient quatre.

Lieu. Cette plante croît dans les Païs chauds, dans les lieux maigres, & sur les montagnes pierreuses, en Candie particuliérement. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Le thim bouilli dans de l'eau & du miel, & bû, est bon contre la toux difficile & courte-haleine; il provoque l'urine, & pousse dehors l'arrierefaix, & fruit mort en la matrice. Il fait avoir les fleurs aux femmes, & dissoud le sang grumelé dans le corps; mis en poudre, & pris au poids de trois dragmes avec du vinaigre miellé, qu'on appelle oximel, & un peu de sel, il purge par le ventre le flegme épais, les humeurs âcres & bilieuses.

Le cataplâme fait de thim cuit dans du vin, appaise la douleur de la goute sciatique, les ventositez du ventre & de l'amarri. L'odeur du thim est souveraine pour exciter ceux qui sont attaquez du haut mal; même pour les en préserver, il est bon d'environner leur lit de feuilles de thim. L'usage fréquent du thim avec du vin ou du lait clair, est profitable aux mélancoliques.

Culture du thim.

Le thim se seme & se replante de plant en racine, d'une touffe en faisant plusieurs brins avec les racines, éclatant seulement le pied, & il le faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de boutures.

Vin de thim.

Il faut cueillir le thim quand il est en fleur, le faire secher & le piler, puis il le faut mettre dans un tonneau & jetter par dessus du vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante jours.

Propriétez. Ce vin sert contre la difficulté de digeter la viande, contre les dévoiemens, la dissenterie, les douleurs des nerfs & des visceres d'autour du cœur, contre les froidures de l'Hiver, & contre les animaux venimeux, après la morsure desquels on sent une froidure ou bien le lieu pourrit: le vin d'origan sert aux mêmes maladies.

T I E.

TIERAN ou TIERSAN. Terme de chasse. C'est la troisiéme année d'un sanglier. On dit qu'un *Sanglier est en son tieran*, lorsqu'il a atteint l'âge de trois ans.

T I E.

TIGNES. *Secrets pour la tigne des habits.*

I. Prenez l'herbe nommée botris, faites la secher, & mélez-la parmi les habits, elle les conserve des tignes & vers.

II. Les chandelles de suif de mouton envelopées de papier, les racines d'iris ou d'absinthe y sont aussi bonnes.

III. Faites bouillir de la coloquinte avec de la rhuë & de l'eau, lavez-en les châlits & il n'y viendra aucune punaise.

IV. Pour faire que les tignes ne rongent point les habillemens, faites cuire de la lie d'huile jusqu'à la consomption de la moitié, & frotez-en le fond du coffre, & par dehors, les pieds & les coins, & quand tout sera sec, mettez-y vos habillemens. Si vous le faites en cette maniere, les tignes ne vous nuiront aucunement.

T I L.

TILLAU, TILLEUL, ou TILLOT; en Latin *Tilia.* C'est un arbre dont on distingue deux ou trois especes. Le mâle, la femelle & le tillot d'Hollande.

Description du tillau mâle. Cet arbre a le bois dur, jaune & massif, & a peine à se plier. Il ne porte ni fleur ni fruit. Sa feuille est plus grande que celle de la femelle: elle est dentelée tout à l'entour, & parsemée de petits grains qui y sont attachez. Il n'est pas si commun que la femelle.

Lieu. Cet arbre croît volontiers dans les terres grasses, & on le cultive dans les jardins pour faire des allées.

Propriétez. L'écorce & les feuilles du tillau dessechent & sont astringentes comme celle de l'orme. La décoction des feuilles cuites dans de l'eau, guerit les fistules & les ulceres malins de la bouche des enfans, si on les en lave. Les mêmes broïées en eau sont bonnes aux enflures des pieds, y étant appliquées. L'écorce pilée avec du vinaigre, guérit les taches qui sont sur la peau.

Description du tillau femelle. Le tilleul femelle est plus commun que le tilleul mâle. Ses feuilles sont semblables à celles du tillau mâle, mais elle ne sont pas si grandes. Il porte des fleurs & des fruits. Sa fleur est à cinq feuilles disposées en rose, blanches & odoriférantes. Son fruit succede à la fleur, c'est une coque grosse comme un pois qui renferme une ou deux semences noirâtres.

Lieu. Cet arbre croît par tout & on le plante dans les jardins pour faire des allées. Il fleurit en Mai.

Propriétez. Le tilleul femelle a les mêmes propriétez que le tillau mâle. On peut ajoûter que l'écorce moïenne du tillot mâchée, est bonne pour guérir les plaies, l'appliquant dessus. L'humeur qui sort de la moële, lorsqu'il a été ébranché, fait renaître les cheveux, les empêche de tomber, si on en lave la tête. L'eau de la fleur du tillot est bonne pour le haut-mal. Le tillot sert à embellir les jardins à cause qu'il forme une belle tête & qu'il a l'écorce unie & droite. On en fait des allées & des bosquets. Son bois n'est point propre à faire des ouvrages; mais son écorce est emploïée à faire des cordes à puits & des cables.

Du tillot d'Hollande.

Cette espece est la plus estimée, à cause de son large feuillage qui donne beaucoup d'ombre. Il vient de graine & plus aisément de marcottes.

Culture des tilleuls.

Si on veut faire des plants de tilleuls, il faut premiérement qu'on sache que les plans de tilleuls les plus petits sont toujours les meilleurs, & qu'auparavant de les mettre dans la place qu'on leur destine pour y demeurer toujours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure; car la plûpart des tilleuls qu'on arrache des bois ne sont que sur souches, à cause de la coupe des taillis; & par conséquent aïant peu de racines, ils ne poussent que très-foiblement, si l'on n'y apporte le remede que j'ai dit. Souvent ceux qu'on envoie aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconveniens qui lui sont fort préjudiciables.

Le premier est, qu'en les arrachant négligemment, ils ne se donnent pas garde d'en offenser les racines; & le second consiste en ce qu'ils ont assez de malice de les éclater des souches.

De ce premier inconvenient il en resulte un autre, qui est que les racines étant offensées, c'est inutilement qu'on les plante, car elles perissent aussi-tôt.

Et du second, il arrive que ces plans étant dessouchez, ils sont deux ou trois ans à ne travailler que très-foiblement, quelque soin, & quelque artifice qu'on y puisse apporter.

Ces plans pour être bons, seront donc ceux qui se trouveront de brin, n'aïant ni souche ni marcote, & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire des pepinieres.

De la terre propre aux tilleuls destinez pour être mis en allées.

Comme c'est toujours l'ordre, avant que de dresser aucun plan, de choisir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre; on saura que pour faire que des tilleuls profitent bien, il faut que le fond où ils doivent être plantez, soit un terroir léger, & qui ne fasse point de corps, & pour lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aise, donnent en peu de tems beaucoup de plaisir à leur maître.

De la maniere de planter les jeunes tilleuls.

Plein de l'idée qu'on s'est formée de se servir de ces jeunes tilleuls pour en faire telle piéce de promenade qu'on souhaite, on commence par en prendre les alignemens; puis creusant des rigoles de même largeur & profondeur que celles que j'ai dit qu'il falloit faire pour les chênes, on y plantera ces tilleuls de la même façon, & de la pareille distance.

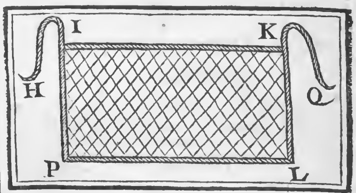
REMARQUES. Je crois qu'il n'est pas besoin que j'avertisse davantage d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantez, à prendre un prompt & un bel accroissement par le moïen des labours fréquens qu'on est indispensablement obligé de leur donner, si l'on veut se voir récompensé de ses peines & de sa dépense: car sans labours, il n'y a rien à esperer d'avantageux de toute sorte de plans mis en terre; puisque même on peut dire que c'est une imprudence losqu'on ne les plante que pour les négliger.

T I R.

TIRASSE. C'est un grand filet que l'on traine dans la campagne pour prendre le menu gibier, comme les perdrix, les cailles &c.

Maniere de faire une tirasse pour les cailles. La tirasse se peut faire en mailles quarrées, quoiqu'ordinairement on le fasse en lozanges; si vous les faites en mailles quarrées, instruisez-vous-en parce qu'on a dit dans l'article des *filets*. Et quand vous aurez fait le filet, bordez-le d'un côté avec une corde assez forte, laquelle vous laisserez prendre cinq ou six pieds de chaque bout, plus que la longueur de la tirasse, afin de s'en servir pour trainer le filet, lequel vous ferez de mailles larges d'un pouce.

Si vous désirez faire la tirasse de mailles en lozanges, il faut la lever comme on l'a montré dans l'article des *filets*, & lui donner du moins deux cens mailles de leveure d'un pouce de large; on lui en peut donner jusqu'à quatre cens si l'on veut & non davantage, parce qu'elle seroit trop forte à trainer. La figure ici représentée, vous servira de modele.



La longueur de la tirasse se prend depuis I. jusqu'à K, c'est le côté par où elle doit être levée, ou commencée, & non point par l'autre. Il faut lui donner trois toises de queuë depuis I jusqu'à L; quand le filet sera achevé, on passera une corde IKQ, assez forte dans toutes les mailles du dernier rang, & on en attachera cinq ou six des dernieres à la corde, à l'endroit marqué I, & autant à l'autre côté au bout du filet K, éloigné de I, selon la largeur qu'aura toute le tirasse; le reste des mailles doit avoir la liberté de couler le long de la corde. Depuis I, jusqu'à K il faudra laisser pendre aux deux côtez du filet cinq ou six pieds de la corde, comme il paroit dans la figure par les bouts de corde IH & KQ qui servent à tenir la tirasse en trainant sur les cailles & pour l'élargir davantage quand on voudra; il faut toujours que ces sortes de filets soient faits de bon fil assez gros & fort, retors bien rondement en trois brins; on les peut teindre, si l'on veut, en couleur brune, comme on l'enseigne vers la fin de l'article des *filets*. Voyez *Caille*.

TIRER de longue. Terme de chasse, c'est quand la bête s'en va sans s'arrêter.

TIREZ, *chiens tirez.* C'est le terme dont on se sert pour faire suivre les chiens quand on les appelle.

T I S.

TISANNE. Terme de Médecine. C'est une potion que l'on ordonne pour rafraichir. Il y en a de plusieurs sortes. La tisanne commune se fait avec de l'orge & du chiendent que l'on fait bouillir dans de l'eau. On y ajoûte un peu de réglisse pour lui donner un goût agréable. C'est là la tisanne que les Médecins ordonnent communément à leurs malades pour les rafraîchir & leur ôter la grande ardeur de la fiévre. On va donner la composition de plusieurs autres tisannes qui ne sont point d'une moindre utilité pour prévenir plusieurs incommoditez ou pour les guérir.

I. TISANNE RAFRAICHISSANTE. Prenez de la pimprenelle, du

du cerfeuil & de la chicorée, de chacun une poignée; coupez le tout bien menu. Prenez encore une rouelle de veau pesant quatre livres, que vous couperez par tranches après l'avoir bien battu. Mettez le tout dans un pot de terre, en faisant un lit d'herbe & un lit de viandes: aiez soin de couvrir le pot & de le bien fermer avec un cordon de pâte autour du couvercle pour empêcher l'air d'y entrer: mettez le pot sur un peu de braise pendant deux heures, ensorte que le jus se fasse sans bouillir. Cette tisanne est fort bonne pour ceux qui sont incommodez de la poitrine.

II. TISANNE *apéritive tempérée pour toutes sortes de personnes. Voyez le mot* REMEDE UNIVERSEL.

III. TISANNE *à la Reine pour purger doucement la bile.*

Prenez le poids d'une pistole de séné & une poignée de pimprenelle, coupez la moitié d'un citron en tranches, & exprimez le jus de l'autre moitié, cassez une branche de réglisse, ajoûtez vingt grains de cristal minéral. Il faut mettre le tout dans un vaisseau de terre de faiance, & mettre dessus trois verres d'eau de la plus légere; l'on y peut ajoûter trois clous de gérofle. Il faut laisser infuser le tout l'espace de douze heures; & si l'on a l'estomac foible, il faudra faire l'infusion sur des cendres chaudes.

IV. *Autre* TISANNE *purgative.*

Prenez du séné enfermé dans un nouet une demi once, de la réglisse mondée deux petits bâtons, de chicorée sauvage deux ou trois racines, de fenouil doux une dragme, des racines de gramen deux dragmes, de rapure d'ivoire, de corne de cerf, de chacun une dragme.

Préparation. Enfermez dans un nouet les rapures d'ivoire & de corne de cerf, & faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, avec trois chopines d'eau commune, coulez-le & prenez-en un verre médiocre tous les matins. Cette tisanne lâche doucement le ventre.

V. TISANNE *pour lâcher simplement le ventre sans purger.*

Prenez une poignée & demie de seigle bien mondé, une demi once de réglisse, deux pincées de passerilles de Corinthe. Faites bouillir le tout dans un pot convenable avec trois chopines d'eau, jusqu'à ce que le seigle soit tout crevassé, remplissant toûjours le vasse à mesure qu'il diminuera, afin qu'il demeure toûjours plein. Coulez cette eau, gardez-la dans une bouteille de verre pour la boisson ordinaire de la personne constipée.

Cette recette est encore fort bonne contre l'hidropisie & contre les hémorroïdes.

VI. *Autre* TISANNE *laxative.*

Prenez une once de séné, six dragmes de polipode concassé, deux dragmes de cristal minéral, deux dragmes de roses de Provins, six dragmes de réglisse, une pincée ou deux d'anis. Faites infuser le tout dans deux chopines d'eau l'espace de quatorze heures à froid, puis passez-le à travers un linge. Vous prendrez de cette tisanne un verre à cinq heures du matin, & deux heures après un autre verre, & trois heures après un bouillon qu'il faudra prendre froid.

Tisanne qui purge doucement.

VII. Prenez un demi septier de verjus, dans lequel vous ferez infuser une demi once de séné sur les cendres chaudes dans un pot neuf, & lorsque le verjus sera chaud, mettez dedans gros comme une noix de beurre frais, & autant de sel qu'il en faut pour saler un œuf, faites-lui prendre un petit bouillon, tirez-le du feu, & laissez-le infuser toute la nuit. Le matin vous passerez le tout dans un linge net, & vous en prendrez une prise chaque matin dans un bouillon gras ou maigre.

Pour purger doucement, & surtout les Hidropiques.

VIII. Prenez de graine d'asperge bien menuë, que vous ferez tremper vingt-quatre heures durant en eau-de-vie, vous la laisserez ensuite sécher au Soleil, la mettrez derechef tremper pendant vingt-quatre heures, & ferez sécher de même; puis tremper encore vingt-quatre heures dans de l'huile d'olives, & la ferez bien sécher & garderez pour en user: il faut l'écosser sur une assiette pour lui ôter la peau, mettre le blanc écrasé dans du vin blanc infuser une nuit, & en boire un verre à jeun.

IX. TISANNE *ou espece d'hydromel pour toutes sortes d'obstructions, & même pour guérir de l'Hydropisie.*

Prenez six racines de chicorée & deux poignées de pimprenelle. Vous les jetterez sur quatre pots d'eau, & les ôtant de dessus le feu, sur chaque pot d'eau vous y ajoûterez en bouillant une cuillerée de miel blanc, que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus. Prenez-en chaque matin quatre à cinq verres, & promenez-vous comme si vous preniez les eaux minérales. Quelques-uns y ajoûtent quelques gouttes d'esprit de soufre ou de vitriol pour leur donner une acidité agréable, & pour mieux imiter les eaux minérales, aiant soin de se purger de tems en tems pendant qu'on en usera.

X. TISANNE *pour l'Hydropisie.*

Prenez des racines d'asperge, d'ortie, d'oseille, de chicorée, de gramen, de polipode de chêne, de l'écorce de frangula, de chacune deux onces.

Vous mettrez le tout dans un pot de terre neuf tenant trois pots d'eau, vous nettoierez ces racines & en ôterez le cœur; mais avant que de mettre l'eau, vous la ferez huit ou neuf fois avec un carreau d'acier, vous laisserez cuire ces racines dans cette eau jusqu'à ce qu'elle soit décruë d'un tiers; prenez ensuite une chausse à passer l'hipocras, & mettez au fond d'icelle deux onces de sucre, la pesanteur d'un écu de poudre de canelle, & passerez la décoction dans la chausse huit ou neuf fois, en donnerez un verre au malade deux fois par jour loin du repas.

XI. *Autre* TISANNE *contre l'Hydropisie.*

Prenez des racines de tamaris, de chicorée, d'asperge, de brusc, deux onces de chacune, des feuilles de chicorée, de ceterac, une poignée de chacune, de langue de chien, ou cynoglosse, d'arrête-bœuf autant.

Préparation. Concassez les racines & les herbes, mettez-les dans un pot de terre neuf qui contienne trois pots, remplissez ce pot d'eau, & faites cuire tout cela lentement à petit feu jusqu'à la diminution d'un tiers; coulez ensuite cela, mettez la liqueur dans une bouteille de verre, y ajoûtant un peu de sucre; le malade usera de cette tisanne pour sa boisson ordinaire, continuant jusqu'à une entiere guérison.

Après que le malade aura usé pendant quinze jours de cette tisanne, il peut se servir quinze autres jours de la suivante.

XII. *Autre Tisanne.* Prenez des racines d'api deux onces, de capres une once & demie, de bois de rose une once, d'eau de fontaine dix ou douze livres.

Préparation. Coupez les racines & le bois en petits morceaux. Faites-les infuser dans un pot convenable sur les cendres chaudes, avec dix ou douze livres d'eau de fontaine pendant douze heures; après faites-les bouillir a feu lent jusqu'à la consomption des deux tiers; coulez cette eau & conservez-la dans une bouteille de verre. Le malade usera de cette eau pour sa boisson ordinaire, y ajoûtant la sixiéme partie de vin blanc ou de vin clairet.

Pendant l'usage de ces deux tisannes, le malade prendra de quatre jours en quatre jours quelques pilules ou autre doux purgatif.

XIII. *Autre Tisanne.* Prenez des racines d'hieble, de gramen, d'arrête-bœuf, de chacune deux onces, de fougere mâle trois onces, d'eryngium ou panicaut deux onces & demie, des feuilles de scolopendre, de sauvevie & de ceterac, de chacune une poignée. Il faut faire bouillir le tout dans un coquemar de terre qui tienne trois pots, & le bien boucher, faites bouillir le tout jusqu'à la réduction de deux pots, retirez-le du feu & le laissez réfroidir tout couvert; ensuite passez cette tisanne, & le malade en peut boire seule ou avec du vin.

Il est à remarquer que les herbes énoncées ne veulent pas bouillir si long-tems que les racines, & par conséquent on ne les doit mettre que lorsque vous jugerez que votre tisanne est presque faite. Et pour la rendre plus agréable, vous y ajoûterez de la réglisse ratissée, selon la douceur que vous voudrez donner à la tisanne, en s'accommodant au goût du malade.

XIV. TISANNE CORDIALE.

Prenez trois citrons entiers, coupez-les par tranches fort déliées, de sucre blanc quatre onces. Faites-les bouillir dans trois pots d'eau jusqu'à la consomption de la moitié, passez-les, & conservez cette liqueur pour les usages suivans.

Usage. On se sert heureusement de cette tisanne dans les fiévres ardentes, malignes, petite verole, rougeole, dans le vômissement bilieux, comme le *Cholera morbus*; elle résiste à la violence du vin & empêche l'ivresse. Pour les personnes plus délicates, on peut ôter l'écorce des citrons pour être plus agréable au goût, & on la méle avec du vin. La dose est un grand verre pour chaque fois.

XV. TISANNE DE SANTÉ.

Prenez un demi picotin de bonne avoine bien nette, une poignée de chicorée sauvage, une demi once de cristal minéral, un quarteron de miel, & quatre pintes d'eau de riviere, qui font huit livres.

Preparation. Faites bouillir l'avoine avec la chicorée dans les quatre pintes d'eau pendant trois quarts d'heures à moiens bouillons. Après quoi vous mettrez le miel & le cristal, & vous laisserez bouillir le tout pendant une demi heure; vous le passerez ensuite par un linge bien net, & vous garderez cette liqueur pour en boire à vos repas & quand vous voudrez.

XVI. TISANNE *contre les ébullitions du sang.* Prenez une racine de fenouil, des feuilles de pimprenelle & d'endive, une demi poignée de chacune. Faites bouillir cela pendant une demi heure dans trois chopines d'eau, coulez-les, & ajoûtez-y tout de suite quatre cuillerées de vinaigre, quatre onces de sucre fin. Faites encore bouillir le tout jusqu'à la consistence de sirop, que vous conserverez dans une bouteille de verre pour vous en servir comme nous allons dire.

Prenez des racines de gramen & de chicorée, une demi once de chacune, une demi once de réglisse mondée, une pincée d'orge commun, une pincée de passerilles purgées de leurs pepins ou graines; cuisez le tout avec de l'eau, coulez-le & conservez cette tisanne.

Prenez un verre de cette tisanne, mêlez-y trois cuillerées de ce sirop, avalez-le le matin & le soir pendant dix ou douze jours.

XVII. *Tisanne pour purger la bile.* Prenez de la pimprenelle une poignée, du séné le poids d'une pistole, un citron, une petite branche de réglisse, du cristal minéral vingt grains, de l'eau de riviere trois verres, trois clous de gérofles.

Mettez le tout dans un vaisseau de terre vernissé, aiant coupé auparavant le citron en deux, l'une des parties en tranche, & de l'autre vous en exprimerez bien le jus; coupez a petits morceaux la réglisse, faites-la infuser a froid pendant douze heures; & si le malade a l'estomac foible & débile, faites-la infuser pendant quelque tems sur des cendres chaudes, & donnez-en a boire au malade.

XVIII. *Autre Tisanne pour le même.* Prenez du cristal minéral deux dragmes, du polypode concassé six dragmes, une once de séné, des roses de Provins deux dragmes, de réglisse six dragmes, trois pincées d'anis, trois chopines d'eau de riviere.

Faites infuser le tout a froid dans un vaisseau avec les trois chopines d'eau pendant quatorze heures, passez-le ensuite à travers un linge, donnez a boire de cette décoction au malade, un verre à cinq heures du matin, deux heures après un autre verre, & trois heures après un autre verre, & trois heures après vous lui donnerez un bon bouillon, & réiterez plusieurs jours.

XIX. TISANNE *pour ôter les douleurs des membres.* Prenez une once de polypode & un quarteron de salsepareille, faites-les cuire dans six pintes d'eau que vous ferez réduire a quatre ou environ. Prenez un verre de cette tisanne, dans lequel vous ferez tremper toute la nuit le poids d'un écu & demi de séné. Vous prendrez un par il verre tous les matins, & vous continuerez l'espace de huit jours a ne boire autre chose que cette tisanne; pendant ce tems il faut vivre sobrement. Ce reméde est éprouvé.

Cette tisanne ôte les douleurs des membres, détruit & chasse les glaires qui s'engendrent ou qui tombent sur les parties foibles. Elle dissipe les nodus & les douleurs des bras ou des épaules.

XX. Tisanne *merveilleuse pour toutes sortes de maux vénériens.* Prenez du bois gaïac râclé quatre onces, écorce de gaïac concassée quatre onces, salsepareille coupée en petits morceaux quatre onces, vin blanc neuf livres, séné quatre onces, anis une once.

Préparation. Faites infuser dans le vin blanc pendant une nuit le bois de gaïac & la salsepareille, ensuite faites-les bouillir jusqu'à la diminution de la troisiéme partie; après faites infuser le séné & l'anis dans le même pot, avec les deux tiers qui y resteront, sans en ôter les autres drogues. Vous laisserez tout cela ensemble pour l'usage suivant.

Le malade prendra demi livre de cette décoction & infusion tous les matins a jeun, & même s'il est nécessaire tous les après dînées, quatre heures après le diné, continuant dix ou douze jours, sans qu'il soit nécessaire de garder aucun régime.

TISSERAND, Texier, Tellier, ou Tissier. C'est un ouvrier qui fait de la toile.

Des obligations des Tisserands, Cardeurs & Fileuses,

Les Tisserands & autres conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils remplissent leurs devoirs & sont fidéles a exécuter ce qui suit; car S. Paul dans la premiere Epitre à Timothée Chap. IV. vers. 9. La piété est utile à tous, & c'est elle à qui les biens de la vie présente & ceux de la vie future ont été promis. *Pietas ad omnia utilis est, promissionem habens vita quæ nunc est & futuræ.*

I. Si avant que de vendre leur fil ils l'ont mouillé, ou ont usé d'autres mauvais moiens pour le faire peser davantage; ils doivent restituer ce qu'ils ont gagné par dessus ce qui étoit juste. *S. Thom. suprà. q. 11. Art. 2. in corp.*

II. S'ils ont changé ou mélé le fil ou laine qu'on leur avoit donné; ils sont obligez de restituer le dommage qu'ils ont fait aux personnes qui les leur avoient donnez. *Id. suprà.*

III. S'ils ont empesé les étoffes, & y ont emploié ce qu'on demandoit pour cela. *Id. suprà.*

IV. S'ils ont pris du fil, quoique peu, avec intention d'en faire amas; il y a péché & obligation d'en faire restitution, s'ils en ont amassé quelque quantité un peu considérable. *S. Thom. suprà. q. 661. Art. 6. ad 3.*

T I T.

TITIMALE ou herbe au lait, en Latin *Tithymalus.* C'est une plante dont on distingue plusieurs especes. Nous en décrirons ici quatre ou cinq. Le titimale mâle, appellé aussi *Characias* & amygdaloides, le titimale femelle, la titimale marin, le titimale suivant le Soleil, & le titimale appellé en Latin *Pityusa* ou *Esula.*

Description du Titimale mâle. Il a les tiges hautes de plus d'une coudée; elles sont rouges & pleines d'un lait blanc & âcre; il jette ses feuilles autour des branches qui sont semblables à celles de l'olivier, quoique plus longues & plus étroites: sa racine est grosse & dure comme du bois; il jette une chevelure au bout des tiges, au dessous de laquelle il y a certains réceptacles ou est la graine.

Lieu. Cette plante croit sur les montagnes & dans les lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Le suc du titimale mâle pris au poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre, lâche le ventre, purge les humeurs flegmatiques & bilieuses; pris en hydromel il provoque à vômir; il le faut envelopper de cire ou de miel cuit, de peur qu'il n'écorche le gosier, étant fort corrosif. Son lait frais fait tomber le poil.

Pour avoir le lait on coupe les branches en Automne, les mettant dans des vases où elles le rendent.

Description du Titimale femelle. Ses feuilles sont semblables à celles du myrte, d'ou il a pris son nom, quoiqu'elles soient plus grandes, plus fermes & aiguës au bout. Les tiges naissent directement de la racine & sont de la hauteur d'un pan. Il porte un fruit de deux ans en deux ans, qui ressemble à une noix, & est fort âcre au goût.

Lieu. Cette plante croit ès lieux âpres. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Le suc, la racine & la graine du titimale femelle, ont les mêmes propriétez que le précédent; il n'est pas pourtant si efficace a faire vômir. Son lait mis dans le creux des dents en ôte la douleur, mais il faut munir la dent de cire, de peur qu'en se répandant il n'écorche la langue; il ôte les verruës & les porreaux. Sa graine & ses feuilles ont le même effet que le lait.

Description du Titimale marin. Il a les branches rougeâtres, de la hauteur d'un pan; il en jette cinq ou six qui naissent directement de la racine. Ses feuilles ressemblent à celles du lin, & sont étroites, petites, longuettes & rangées en ligne; a la cime il y a une tête ronde, ou est enfermée la graine, qui ressemble à celle d'orobus, hors qu'elle est de diverse couleur. Sa fleur est blanche, l'herbe & la racine sont pleines de lait, que l'on garde pour les mêmes causes que dessus.

Lieu. Cette plante croit aux lieux maritimes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Outre les précédentes, la racine du titimale marin prise au poids d'une dragme dans de l'hydromel, purge par le bas. En général, dans les titimales le lait est ce qui est de plus véhément, étant chaud au quatriéme dégré. Les feuilles & la graine sont plus froides dans leurs opérations, au sentiment de *Galien.*

Description du Titimale suivant le Soleil. Il a les feuilles comme le pourpier, néanmoins plus menuës & plus rondes. Il a cinq ou six tiges qui naissent immédiatement de sa racine, qui sont rougeâtres, minces, pleines de lait & hautes d'un pan. Ses chapiteaux sont comme ceux de l'anet, dans lesquelles sa graine est enfermée; il s'appelle *Helioscopius*, parce qu'il regarde toûjours le Soleil.

Lieu. Cette plante croit le long des vieilles masures & ailleurs, étant une plante fort commune, selon Matthiole. Elle fleurit en Juin.

Propriétez. Le Titimale suivant le Soleil a les mêmes propriétez que les autres titimales: leur lait fait tomber les corps aux pieds, les porreaux, il guérit les dartres, les gratelles & le mal de S. Mein, les ulceres corrosifs, les charbons & les chancres. Toute la plante du titimale pilée & jettée dans l'eau fait mourir les poissons d'abord.

Description du Titimale appellé en Latin *Pityusa* ou *Esula.* Sa tige est haute d'une coudée & nouée. Ses feuilles sont menuës & pointuës, semblables à celles de la gesse; la graine ressemble à la lentille & est large. La racine est grosse, blanche & pleine de suc comme les titimales.

Lieu. Cette plante nait dans les montagnes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. Ce titimale est âcre, piquant & brûlant par dedans, de qualité semblable aux autres titimales. Sa racine donnée dans de l'eau miellée, purge par le bas fortement. Quand on prend de la graine il n'en faut qu'une dragme. Pour le suc on en donne une cuillerée incorporée avec de la farine dont on fait des pilules. Pour les feuilles on en donne trois dragmes, on prépare l'écorce de la racine en la faisant infuser durant un jour dans du vinaigre, & on la donne ainsi préparée en substance depuis huit grains jusqu'à quinze avec le vin d'absinthe, & en infusion depuis un scrupule jusqu'a une dragme. L'usage de cette plante pourtant est dangereux, au sentiment des plus habiles Médecins.

T L A.

TLALAMATI, Cureci, ou Yurintetaquarum.

Description. C'est une plante dont les feuilles sont presque rondes, semblables à celles de la nummulaire, disposées trois a trois. Ses tuiaux sont purpurins & rampent à terre. Ses fleurs sont en forme d'épis, de couleur rousse. Sa semence est petite & ronde, & sa racine déliée, ronde & fibreuse.

Lieu. Cette plante vient aux Indes Occidentales dans la Province de Mechoacam.

Propriétez. Le tlalamati est astringent, propre pour guérir les plaies, & pour faire meurir les tumeurs. Il arrête aussi les vômissemens.

T O I.

TOILE. C'est un tissu de fils entrelassez, dont les uns s'étendent en long & les autres en travers. On fait des toiles avec du chanvre, du lin, du cotton, de la soie & de l'ortie. Il y a encore des toiles d'or & des toiles d'argent. On distingue aussi les toiles par les Païs où on les fait, comme sont celles d'Hollande, d'Alençon & de Saint Quentin.

Maniere de blanchir la toile.

Lorsqu'elle sort de chez le Tisserand, on doit la mettre tremper dans de l'eau chaude, puis la bien laver, afin d'ôter la pâte qui y tient, la faire secher & la relaver dans de l'eau tiéde. Il faut la plonger dans de la fiente de vache délaiée avec de l'eau chaude, & l'y laisser pendant vingt-quatre heures; après la laver de rechef avec de l'eau chaude, la mettre cinq ou six jours à la rosée, & l'arroser au Soleil; puis la mettre à la lessive, & dans huit ou dix jours elle sera très-blanche.

Autre maniere pour blanchir les toiles, comme on le pratique en Flandre.

Il faut premiérement laver la toile comme elle sort du Tisserand dans de l'eau chaude, afin d'ôter la pâte qui y reste; puis la mettre à la lessive, qui doit être composée de cendres bien fortes avec des racines d'hieble. La lessive étant faite, & la toile bien lavée en eau claire, & savonnée avec du savon noir, vous l'étendrez à l'air, au serein & à la rosée sur l'herbe, & l'arroserez au Soleil, la laissant de la sorte sept ou huit jours, & elle sera très-blanche. Si elle ne vous la paroissoit assez, remettez-la dans la lessive, & elle la sera en sa perfection.

Toile *qui résiste à l'épée.* Prenez de la toile neuve bien forte, que vous mettrez en double, & frottez-la avec de la cole de poisson dissoute en l'eau commune, puis vous la ferez sécher sur une aix; ensuite vous prendrez de la cire jaune, de la résine, du mastic, de chacun deux onces. Faites fondre le tout avec une once de térébenthine, le remuant bien, & mettez le tout sur la toile jusqu'à ce qu'elle en soit toute imbibée.

Toiles. Terme de Chasse. Ce sont les toiles dont se servent les Chasseurs pour enfermer les bêtes noires.

TOISE. C'est une mesure dont on distingue trois sortes; la toise courante, la toise quarrée, & la toise cube ou toise cubique.

La toile courante est une mesure de six pieds de long, marquée avec de petits clous, par pieds, par pouces, par lignes, &c. avec laquelle on mesure les longueurs & les hauteurs des jardins & de leurs murailles, des tas de fumier, & des terres enlevées ou transportées, &c. Elle est communément de bois: il s'en fait aussi avec de petites chaines de fer ou de cuivre. Le pied est de douze pouces, & le pouce est de douze lignes.

La toise quarrée est une surface qui a une toise en longueur & en largeur, son aire contient 36. pieds quarrez. Elle sert a mesurer la superficie de la terre ou des bâtimens.

La toise cube est un cube qui contient six pieds en tout sens, longueur, largeur & profondeur, & qui comprend deux cens seize pieds cubiques dans sa solidité. On emploie la toise cubique à mesurer les terres, tant celles qui ont été transportées, comme les fossez, que celles qui ont été amassées, comme les remparts & bastions.

TOISER. C'est mesurer avec la toise pour voir combien une allée ou une muraille ont de longueur, de largeur & de hauteur, combien un tas de quelque chose, soit fumier, soit terre, soit pierre, contient de toises cubes.

T O N.

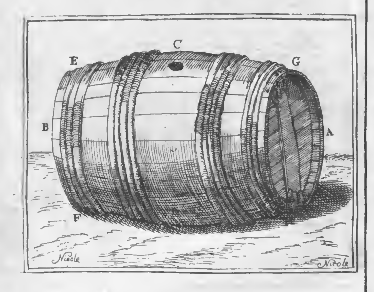
TONNEAU. C'est un vaisseau de bois où l'on met particuliérement les liqueurs, comme le vin, l'huile, le miel, le cidre, &c.

Mesurer le contenu d'un tonneau.

Aiant mesuré l'aire du cercle d'un des fonds G H, & celle du cercle

cle du milieu CD. Ajoûtez ces deux superficies ensemble, & prenez-en la moitié que vous multiplierez par la longueur du tonneau A B. Le produit donnera assez précisément le contenu du vaisseau.

S'il arrivoit que les fonds ne fussent pas égaux, il faudroit mesurer la superficie des trois cercles G H, C D, & E F, les ajoûter ensemble, & en prendre le tiers, qui multiplié par A B donneroit la solidité du vaisseau.



REMARQUES. 1. Les cercles CD & EF doivent être pris en dedans. 2. Ce n'est point par toises, pieds & pouces que l'on doit mesurer les longueurs A B, G H, C D, & E F, mais avec le côté d'un échantillon cubique contenant une pinte de Paris. *Voyez* JAUGE.

Secrets pour affranchir un tonneau.

I. Faites un feu de sarment dans le tonneau avant que de le foncer, ensorte qu'il soit bien parfumé sans le brûler, ensuite vous le fermerez & le laverez avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez mis des poudres de graines de moutarde & de fenouil bien pilées, & votre vaisseau sera net.

II. Remplissez un tonneau gâté de gêne, autrement de marc de raisins pressurez, vous le laisserez pendant quinze jours, après quoi il sera très-bien affranchi.

III. Aïez un plein chapeau de chaux vive pour une piéce de cinq années, ainsi à proportion; il ne faut pas attendre qu'elle soit fusée, c'est-à-dire, réduite en poudre, parce qu'alors elle n'est bonne à aucun ouvrage, parce que toutes les parties ignées en sont sorties; jettez-la dans le tonneau avec de l'eau suffisamment pour la détremper, bouchez bien le bondon avec du liége. La chaux attire toute la pourriture des douves. Aïez soin ensuite de bien laver le tonneau, parce que toute la mauvaise odeur est attachée à l'eau mêlée avec la chaux.

TONNELLE. C'est une espéce de filet qui sert à prendre les perdrix. *Voyez* PERDRIX.

TONNERRE. C'est le bruit qu'on entend assez souvent en Été lorsqu'il fait extrêmement chaud. Il est produit par le choc des nuées composées des exhalaisons qui ont été élevées en abondance pendant la chaleur du jour. Il est accompagné d'éclairs, & ordinairement de la foudre qui cause quelquefois bien du ravage.

Présages des tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes.

On prédira l'événement de quelques tonnerres, foudres, éclairs & tempêtes, quand on verra qu'au matin & au soir, en Été ou au commencement d'Automne, le Soleil rend plus grande chaleur que de coûtume, & qu'en l'air aparoit une nuée fort épaisse & profonde: si le vent de Typhon, qui a coûtume d'exciter les tourbillons, souffle violemment, & que l'air soit plein de plusieurs nuées épaisses & obscures: si les jours d'Été ou d'Automne sont plus fervens & plus chauds que la constitution de l'année ne porte, & si quelquefois le Soleil couchant, un iris se montre vers l'Occident: si parmi l'air voltigent plusieurs impressions celestes & flambeaux ardens.

Secrets pour se préserver du tonnerre.

Le son des grandes cloches, sans aucune superstition, & le bruit des grosses piéces d'artillerie, ensorte que le bruit monte au Ciel, sont un souverain remède contre les tonnerres, foudres & nuées menaçans de grêle. Car par la vertu du son & du bruit, l'air étant agité en haut & à côté, les exhalaisons & vapeurs sont chassées vers la troisiéme région de l'air.

TONS. Terme de Chasse. Les tons pour chiens sont, *Don, don, don, don, doon*, cela se sonne du gros ton quand on fait chasser. Pour faire tourner & requêter les chiens, il faut sonner ainsi, *donhon, donhon*, & du gros ton. Quand la bête est à vûë, il faut sonner du grêle les mêmes tons que pour chiens. Pour sonner la mort, il faut sonner trois mots longs ainsi: *Don-on-on*, & du gros ton. Pour la retraite il faut encore sonner du gros ton, *Donhon, donhon, donhon, don-on-on.*

T O P.

TOPASE ORIENTALE. Prenez de cristal préparé deux onces, de minium sept onces; broïez-les & les unissez-bien, & les cuisez comme il est dit, & vous aurez une Topase très-belle.

T O R.

TORMENTILLE. En Latin *Tormentilla* ou *Heptaphyllon*. C'est une plante dont on distingue deux especes. Elles n'ont d'autre difference qu'en ce que l'une a les feüilles plus grandes, & la racine plus grosse que l'autre. C'est ce qui fait qu'on donnera les deux especes sous une même description.

Description. La tormentille est une petite plante dont les feüilles sont plus étroites que celles de la quintefeuille, & plus longues, & qui ont des découputes tout à l'entour. Sa racine est courte, ramassée en elle-même, & de couleur rouge; ses petites tiges sont roussâtres & menuës. Ses fleurs sont jaunes comme celles de la quintefeuille.

Lieu. Cette plante croît sur les montagnes, sur les colines, & dans les campagnes aux lieux herbeux & humides; particuliérement à Pila en Lionnois, & fleurit tout l'Été.

Propriétez. La tormentille a les mêmes propriétez que la bistorte. La décoction de ses feuilles bûë & les feuilles appliquées sur le ventre & sur les reins, empêchent les femmes de se blesser. Avec du suc de plantain, elles sont bonnes à ceux qui ne peuvent pas retenir leur urine. Leur poudre arrête les blessures. La décoction & l'eau distillée est un remède contre toute sorte de venin, & contre les vers des enfans. La poudre de la racine arrête le vômissement & le sang à ceux qui le crachent.

On nomme cette plante tormentille, parce que la poudre ou décoction de sa racine appaise le tourment & la rage des dents; outre cela, elle est sur tous autres remèdes, singuliere contre la peste, & arrête aussi tous flux de sang de la bouche ou du ventre, tous vômissemens, soit qu'elle soit prise par la bouche, ou appliquée extérieurement, soit qu'elle soit prise en substance ou distillée.

TORTUE. C'est un animal aquatique, testacé, qui marche fort lentement, quoiqu'il ait quatre pieds. La tortuë ressemble assez au lezard: elle est couverte d'une fort belle écaille, transparente & de différentes couleurs. On en distingue deux sortes, car elles vivent sur la terre & dans l'eau. On en trouve une grande quantité en Amérique, où il y en a qui ont quatre & cinq pieds de long. Leur force est si grande qu'un homme peut se tenir dessus leur écaille sans les incommoder.

Les tortuës femelles font un grand nombre d'œufs qu'elles viennent pondre à terre, où elles les couvrent d'écorces déliées, de feuilles d'arbres & de sable. Ces œufs sont gros comme ceux des poules, mais sans coque. Le Soleil les fait éclore au bout de quarante jours. Les tortuës qui viennent de sortir de l'œuf sont assez fortes pour percer le sable & aller dans l'eau où elles vivent, car elles habitent dans la mer, dans les lacs & dans les rivieres. Pour prendre plus aisément les tortuës, il faut les renverser sur le dos avec une fourche ou quelqu'autre instrument.

On se sert de l'écaille de tortuë pour faire des peignes, des tabatieres, des cannes & d'autres curiositez.

Les tortuës sont bonnes à manger, on les ordonne dans les maladies de poitrine & de consomption. Le sang de la tortuë nouvellement tiré est bon pour la galle & la lepre si on l'applique dessus, & celui qui est desseché est estimé pour l'épilepsie. La dose est depuis douze grains jusqu'à une dragme.

Sirop restaurant, ou de tortuë. Prenez une livre de chair de tortuë de bois, huit onces d'écrevisses de riviere, d'orge mondé, de la chair de dattes & des raisins de damas de chacun deux onces, des jujubes & des sebestes de chacun une douzaine, une once de réglisse, des pignons & pistaches mondées, de la semence de carthame, de melon, de concombre, de citrouille, des fleurs de nénufar & de violettes de chacune une demi-once, de la semence de laituë & de pavot blanc de chacune deux gros. Faites artistement la décoction de toutes ces drogues, & puis après l'avoir coulé avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat, faites cuire la colature en forme de sirop que vous aromatiserez par le moïen de six goûtes d'huile d'anis distillée, incorporées avec une once de sucre en poudre.

On ne doit préparer ce sirop que dans le besoin, & pour l'usage particulier de quelque malade, à cause qu'on ne peut pas le conserver long-tems; ses vertus sont trop bien proportionnées, pour ne pas mériter d'avoir une bonne place dans les descriptions des sirops.

OPÉRATION. On prendra la chair de tortuës des bois séparée des os, de la peau & des entrailles; pour les écrevisses, on les lavera bien, & on les mettra dans un pot de terre verni avec deux onces d'orge mondé, on versera dessus six livres d'eau de fontaine, & aïant bien couvert le pot, on fera bouillir le tout sur un petit feu pendant deux heures, puis on ajoûtera les fruits mondez & incisez, qu'on fera bouillir parmi le reste un quart d'heure ou environ, ensuite on y mettra les pignons, les pistaches & les semences écrasez, après elles la réglisse & les fleurs de nénufar, & enfin celles de violettes, & leur aïant donné quelques bouillons, on ôtera le pot de dessus le feu. Lorsque la décoction sera un peu refroidie on la coulera, & l'aïant clarifiée avec un blanc d'œuf parmi trois livres de sucre rosat, on les cuira en consistence de sirop que l'on aromatisera lorsqu'il sera froid, en y mêlant six goutes d'huile distillée d'anis incorporées avec environ une once de sucre fin en poudre.

Propriétez du sirop restaurant. Ce sirop est fort recommandé pour rétablir les personnes desséchées & attenuées par de longues maladies ou par quelque fiévre lente. Il soulage beaucoup les phtisiques, & sert à remettre ceux qui sont dans le marasme; car il humecte, rafraichit & étient la chaleur contre nature; on en use à la cuillere entre les repas. La dose est depuis une demi-once jusqu'à une once. L'usage en doit être long & assez fréquent; on peut aussi le mêler dans des juleps ou dans des émulsions, comme on y mêleroit un autre sirop.

T O U.

TOUCHER aux bois. Terme de chasse. C'est quand le cerf, le daim & le chevreuil veulent ôter la peau veluë qu'ils ont sur leurs bois.

TOUFFE. Terme de Jardinage. C'est un gros pied de plante composé de plusieurs petits, qui peuvent etre séparez les uns des autres, & plantez séparément. Chacun de ces plants peut devenir dans la suite une touffe à son tour. On dit: une touffe de violiers, d'alleluia, de marguerite, &c.

TOUPILLON. Terme de Jardinage. Ce mot se dit proprement en fait d'orangers, & veut dire une confusion de plusieurs branches

fort petites en grosseur & longueur, chargées de petites feuilles, & venuës fort près les unes des autres. C'est ainsi que d'ordinaire du nombril de chaque feuille des branches d'orangers de l'année précédente, il en sort beaucoup de petite.

Le Jardinier habile doit être soigneux de détoupillonner, c'est-à-dire, ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conserver qu'une ou deux, qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'arbre, & celles-là étant seules elles reçoivent toute la nourriture qui alloit au grand nombre, ainsi elles deviennent plus belles, plus grosses & plus longues, & font de plus belles feuilles, de plus belles fleurs, & de plus beaux fruits. Ces toupillons sont l'endroit où il s'amasse le plus d'ordure, & sur tout de punaises.

TOURNER. Terme de jardinage, qui se prend quelquefois pour la premiere marque de maturité. Ainsi on dit: le fruit commence à tourner, le fruit est tourné, il mange du raisin qui n'est pas seulement tourné. La vérité est que le commencement de maturité se connoît en ce que la couleur de la plûpart des fruits se change pour prendre un teint jaune au lieu de verdâtre que ce fruit avoit, ce qui se voit aux poires, aux pêches, &c. & aux autres il noircit, ou rougit, ou s'éclaircit, comme aux raisins, aux prunes, aux cerises, &c. Quelquefois tourner se prend pour un commencement de corruption & de pourriture. Ainsi on dit: ces cerises ne valent plus rien, elles sont toutes tournées.

TOURNER. Terme de chasse. C'est lorsque la bête que l'on chasse tourne & fait un retour.

C'est aussi faire tourner les chiens, pour en trouver le retour & le bout de la ruse.

TOURNESOL, heliotrope, ou herbe aux verruës; en Latin *Heliotropium*. C'est une plante dont on distingue deux especes principales. La grande & la petite.

Description du petit tournesol. Il a sa fleur semblable à la queuë d'un scorpion; il tourne ses feuilles comme le soleil. Il jette quatre ou cinq tiges qui ont plusieurs ailes & concavitez, à l'extrémité desquelles il y a des fleurs blanches & roussâtres.

Lieu. Cette plante naît en France dans les lieux gras, la graine s'amasse dans la moisson. Elle fleurit avant le solstice d'Eté.

Propriétez. La décoction d'une poignée de tournesol prise en breuvage, purge les flegmes par le bas & la bile; étant avec du vin, elle guérit les piqueures des scorpions.

Description du grand tournesol. Cette grande plante a plusieurs noms; car *Mathiole* l'appelle couronne roïale, & coupe de Jupiter: les autres soleil d'Inde, belide de Pline, cloche d'amour & rose de Jerico. Il éleve sa grosse tige boutonneuse quelquefois jusqu'à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur qui répand par le dehors tout à l'entour, un cercle de feuilles d'un beau jaune doré, & tous le dedans est rempli de certaines graines brunes obscures: & parce que, comme l'heliotrope il se tourne toujours aux raions du soleil, quelques uns l'ont appellé pour cette raison tournesol. Quelquefois la tige se sépare en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur; & quoiqu'on ne le mette jamais dans les jardins curieux & propres, je n'ai pas voulu laisser d'en parler, à cause de l'estime qu'en a fait *Matthiole*, & quantité d'autres Auteurs.

Lieu. Cette plante croît dans les champs, le long des chemins, dans les terres sablonneuses, & auprès des bâtimens.

Propriétez. Le grand tournesol a plusieurs vertus; mais sans m'arrêter à toutes, je dirai seulement, qu'en donnant à boire autant de grains pulverisez dans un bouillon, qu'il y a de jours que l'on a la fiévre tierce ou quarte, deux heures avant qu'elle doive prendre, cela la chasse & l'empêche de revenir. *Galien* dit: que si l'on en prend trente grains dans du bouillon, cela purge & sert d'une très-bonne médecine, purgeant la bile & les sérositez, & fait vômir tout ce que l'on a de mauvais dans l'estomac. Les feuilles broiées avec de la farine, appaisent l'inflammation des yeux, & l'enflure des mammelles causée par le nouvel accouchement des femmes. Les mêmes feuilles mises en emplâtre avec du vinaigre, guérissent le feu sauvage. De la graine on fait une huile excellente pour la galle & la rogne, qui est aussi très-bonne à brûler pour éclairer la nuit.

Culture du grand Tournesol.

Cette grande plante veut un grand soleil, & une terre bien grasse; & comme elle vient de graine, après qu'elle est levée & qu'elle est grandette, on la transplante dans un lieu où domine le soleil, & on l'arrose dans les tems.

Remede excellent fait avec le Tournesol.

Prenez un tournesol tout entier bien mûr, & mettez-le en petites pieces avec ses fleurs jaunes, la graine dans une bouteille, versez par dessus de la bonne eau-de-vie qui surnage de quatre doigts, bouchez bien la bouteille & la tenez au Soleil pendant dix jours, & la nuit en lieu sec. Après separez l'eau-de-vie, mettez tout le reste au pressoir, & mêlez ce qui en sortira avec de l'eau-de-vie. Vous ferez calciner le marc entre deux pots bien luttez, à un bon feu, & dans un jour il sera réduit en cendre. Vous tirerez alors le sel de cette cendre que vous mêlerez avec l'eau-de-vie dans laquelle il se dissoudra.

Gardez bien cette eau-de-vie comme un grand trésor, donnez-en une cuillerée dans un demi verre de vin blanc à jeun à ceux qui sont attaquez de paralisie, de chancre, d'hidropisie, du *noli me tangere*, de la fiévre quarte; & à ceux qui ont des ulceres à la tête, vous mettez sur le mal un linge mouillé de cette précieuse liqueur, & sans y manquer elle le dessechera. Ceux qui ont la pierre, ou la gravelle aux reins, en boiront à jeun deux ou trois doigts avec du vin blanc, ils guériront.

TOURTE. Pâtisserie qui se sert aux entrées, au dessert, l'entremets. Il y en a de plusieurs sortes comme on le va voir dans la suite.

Pour faire toutes sortes de tourtes, il est question d'abord de savoir former une pâte qui y soit propre, & voici comment on la prépare. On prend de la farine, & l'on saura que sur trois livres, la coûtume est de mettre deux livres & demie de beurre, ainsi du reste à proportion; on n'oublie point d'assaisonner de sel, auquel on joint quelques jaunes d'œufs, le tout qu'on détrempe à l'eau froide; lorsque la pâte est bien pêtrie & renduë maniable, on l'étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaisseur de beurre aussi forte qu'elle est épaisse, & quand elle est étenduë, & aïant plié cette pâte par la moitié, renversé les bouts l'un sur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans on la détend une seconde fois, puis on la plie, & replie jusqu'à cinq ou six fois. Cette pâte ainsi préparée, cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'aie la tourte, puis on y met du verjus confit, comme je l'ai enseigné, après cela on la fera cuire & puis la servir chaudement.

Cette pâte est propre pour toutes sortes de tourtes, ainsi il n'y aura plus à observer que la différence des farces dont on voudra les remplir, soit aux cerises ou autres confitures.

Tourtes d'Epinards.

Avec de la pâte ci-dessus étenduë, voici comment il faut mêler une farce d'épinards. Aïez des épinards bien épluchez, faites-les un peu bouillir dans l'eau, tirez-les après, laissez-les égoutter, hachez-les bien menus, mettez-y du beurre raisonnablement, des œufs, de la crême en farce ou pour le mieux de la pâte de macaron, de l'écorce de citron, un peu de sel, & d'épices. Faites cuire le tout ensemble dans un poêlon, observant de le tourner souvent, de crainte qu'il ne brûle; cela fait, vuidez cette farce dans un plat, laissez-la refroidir, puis étendez-la sur votre pâte dans une tourtiere, faites-la cuire & mangez-la.

On fait encore des tourtes de pommes, d'abricots, & de coins, après qu'on en aura fait des marmelades.

Tourtes d'Amandes.

Aïant la pâte faite, on prend un quarteron d'amandes, puis quelques blancs d'œufs, du sucre rapé avec un peu du sel, le tout mêlé ensemble, & dont on fait une espece de farce avec un peu de farine; la farce faite on l'étend sur la pate dans une tourtiere, qu'on met aussi au four, ou sur la braise.

Autre maniere. Pelez des amandes douces environ deux poignées, en les pelant arrosez-les d'eau rose, mettez-y de l'écorce de citron, du sucre, pilez encore le tout ensemble, mêlez-y un peu de farine avec deux blancs d'œufs fouettez qu'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs. Cela fait, étendez votre pâte dans la tourtiere, accommodez-la avec art, mettez-y votre farce, répandez dessus du sucre rapé, & puis faites la cuire au four, ou à la braise.

Tourtes d'Anguilles.

Pour faire une tourte d'Anguille, on étend la pâte dans une tourtiere, dans laquelle on en met qu'on hache bien menuë après l'avoir écorchée & ôté l'arrête, & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de gérofle, de muscade, de fines herbes, de ciboule, de beurre, de capres, de laurier, & de chapeleure de pain avec des champignons, & lorsqu'elle est cuite au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délaïez de verjus & puis on la sert.

Tourtes de Béatilles.

Votre pâte étant bien préparée, rangez vos béatilles dans votre tourtiere, mettez-y des champignons, des ris de veaux, quelques culs d'artichaux, de moëlle de bœuf, assaisonnez le tout de sel, de poivre de muscade, & d'un peu de lard boié, couvrez votre tourte, faites-la cuire, & avant que de la servir dorez-la, & mettez y des jaunes d'œufs délayez.

Tourtes de Champignons.

Quand vous voudrez faire une tourte aux champignons, prenez-en, coupez les par morceaux, mettez-les sur votre pâte étenduë dans une tourtiere, assaisonnez-les de fines herbes, de ciboules, de sel, de muscade, & de beurre, couvrez-les, & votre tourte étant cuite servez-la après y avoir mis des jaunes d'œufs délayez.

On fait aussi des tourtes de morilles & mousserons.

TOUX. C'est une maladie qui attaque le poûmon & qui est causée par une sérosité qui oblige à cracher avec effort. On distingue deux sortes de toux en général. L'une à qui on donne encore le nom de *Rhume*, & l'autre qu'on appelle *Toux seche* ou *Toux de brebis*. Nous parlerons de la toux seche après avoir parlé du rhume.

De la Toux ou du Rhume.

Cette toux est causée par une agitation des poûmons & de la poitrine, qui est plus ou moins violente, ou dangereuse, suivant que l'humeur qui la cause est âcre, ou salée, ou corrosive.

Elle tire quelquefois son origine du bas ventre, quelquefois d'une fluxion du cerveau qui est froide, ou chaude, & froide tout ensemble. Celle qui est d'une intemperie froide, arrive souvent dans le fort de l'Hiver aux personnes replettes & humides, ou à celles qui sont un peu d'age.

Remedes contre la Toux.

I. Les Riches s'en pourront garantir en usant du caffé, du thé, du chocolat, du vin d'Espagne, & d'autres agréables liqueurs, excepté d'hipocras qui est fort contraire au rhume.

II. Le Commun usera les soirs en se couchant, & les matins à jeun, d'eau-de-vie brûlée, avec du sucre raisonnablement, ou bien d'une mixion composée de muscade, de sauge, de romarin, du sucre & du vin.

III. On prendra une chopine de jus de marrube, autant de jus de fenouil, que l'on fera cuire ensemble avec une livre & demie de miel jusqu'en sirop, dont on usera soir & matin, pendant le jour ou la nuit,

cette recepte convient aux personnes un peu d'âge. L'on se tiendra la tête couverte, l'estomac, la poitrine, & les pieds chauds.

IV. Ceux qui voudront, ou qui pourront fumer, prendront de la sauge ou de la marjolaine, ou de la betoine, ou du tabac. S'il y a nécessité de se purger, on prendra deux onces de manne dans une infusion d'un gros de rhubarbe.

Le rhume qui vient de chaleur se fait remarquer par une face rouge, & des yeux enfoncez; par une distillation continuelle qui s'écoule au long du nez & dans la gorge, écorchant & brûlant les endroits par où elle passe; par des urines extrémement colorées, & par un peu de fiévre. Tous ces signes aux adolescens, sont autant d'avant-coureurs de la poulmonie; & aux personnes qui sont d'un âge viril, elle les menace, ou d'une pleurésie, ou d'une inflammation de poûmons, ou d'une flétrissure, ou d'une adhérence aux côtez.

V. On se précautionnera par les mêmes remédes qui sont ordonnez à la maladie de consomption, sans hésiter toutefois de se faire tirer du sang dès le commencement, & de se purger avec de la casse dissoute dans du petit lait, de prendre souvent des lavemens fort rafraichissans, d'user de sirop de guimauves, dans lequel on aura ajoûté quelque peu de pavot blanc, entre autre d'un qui se compose de cette maniere.

Sirop pour la toux. Prenez deux poignées de son, une douzaine de têtes de pavots blancs, une poignée de feuilles de mauves, & autant de feuilles de guimauves & de mercuriales. Faites bouillir le tout dans cinq pintes d'eau, réduites à moitié, ensuite coulez-les, & dans la colature ajoûtez-y deux livres de sucre, puis laissez-le cuire en sirop, dont on usera cuillerée à cuillerée par intervales, & principalement en se couchant.

La toux qui est chaude & froide, se fait par un mélange égal de la bile avec la pituite; elle n'est dangereuse que quand cette derniere vient à se pourrir & à se méler avec les vapeurs, & les fumées du bas ventre, laquelle menace, non-seulement d'une inflammation; mais encore de l'asthme, de la pleurésie ou du rhumatisme.

VI. Pour se précautionner, l'on pratiquera les mêmes ordonnances qu'au rhume précedent. L'on observera seulement, que la boisson ordinaire doit être faite avec des racines de fraisiers, d'asperges & de réglisse; l'on pourra prendre les matins un bouillon dans lequel on aura mis une poignée de feuilles de mauves & de violettes.

De la Toux seche ou de brebis.

Cette toux arrive lorsque l'humeur est si subtile que le poûmon ne la peut attraper pour la mettre dehors; ou au contraire, quand l'humeur est si épaisse qu'elle ne veut point obéir.

La toux seche ou de brebis, est appellée ainsi, parce qu'elle est semblable à celles des brebis, qui est toujours seche, & qui ne laisse pas que de fatiguer. Elle est quelquefois naturelle, on l'apporte au monde par un vice de conformation, ou par la propre foiblesse de la poitrine, ou par la propre altération des poûmons; elle vient aussi par accident.

Reméde naturel pour la Toux seche.

Il n'y a point d'autre reméde qu'à suivre les traces que les Meres & les Nourrices ont tenu, tant à l'égard de la nourriture, que de l'éducation à conduire l'enfant jusqu'à l'âge d'adolescence.

Elle attaque quelquefois par accident pour avoir bû du vin par excez, ou de l'eau-de-vie; elle arrive aux jeunes filles qui ne sont pas reglées, & les femmes après leurs couches, ou qui ont perdu leurs ordinaires devant le tems, ou après une longue fiévre. Elle est encore causée pour avoir souffert la faim ou la soif.

On aura recours, pour s'en débarrasser promptement, à la saignée du bras ou du pied, suivant le besoin: avec cela on se servira des remédes qui pourront faciliter les ordinaires, en cas qu'il n'y eût point d'obstruction dans le bas ventre, ni douleur de tête, l'on usera du lait d'anesse, ou du lait de vache: sinon l'on prendra le demi-bain jusqu'à la ceinture le matin seulement, & le soir en se couchant une écuellée d'orge mondé, avec un peu de sucre, & quelquefois un lait d'amandes.

La toux seche vient quelquefois d'une vapeur d'entrailles extrémement échauffées, qui n'est pas toute-fois beaucoup âcre ni ulcerante, mais si l'on n'y remédioit, elle se rendroit fâcheuse; ainsi pour l'empêcher, on prendra des lavemens fort rafraichissans, & l'on se purgera dès les premiers jours avec de la casse ou du catholicon double dissout dans une décoction de mauves, de mercuriales & de violettes, ou bien l'on commencera ses repas en mangeant des épinards en ragoûts ou des pruneaux cuits avec du jus de mercuriales, ou de mauves, ou de feuilles de violettes. Si avec cette toux l'on étoit alteré, que l'on ressentit quelque douleur de tête, quelque picotement à la poitrine, & que le sommeil fût interrompu, alors on ne fera point difficulté de se faire tirer du sang, & d'user des remedes qui sont ordonnez au rhume causé de la chaleur; & sur tout, on prendra soir & matin de l'opiate suivante.

Opiate pour la Toux seche.

Prenez une once de mussilage de gomme adragant une once de semences froides, autant de pignons battus, & passez au travers d'un tamis, une once de semence de pavots blancs bien pilez, une demi-livre de sucre fin en poudre. Mêlez le tout ensemble, & faites-le cuire en consistence d'une conserve liquide, puis ajoûtez, avant qu'elle soit froide, deux dragmes d'yeux d'écrevisses pulvérisez, avec une demi-once de poûmons de renards sechez au four, & bien réduits en poudre. La prise est de la grosseur d'une muscade.

Remédes généraux pour la Toux.

I. A quelque toux que ce soit, & à la plus inveterée, la poudre de pouliot avec trois fois autant de sucre candi l'appaisera; on en fera usage le soir & le matin, & on en prendra plein une cuillere.

II. Ceux qui ont la toux avec grand tallement, ne pourront trouver de meilleur remede pour cracher abondamment, que de prende avec quelque sirop ou décoction pectorale, le poids d'un demi écu de la graine d'ortie, subtilement pulverisée. Il faut encore observer cette vertu en l'ortie, si on la met au pot où cuit la chair, elle fera que la chair en sera plûtôt cuite.

III. Prenez de l'hysope & du pas-d'âne, de chacun une poignée, des figues de Marseille, des raisins de damas & de la réglisse, de chacun une once. Faites bouillir le tout en eau tant que la troisiéme partie en soit consumée. Usez de cette décoction deux fois le jour, au matin deux heures avant le dîner, & au soir une heure avant souper.

IV. Il est bon aussi de prendre des choux rouges, & les faire bouillir un bouillon ou deux avec une poignée de pas-d'âne, & un brin ou deux d'hysope, & user de ce bouillon deux fois le jour.

V. Il faut méler du sandal rouge, qui est une drogue rafraichissante & restaurative, dans de l'eau rose & la boire le matin: on peut y ajoûter quelques cuilletées de lait de chevre frais tiré.

VI. Vous prendrez une once de réglisse, une chopine d'eau commune, & une demi-livre de sucre. Vous ferez bouillir la réglisse dans la chopine d'eau jusqu'à la consomption de la moitié ou environ. Ensuite vous coulerez cette décoction par un linge, vous mettrez le sucre dans la colature, & vous le ferez cuire en consistence de sirop. Il faut prendre deux cuillerées de ce sirop matin & soir, & une cuillerée de tems en tems pendant le jour lorsque la toux presse. On use principalement de ce reméde lorsqu'il y a difficulté de cracher.

Régime que doivent observer ceux qui ont la toux.

Ceux qui sont attaquez de la toux ne mangeront point de viandes salées, ni celles qui sont assaisonnées avec du vinaigre ou du verjus. Ils éviteront aussi de manger des fruits, des herbes cruës, des poissons limoneux & de grosses viandes. Ils mangeront peu dans leurs repas, & ne boiront point de vin, à moins qu'il ne soit bien trempé avec de l'eau ou de la tisanne. Ils auront soin de ne point dormir pendant le jour, & de ne se coucher qu'une heure après le souper. Ils se garantiront du froid & du vent; ils parleront peu, & travailleront encore moins, soit du corps, soit de l'esprit.

T R A.

TRACE. Terme de chasse. C'est le pied des bêtes noires, comme d'un sanglier.

TRACER. Terme de Jardinage. C'est marquer avec le traçoir les traits d'un parterre, soit découpé, soit en broderie, pour y planter le buis.

Méthode pour tracer.

Il faut planter des jalons ou piquets d'espace en espace & les aligner, c'est-à-dire, mettre un œil en fermant l'autre sur la tête du premier jalon, pour dresser tous les autres dessus; il est bon de s'éloigner un peu de ce premier jalon. Ensuite on tend un cordeau d'un jalon à l'autre, & avec le traçoir on suit ce cordeau, sans néanmoins le forcer ni le contraindre en aucune maniere. On a soin en traçant, d'enfoncer un peu avant le traçoir, & de creuser une trace assez forte pour que les vents ou la pluie ne la puissent remplir.

TRACER. Ce terme se dit aussi des racines qui coulent entre deux terres, c'est-à-dire, peu avant dans la terre, & un peu au dessous de la superficie.

TRAÇOIR. Terme de Jardinage. C'est un grand bâton droit & ferré par le bout d'en bas, dont la pointe est triangulaire ou aplatie en langue de chat, aïant un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer, &c.

C'est avec le traçoir qu'on forme & qu'on dessine toutes les figures des jardins; en un mot c'est le porte-craion du Traceur sur le terrein.

TRAIT. C'est la corde de crin qui est attachée a la botte du limier, & qui sert à le tenir lorsque le Veneur va aux bois.

TRAINEAU. C'est une sorte de filet qui sert a prendre les cailles, les beccasses, les perdrix & autre semblable gibier.

Comment on fait un traineau pour prendre les perdrix.

Si vous désirez avoir un traineau qui soit fait de mailles à lozanges, il faut le travailler comme il a été montré dans l'article 19 au mot FILET. Si vous le voulez en mailles quarrées, voïez la maniere contenuë dans l'article 21 des FILETS. Observez encore les regles qui suivent.

Un traineau doit être de fil bien délié, & retors en deux brins; on ne doit point lui donner plus de douze toises de long, ni moins de six. La hauteur ou largeur ne sera pas moindre que quinze pieds, ni plus grande que trois toises. La maille, soit quarrée, ou a lozange, aura deux pouces de large. Quand tout le filet sera maillé, on le bordera tout autour d'une corde grosse comme une plume a écrire, laissant pendre a chaque coin ABCD, de la figure (qui se trouve *Tom. II. pag.* 143. à l'article PERDRIX) aux deux bouts de la même corde, long chacun d'un pied; on en attachera d'autres de deux en deux pieds, tout le long du filet, ainsi qu'ils paroissent dans la même figure. Ces cordes servent pour lier le traineau à deux perches, qui doivent être portées par deux personnes.

Vous observerez, que si le filet est bien long & large, le fil en doit être plus fin, & la maille plus grande, afin de le rendre plus leger & plus portatif; vous en voïez une figure dans l'article 21. des filets, lequel est fait de mailles en lozanges.

Pour faire un autre Traineau qui doit être porté par une seule personne.

Jettez les yeux sur la figure même qui représente la forme d'un traineau, lequel se porte par une seule personne.

Pour le faire, il faudra le commencer ainsi qu'on feroit un filet de

 mailles

maille à lozange; il se commence de la façon montrée dans l'article 10 des filets. La leveure doit être de huit ou dix mailles de deux pouces de larges; on en mettra plus ou moins selon la grosseur de l'homme qui s'en veut servir. La leveure étant faite, vous le poursuivrez comme un filet en mailles quarrées, c'est-à-dire, qu'il faut faire des acruës au bout de chaque rang de mailles, jusqu'à la longueur d'environ douze ou quinze pieds, & pour lors changer de moule, & en prendre un plus petit de la moitié ou de deux tiers, & faire le dernier rang dessus, puis le border tout autour d'une forte ficelle, en faisant pendre deux bouts à chaque coin, qui soient d'un pied de longueur, pour attacher le filet aux perches. Quant aux deux autres coins la ficelle ne doit être nouée à demeurer, afin de pouvoir élargir, ou étressir le filet selon la grosseur de la personne qui s'en servira; on mettra par les côtez des ficelles de pieds en pieds, pour lier le traineau au long des perches.

TRAMAIL. C'est une sorte de filet qui sert à prendre du poisson dans les rivieres.

De quelle maniere on fait le tramail.

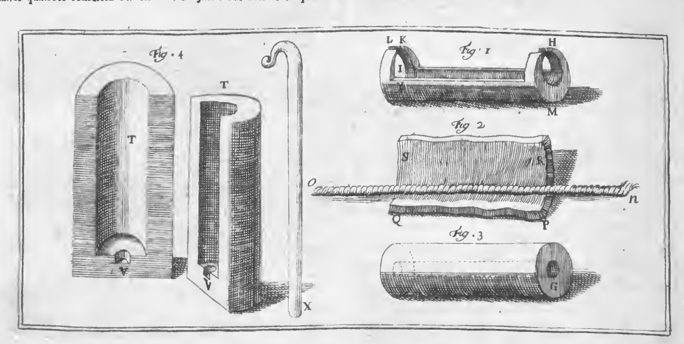
Quand je propose en ce lieu la maniére de faire un tramail, je ne prétens pas donner rien de nouveau; puisque tous les Pécheurs en savent faire; mais aïant enseigné comment il faut faire tous les filets particuliers qui sont nécessaires à nos besoins, j'ai crû ne devoir pas ómettre celui-ci, puisqu'il doit servir en plusieurs endroits de ce livre, où l'on traite de la pêche.

Je dirai donc que le tramail se fait ordinairement de mailles à lozanges, tant pour les aumez ou grandes mailles, que pour la toile ou les petites mailles, bien qu'on puisse faire les aumez à mailles quarrées. La longueur d'un tramail ne se spécifie point, on le fait aussi long qu'on veut, la hauteur est ordinairement de quatre pieds: mais on le peut faire plus ou moins haut, selon la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher.

Pour le faire, il faut commencer par les aumez, qui doivent être de ficelle ou de bon gros fil retors en quatre brins: si vous les desirez de mailles à lozanges, voïez l'article 19. des *filets*. Si vous voulez des mailles quarrées consultez l'article 21. des *filets*. Au reste soit qu'on fasse les aumez d'une maille ou d'autre, la toile doit être toûjours à lozanges, & deux fois aussi longue & large que l'aumé, afin qu'elle ait de la poche, la maille en sera d'un pouce de largeur, & de fil retors en trois brins, & celle de l'aumé de neuf pouces de large. Quand la toile est achevée, on passe une ficelle bien forte dans toutes les mailles du dernier rang d'en haut & d'en bas, puis on a plusieurs morceaux de liege; de trois pouces de large, & d'un pouce d'épaisseur, percez tous au milieu, pour les passer sur une corde cablée grosse comme le petit doigt, laquelle il faudra lier des deux bouts a deux arbres, à quatre pieds au dessus de terre, & ajuster les morceaux de liege tout au long de neuf pouces en neuf pouces; après cela il faut étendre a terre, par dessus la corde du liege, les aumez, & la toile entre deux, pour les attacher avec de la ficelle au commencement de la corde, proche le premier morceau de liége, puis conduisant le bord de la toile, toûjours entre les deux aumez, liez le tout de trois pouces en trois pouces, à la corde sans approcher ni reculer les liéges, observant de faire froncer la toile tant qu'il sera besoin. Vous aurez une autre corde de même grosseur que celle où a été enfilé le liége, a laquelle il faudra coudre l'autre bord de la toile & des aumez, de la même façon qu'au bout du filet, & lorsqu'elle sera ajustée, on mettra le plomb.

Les Pécheurs se servent pour leurs filets, des deux sortes représentées dans les deux premieres figures ici jointes. Ils appellent la premiére sorte des gouces de plomb: elles sont longues de deux ou trois pouces, & grosses comme le doigt. Ces gouces ont deux branches ou crochets K L, à chaque bout, pour les faire tenir à la corde qu'on fait entrer entre les crochets H & I. Puis avec un marteau on les rabat autour de la corde. Il faut mettre ces gouces de trois pouces en trois pouces, selon qu'il y a plus ou moins de liege dans le haut du filet.

L'autre sorte de gouces se met aussi de trois pouces en trois pouces, ce n'est qu'un morceau de plomb applati, épais comme un écu, long de deux ou trois pouces. On pose la corde désignée par l'espace N O sur le plomb, puis avec un marteau on rabat le bord P Q, dessus la corde, le faisant tourner vers R S, jusqu'à ce que le plomb soit tout à fait roulé.



Pour moi je me suis toûjours servi d'une autre maniére pour plomber les filets. La troisiéme figure représente la forme du plomb dont je plombois tous mes filets à pêcher. Je faisois un moule de pierre, dans lequel il y avoit un creux long de trois pouces, gros comme le doigt; & dans le milieu de ce creux, j'y mettois tout au long une broche de fer de la grosseur de la corde qui y devoir entrer, puis aiant fermé le moule, je jettois le plomb dans le soûpirail, & lorsqu'il étoit froid, je faisois sortir la broche hors du plomb, laquelle y faisoit le trou G, dans lequel devoit passer la corde.

Si vous emploïez du plomb fait de cette façon, vous pouvez bien juger qu'il le faut enfiler avant que de coudre les aumez & la toile à la corde, aïez soin de les espacer de trois pouces en trois pouces. C'est à mon gré la meilleur invention pour plomber les filets, parce qu'il ne s'en perd rien, & est plus propre, & plûtôt faite que les deux autres sortes dont les Pécheurs se servent.

[TRANCHE. C'est un outil de fer qui coupe la terre, lequel a divers noms selon la diversitez des Contrées; les uns l'appellent pioche, les autres ouille, quelques-uns ouillant.]

TRANCHÉES. *Voyez* TRENCHÉES.

TRANSMUTATION. C'est le changement qui se fait d'une matiere en une autre, comme de l'argent en or, de l'étain en argent, du fer en acier, &c.

Transmutation du fer en acier. Composition de l'eau pour tremper les carreaux de fer.

Prenez du nitre, de la soude, & du sel commun, une livre de chacun: une livre de cendre gravelée, une demi livre de vitriol commun, un quarteron de sel armoniac. Mêlez le tout après l'avoir bien pilé dans huit ou dix pots de bonne eau de chaux avec quinze ou vingt têtes d'ail pilées dans un mortier, que vous laisserez infuser dans cette eau du soir au matin.

Composition de la poudre pour stratifier les carreaux de fer dans la caisse.

Prenez de la chaux, du charbon, de la suie, deux livres de chacun, douze cornichons ou petite cornes des pieds de bœuf, & autant de savates de soulier coupées bien menu. Vous les mêlerez ensuite avec vos poudres, y ajoûtant encore une livre de sel commun, une livre de tartre, & une livre de soude. Le tout bien pulverisé sera mêlé exactement pour vous en servir.

1°. Il faut faire rougir vos carreaux trois fois & les tremper chaque fois dans votre eau. 2°. Il faut mettre un lit de vos poudres au fond de votre caisse, & un lit de carreau par dessus laissant entre deux un bon travers de doigt. 3°. Il faut arroser ces deux lits d'un peu de votre eau, & continuer de faire un lit de poudre & de fer jusqu'à ce que la caisse soit pleine, & que votre fer soit bien couvert de poudre. Couvrez ensuite votre caisse que vous lutterez bien jusqu'à ce qu'elle soit bien seche. 4°. Il faut que votre caisse soit de bonnes matieres de fer ou de cuirasse ou de fer de fonte, ou bien de bonne terre de creuset qui seront les meilleures pour bien travailler en quantité. Il faut qu'il y ait un trou au milieu de la caisse pour passer un éprouvete de la grosseur pour le moins de vos carreaux que vous garnirez bien de terre à son entrée, afin que la caisse ne prenne point l'air. Vous la tirerez ensuite adroitement après les dix-huit ou vingt heures de feu, vous la regarderez à l'obscurité pour voir si elle est rouge, comme si on vouloit la battre sur l'enclume, alors votre fer est cuit. Vous pouvez encore donner si vous voulez deux ou trois heures de feu, après quoi votre acier étant refroidi vous le tirerez de la caisse.

Il faut que le fourneau soit fait comme un fourneau de reverbere, & qu'il y ait un trou vis-à-vis celui de la caisse pour passer l'éprouvete: que le cendrier soit haut: que le foïer soit bien proportionné selon la grandeur de la caisse qui doit être soutenuë de bonnes barres de fer, & qu'il ait trois ou quatre doigts de libre à l'entour pour le charbon. Votre caisse étant située vous remplirez tout votre fourneau de charbon, y aïant mis un peu de feu dessus vous laisserez allumer petit-à-petit, quand le dessus sera bien allumé vous ferez grand feu égal par tout pendant vingt-quatre heures.

Si vous voulez que votre acier soit encore plus beau, lorsque vous l'aurez tiré de la caisse, faites-le rougir & trempez-le dans l'eau de chaux

chaux où vous aurez mis une once de sel armoniac & de l'urine ; vous verrez un changement extraordinaire.

TRANSPLANTATION. C'est la maniere de guérir les maladies, par laquelle on les fait passer d'un sujet à un autre [qui en devient malade ou non, la maladie se guérissant par l'accroissement ou par la corruption de ce dernier.] Cette *Transplantation* se fait par un certain milieu ou moien nommé pour cela *l'aiman*, ou sans ce milieu & un contract seulement.

La premiere espece appellée proprement *Transplantation*, (parce qu'elle se fait par ce milieu, & que l'air en reçoit la mumie, c'est-à-dire, la portion de l'esprit vital, qui fait l'effet qu'on souhaite,) se fait lorsqu'en mettant de la fiente du malade avec de la terre, on transplante la maladie dans la plante qui naitra de la graine qu'on aura semée dans cette terre, ou quand les rogneures des ongles des pieds d'un goutreux sont renfermées dans un trou de tarriere fait dans un chêne pour délivrer de la goute. La fiente du malade est l'aiman, & l'esprit vital de la plante qui nait de la graine semée dans la terre où l'on a mis cette fiente, est la mumie que l'aiman reçoit. Il en est de même des rogneures des ongles du gouteux, & de l'esprit vital du chêne, dans lesquels ces ongles auront été enfermées.

La seconde espece de transplantation, qui est appellée *Approximation*, se fait quand un doigt malade d'un panaris se guérit en le frottant dans l'oreille d'un chat qui prend la douleur. Alors le sujet non malade reçoit les esprits vitaux, s'unit avec eux, & corrige leur état morbifique, & comme certaines maladies se gagnent par approximation, quand les esprits infectez d'un corps malade s'insinuent dans un corps sain & infectent pareillement les esprits : elles se guérissent aussi par approximation, lorsque les esprits d'un corps malade entrant dans un corps sain, ceux du corps sain corrigent & rétablissent les esprits malades de l'autre.

La transplantation par le moien de l'aiman est de cinq sortes ; savoir, l'imposition, l'implantation, l'inescation, l'irroration & l'insémination.

L'imposition se fait ainsi. On prend le plus que l'on peut de la mumie ou de l'excrément de la partie malade, ou de tous les deux ensemble, on les place dans un arbre, ou dans une plante entre l'écorce & le bois, on recouvre le tout avec du limon : au lieu de cela il y en a qui font un trou de tarriere dans le bois pour y passer cette mumie ou cet excrément, après quoi ils bouchent le trou avec un tampon du même bois, & mettent du limon par dessus. Si l'on souhaite un effet durable, on doit choisir un arbre de longue durée, comme le chêne. Si on le veut prompt, il faut un arbre qui croisse promptement ; & en ce dernier cas on doit retirer ce qui sert de milieu a la transplantation, si-tôt que l'effet s'est ensuivi, à cause que la trop grande altération de l'esprit pourroit apporter du préjudice au malade. La mumie signifie ici la portion de l'esprit vital qui fait ses effets.

L'implantation se fait en mettant des plantes avec les racines, ou les racines seulement dans une terre préparée pour cela, & arrosées des laveures de la partie malade. On prétend faire passer par ce moien le mal dans ces plantes ; si avant que la guérison soit parfaite les plantes viennent à mourir, par la mauvaise qualité qu'elles ont contractées, il faut en planter d'autres dans la même terre, ou dans une autre semblable.

L'inescation consiste à faire manger à un animal de l'aiman qui soit imprimé de sa mumie, c'est-à dire, de l'esprit vital de la personne malade. On prétend que l'animal unit avec soi cette mumie, qu'il la corrige, s'appropriant sa qualité vicieuse, & que par ce moien la santé de celui duquel la mumie a été tirée se rétablit. Si l'animal meurt avant que cela arrive, il faut choisir un autre animal, & lui donner ce qu'on avoit donné au premier ; en ce cas on doit prendre du sang bien putréfié ou bien fermenté du malade, qui vaut mieux qu'aucune autre partie. Quelques-uns font cuire dans l'urine du malade, comme œufs, viandes, &c. & le font manger à quelque animal. Ce qu'on apelle ici aiman, est le milieu qu'on choisit pour servir de véhicule à l'esprit vital.

L'irroration consiste à arroser tous les jours des arbres ou d'autres plantes convenables avec l'urine, les sueurs, les selles, ou les laveures du membre malade, ou de tout le corps, séparément ou conjointement, jusqu'à la guérison entiere de la maladie ; après qu'on a arrosé il faut aussi-tôt jetter de la terre nouvelle dessus, afin d'empécher que l'air ne dissipe la vertu de la mumie, c'est-à-dire, de l'esprit vital qui est contenu dans les choses avec quoi on arrose.

L'insemination se fait quand l'aiman impreigné de la mumie, détachée du corps du malade, est mélée avec de la terre grasse, dans laquelle on seme la graine de quelque plante appropriée a la maladie. Il faut avoir soin de l'arroser de tems en tems avec l'eau dont on a lavé le membre malade, & même tout le corps. On prétend que par ce moien la maladie diminuera à mesure qu'on verra croitre la plante.

[Il y a aussi une *Transplantation d'Idées*. Par exemple, le sang d'un animal qu'on avale, comme celui d'un chat, donne au buveur les façons de chat, & fait qu'il cherche les coins & donne la chasse aux rats. Non-seulement les idées ou impressions externes, mais les internes mêmes, ou les especes fortement gravées dans l'imagination, sont capables d'alterer le corps. Ainsi l'imagination de quelque chose qui dégoûte produit le vômissement, la vuë des pilules qu'un malade avalle excite en nous la purgation. Ceux qu'a mordu un chien enragé se croient changez en chiens, & ils en font toutes les actions, ce qui vient des idées communiquées dans la morsure. La rage ne laisse pas de se guérir aisément, si on plonge subitement & inopinément le malade dans l'eau froide, parce que les nouvelles idées de la crainte de la mort s'imprimant fortement, ont le pouvoir d'effacer celles de la rage. Les idées de fureur & de folie des maniaques se guérissent de la même sorte par l'appréhension de la mort lorsqu'on les plonge dans l'eau. Il y a une grande dispute entre les Savans sur ce point. Les uns disent qu'il y a bien une propagation de maladies qui n'est que trop effective, par laquelle un malade peut donner son mal sans le perdre ; mais que la prétenduë *Transplantation* est une chose entiérement chimérique. *Hermannus Grube* est de ce sentiment, & il soûtient dans un petit livre qui a pour titre : *De Transplantatione morborum analysis nova*, imprimé à Hambourg en 1674. que rien n'est plus incertain & moins possible que cette guérison magnétique. *Bartholin* & plusieurs autres habiles gens soûtiennent la possibilité de la transplantation, dont ils donnent plusieurs exemples, & qu'ils expliquent par la Philosophie des Corpuscules. *Voyez la Phisique occulte de Vallemont.*]

TRAPPE. *Un pied de Melon trappe*, c'est-à-dire, un pied ramassé, un pied fort & nullement étiolé, ou trop élevé & trop allongé.

TRAVOUILLET. C'est un diminutif d'un *Travouer*, sur quoi les Filandieres dévuident leur fil.

T R E.

TREFFLE, ou Triolet, en Latin *Trifolium*. C'est une plante dont on distingue deux especes. L'une est appellée *Triolet sentant le bitume*, & l'autre est nommée le *Treffle ou Triolet des Prez*.

Description du Treffle sentant le Bitume. Il est haut de plus d'une coudée. Ses tiges sont minces & noires, d'où sortent des pieds pendans, qui ont chacun trois feuilles semblables a celles du *Lotus* arbre ; lorsqu'elles sont nouvelles elles sentent la ruë, & quand elles sont vieilles elles ont l'odeur du bitume. La fleur est purpurine. Sa graine est largette, veluë, longue d'un côté, & a une petite gousse. Sa racine est mince, longue & dure.

Lieu. Cette plante nait dans la Sicile & dans la Romagne, fleurit en Juillet & Août.

Propriétez. La graine & les feuilles du treffle sentant le bitume, buës dans l'eau, sont bonne a la pleuresie, à la retention d'urine, au malcaduc, à l'hydropisie qui commence, & aux maux de la matrice. On donne trois dragmes de la graine & quatre des feuilles. On met cette plante dans les contrepoisons. L'eau distillée de toute la plante a les mêmes effets.

Description du Treffle ou Triolet des Prez. Il a les feuilles rondes, rangées trois ensemble au bout d'un pied long, & chacune aiant un angle blanchâtre tracé au milieu : sa fleur est blanche qui vient ramassée dans une tête.

Lieu. Cette plante nait dans les prez & dans les lieux où il y a de l'herbe. Elle fleurit en Juillet & Août.

Propriétez. Le suc du treffle des prez est un fort bon reméde contre les nuages des yeux, contre les blessures & les cicatrices. La décoction de toute la plante étant buë, arrête les fleurs blanches des femmes. La graine & la fleur cuites dans de l'eau & mises en emplatre, amollissent les apostemes.

TREILLAGE. Terme de Jardinage. C'est un ouvrage en bois destiné pour palisser, c'est-à-dire, pour attacher les arbres d'espalier. Il est fait d'échalas liez quarrément les uns sur les autres avec du fil de fer, & cela en distances égales, ensorte que les mailles en sont à peu prés quarrées. Les plus ordinaires sont de six à sept pouces, ou de huit a neuf. Elles ne sont pas bien si on les fait plus grandes.

On en fait en quelques endroits avec du seul fil de fer assez gros, en vuë d'éviter la dépense, & en effet il coûte moins que le treillage de bois ; mais outre qu'il ne fait pas tant d'ornement pour le jardin, il n'est pas aussi si commode pour y attacher les branches, & souvent il se lâche & obéit. De plus il fait tort, & surtout aux branches de pécher, en ce qu'il les écorche & les coupe, & par ce moien y cause la gomme qui les fait périr. Il s'en fait aussi d'une autre maniere qui coûte fort peu, & c'est avec des lattes de deux pouces de large, clouées les unes sur les autres, pour faire les mailles & de la même figure que celles des échalas.

Quand on veut palisser ainsi, on ne sauroit prendre trop de précaution pour bien faire crépir les murailles, afin de boucher les petits trous a nicher les rats, mulots, colimaçons, & autres insectes qui désolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par là donnent des chagrins continuels aux curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtres, on a la facilité de palisser avec des clous & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en lanieres, ou avec des morceaux de lisiere d'étoffe ; les unes & les autres larges d'un demi doigt. Pour s'en servir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou lisieres, de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & des clous dans l'autre, on enveloppe la branche de l'endroit ou on la veut appliquer, ensuite on présente le clou aux deux extrémitez de ces lanieres pliées & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere & entrant dans le platre, y attache cette branche pour faire la figure de notre espalier. Cette maniere de palisser est assez agréable, mais elle est longue a faire. Ces lanieres peuvent durer un an ou deux : ce qu'on leur peut reprocher, est que quelquefois elles sont cause d'un accident, en ce que les perçoreilles s'y refugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leurs ravages.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essaié trois ou quatre autres manieres de palisser ; les uns en toutes sortes, & sur tout en celles de terre, ou bauge, comme on fait en Beausse & Normandie. On fait sceller, de distance en distance, des morceaux de chevrons dans les murs, d'environ deux pouces, pour y attacher des lattes, ou des échalas, ou des perches, ou des baguettes. Les autres y font sceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuier les perches dessus & les y lier, & c'est a ces perches qu'ils attachent par ce moien-là les branches de leurs arbres. D'autres ont fait sceller une infinité d'os de pieds de moutons fort près a près, & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs espaliers. Quelques-uns ont fait un treillage de lattes étroites, clouées les unes aux autres par quarrez, de dix ou douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par

toises,

toises, ou demi toises séparées, c'est un ménage qui n'est pas mauvais; mais il n'est gueres honnête ni noble.

Quelques-uns allant encore davantage au bon marché, se sont avisez de faire un treillage avec du fil de léton, ou du fil de fer de moienne grosseur; ce fil est soûtenu par des clous a tête-platte, fichez ou scellez dans les murs. D'autres se sont contentez de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses: ces dernieres manieres paroissent assez propres; mais elles ne sont gueres bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si bien que les grosses branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent, que parce que ce fil est sujet à blesser & écorcher les branches qui sont jeunes, & par conséquent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait périr; joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble, est de faire un treillage d'échalas, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de chêne; chaque échalas doit être d'un pouce quarré, & si faire se peut il doit être sans nœuds. Il faut qu'ils soient bien planez & ouvrez, même aux endroits qui demandent de l'être. Les échalas qui ne sont pas planez, sont grossiers & fort vilains à voir. J'avouë que ce treillage coûte d'abord plus que les autres; mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien: régulierement la toise quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols pour le bois, la façon du bois, le fil & la peine de l'ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela. Il sont quarrez. Leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demi pied, sans compter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long. L'extrémité qui entre dans le mur, doit être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces; c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol piéce, on les espace de trois pieds en trois pieds & toûjours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la superficie de la terre, & continuer jusqu'au haut du mur. Les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de différentes longueurs; savoir, de quatre pieds & demi, de six, sept, huit & neuf: on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues piéces de bois. On en prend de la longueur qu'on veut, suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir. On les vend à la botte; celle de quatre pieds & demi coûte douze sols, & en contient vingt-cinq; celle de sept, huit & neuf, en contiennent aussi vingt-cinq, ils coûtent un peu davantage.

Il est plus propre & plus utile de faire les montans tout d'une piéce quand on peut; mais il n'est pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplanissant, & proportionnant juste les extrémitez qu'on veut marier l'une à l'autre, & après cela on les lie bien serré avec du fil de fer. Pour faire ce lien on se sert de petites tenailles faites exprès, avec lesquelles on tire à soi le fil de fer & on le tord, on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout près du nœud par en bas contre l'échalas, pour empêcher qu'il ne déborde; car autrement il pourroit blesser le Jardinier ou la branche.

Dans la botte d'échalas il est à propos de prendre les plus droits & les moins fort pour faire les montans qui paroissent toûjours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant. On emploiera les plus forts à faire les traverses qui soûtiennent tout l'ouvrage. Régulierement les quarrez ou mailles de treillage doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains si on les fait de dix & douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des espaliers: si on fait les mailles de cinq a six, on peut les emploier pour ces sortes de cabinets de jardinage, qui depuis quelque tems sont venus à la mode.

Un bon faiseur de treillage doit toûjours avoir en main sa mesure réglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y passer le fil d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce treillage paroisse proprement fait, il faut par dessus cela qu'il soit solide, & on connoit s'il l'est assez, en prenant d'une main un côté de muraille & le secouant; car elle doit résister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures il ne faut qu'un seul montant pour joindre ensemble les deux treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal-propreté si on en mettoit deux, l'un pour un peu de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de notre treillage, consiste à être peint en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est seche il en faut mettre une seconde, qui soit d'un beau verd de montagne: on ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contre-espalier, & ce treillage se fait de quarre, cinq ou six pieds de haut, comme on veut: pour le rendre solide, il faut que de six pieds en six pieds il y ait un pieu de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils soient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité de dehors soit pointuë pour durer plus long-tems; car si elle étoit quarrée, l'eau des pluies s'y arrêteroit & la feroit pourrir. Au surplus, pour la grandeur & pour le lieu du fil d'archal, les mailles doivent être semblables a celles des espaliers, avec cette seule différence, qu'aux contre-espaliers les échalas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir cet échalas.

TREILLISSAGE. C'est un mauvais mot dont quelques-uns se servent pour dire treillage, il ne s'en faut point servir.

TREMBLE, en Latin *Populus tremula*.

Description. C'est une espece de peuplier qui approche plus du noir que du blanc. Son bois est blanc & léger. Son écorce est unie & blanchâtre. Ses feuilles sont presque rondes; elles sont dures, d'un verd pâle & découpées sur leurs bords; elles tiennent à de longues queuës, & tremblent presque toûjours, lors même qu'il ne fait aucun vent, d'où vient qu'on a nommé cette espece de peuplier en Latin *Populus tremula*, ce qui vient, à ce que je crois, qu'il s'éleve trop haut & trop en pointe dans l'air. Ses fruits sont des châtons longs & noirs, à plusieurs feuilles chargées de sommets remplis de poussiere; ses racines descendent assez profondément en terre.

Lieu. Cet arbre se plaît dans l'eau, il vient dans les lieux humides & marécageux près de la mer, le long des rivieres & des étangs.

Propriétez. Quelques-uns prétendent que les feuilles du tremble sont bonnes pour calmer les douleurs de la goute. Il faut les écraser & les appliquer sur la partie malade.

Culture du Tremble.

De peur d'amuser ici le Lecteur par des redites inutiles, je ne dirai rien de la culture de ces arbres, puisque quiconque saura gouverner les peupliers & les bouleaux, ne pourra manquer à conduire les trembles à une heureuse fin: & avant que de finir cet Article, un Pere de famille bien intentionné pour son profit, veut bien que je l'invite à donner tous ses soins pour faire ensorte que sa maison ne soit point sans être garnie de toutes ces especes d'arbres, comme étant ceux qui composent une bonne partie des revenus.

TREMBLEMENT. C'est un mouvement dépravé de quelque partie du corps, qui tantôt s'étend & tantôt se retire.

La cause est plus externe aux jeunes gens qu'interne, ce qui leur arrive, ou de boire trop de vin, ou de l'eau glacée, ou de l'eau de neige, ou de faire des exercices plus que la nature & l'âge ne peuvent supporter. Si l'urine paroît verte aux enfans qui ont la fiévre, ils tomberont dans la paralisie, ou il leur arrivera un tremblement considérable.

La tête & les mains sont plus sujettes au tremblement que les pieds & les jambes, à raison qu'il sont plus près du tige de la pituite.

Le tremblement ménace souvent de paralisie ou de convulsions, suivant que la matiere est subtile ou grossiere; lorsqu'il vient de séchelesse il est incurable: la lévre inférieure venant à trembler présage de vômissement.

Aux vieillards le tremblement leur est causé par la peur, ou pour l'ordinaire par la foiblesse, & par l'éloignement de la chaleur naturelle.

Le tremblement est aussi un simptôme d'une fievre ou d'une maladie; s'il arrive dans le délire, ou dans une forte réverie, il soulage ou guérit entiérement.

Remédes pour les tremblemens.

Les jeunes gens, ainsi que ceux qui sont à la fleur de leur âge en pourront guérir, s'ils observent la diete & la tempérance, & qu'ils prennent le matin à jeun une dragme de thériaque détrempée avec un peu de vin, ou avec de l'eau de buglose, & en se faisant frotter le long de l'épine du dos d'huile de brique, appellée autrement l'huile des Philosophes, ou d'huile d'œuf, ou de moëlle de cerf, ou au lieu de ces huiles, se faire appliquer des ventouses seches.

Ils pourront pendant douze ou quinze jours de suite prendre un grand verre de décoction d'une once de gaïac, & de deux onces de salsepareille, les matins à jeun, tâchant de dormir par dessus: durant cet usage ils quitteront le vin & l'eau-de-vie, & boiront seulement de l'hidromel, ou du cidre, ou de la tisanne.

Les vieillards pratiqueront la même chose, mais on ne leur défend pas absolument le vin, & l'on ajoûte encore qu'aux jeunes le bain leur sera très-bon, dans lequel il faudra jetter toutes sortes d'herbes aromatiques, comme sauge, romarin, lavande, absinthe & autres, avec deux onces de soufre vif, une demi once de salpêtre, & autant d'alun bouillis ensemble dans une partie de l'eau du bain.

L'usage de la cervelle de liévre desséchée dans un four & mélée parmi les viandes y est souveraine.

TRENCHÉES. Terme de Médecine. Ce sont des douleurs qu'on ressent dans le ventre quand on a la colique. Elles sont causées par des matieres âcres & piquantes, ou par des vents enfermez dans les boïaux.

Les femmes qui sont prêtes d'accoucher sont sujettes à avoir des trenchées, aussi bien que les enfans nouveaux nez. Le sené qui n'est pas bien préparé donne des trenchées. Les chevaux meurent souvent des trenchées rouges.

Remédes pour les trenchées.

Nous appellons trenchées la douleur des intestins, à qui on donne aussi le nom de colique, quoi qu'à proprement parler le mot de colique ne s'étende pas à la douleur de tous les intestins. Nous avons déja parlé des trenchées lorsque nous avons donné des remédes pour le mal de ventre; car en effet, les trenchées ne sont rien autre qu'un mal de ventre, mais violent.

I. Les trenchées qui viennent d'une bile abondante & irritée, se guérissent par une potion faite avec une once & demie de manne de Calabre récente, & deux onces d'huile d'amandes douces avalée le matin à jeun.

II. Si les trenchées venoient de quelques ventositez, avalez le matin à jeun, ou du moins loin des repas, environ deux scrupules de sel d'absinthe, avec deux ou trois doigts de vin vermeil excellent. Qui n'aura

n'aura point de sel d'absinthe, fera infuser douze ou quinze heures l'absinthe vert ou sec dans le vin.

III. Vous pouvez aussi faire cuire médiocrement à l'eau un œuf de poule bien frais, & aiant ôté la glaire, mettre en sa place autant de bonne huile d'olives qu'il y avoit de la glaire, mêler bien le tout & l'avaller sur le champ.

IV. Enfin l'eau distillée du gland de chêne, à son défaut le suc de même gland avallé est fort bon. On assure que les plus grosses gâles du chêne, sechées, pulverisées, & avallées avec une véhicule convenable, comme seroit un petit verre de vin rouge parfaitement mûr, ou une demi écuellée de bouillon, arrêtent toutes sortes de flux de ventre.

V. Qui ne voudra rien prendre par la bouche, qu'il pile dans un mortier de pierre, ou de bois, les feuilles récentes de la melisse, ou du baume de jardin, qui est la menthe fine, & qu'il en fasse un cataplâme sur le ventre.

Reméde éprouvé depuis peu sur un enfant âgé de trois mois qui avoit de grandes trenchées.

Prenez une once & demie d'amandes douces, autant de sirop de roses solutif, un demi gros de sperme de baleine, un demi scrupule d'esprit volatil de sel armoniac. Mêlez le tout & donnez-en par cuillerées.

On appliquera sur le ventre de l'enfant l'emplâtre suivante lorsque les trenchées seront violentes, & on en usera lorsque les douleurs des trenchées seront appaisées.

Prenez une demi once d'emplâtre de melilot, & autant d'onguent de jusquiame, mêlez-y un peu de cire.

Les purgatifs doux mêlez avec les remédes anodins & avec les carminatifs, sont toûjours bons dans cette rencontre; mais pour l'emplâtre que l'on vient d'indiquer elle est merveilleuse.

TRENCHÉES ROUGES. Ce sont des trenchées violentes qui attaquent les chevaux. Elles sont ordinairement accompagnées d'avives.

Reméde pour les trenchées & coliques des Chevaux.

Aiez trois pipes, remplissez-les de bon tabac, mettez le feu à la premiere, quand elle sera bien allumée, mettez-la au fondement du cheval, vous le verrez fumer tout comme un homme; quand celle-la sera finie, faites-en de même aux deux suivantes, & vous verrez que votre cheval sera incontinent guéri. De quarante chevaux incommodez de cette maladie, trente-neuf en seront guéris. Voiez-en la Figure *Tom. I. pag. 170.*

T R I.

TRIBULE, en Latin *Tribulus.* C'est un nom qu'on donne à deux différentes plantes. L'une est appellée *Tribule terrestre.* L'autre est nommée *Tribule aquatique, Macre, Saligot, Cornuelle* & *Corniole.*

Description du Tribule terrestre.

C'est une plante qui a des tiges rondes, nouées, couchées par terre, longues d'environ un demi pied, & couvertes de quelques poils. Ses feuilles sont semblables à celles des pois chiches, elles sont rangées plusieurs le long d'une côte. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, & sortent des aisselles des feuilles. Ses semences sont renfermées dans un fruit qui est garni de plusieurs épines, & qui ressemble à une Croix de Malthe.

Lieu. Cette plante aime sur tout les Païs chauds, où elle croît dans les champs parmi les blés.

Propriétez. Le tribule terrestre est apéritif. Il brise la pierre dans les reins; il est bon pour résister au venin. Il arrête aussi le dévoiement. On le prend en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Sa décoction répanduë à terre fait mourir les puces.

Description du Tribule aquatique. C'est une plante dont les tiges sont longues, menuës, garnies d'espace en espace de plusieurs mains ou fibres, qui lui servent de racines pour s'attacher. Ses feuilles sont assez semblables à celles du peuplier ou de l'orme; ses fleurs sont petites & blanches. Son fruit, qui est armé de quatre épines, renferme une espece d'amande blanche formée en cœur, qui est bonne à manger. On connoît ce fruit sous le nom de *Châtaigne d'eau.*

Lieu. Cette plante croît dans la mer, dans les lacs & dans les rivieres.

Propriétez. Le tribule aquatique est froid & astringent; ainsi il empêche les inflammations, & arrête le flux de sang: le fruit qui est composé de parties subtiles étant bû, dissout les pierres qui s'engendrent dans les reins, & bû au poids d'une demi dragme avec du vin, il sert contre les morsure de la vipere & les venins; le même y sert aussi appliqué en emplâtre.

TRICOLOR, Amarante de trois couleurs, ou Jalousie; en Latin *Simphonia.*

Description. C'est une plante qui croît à la hauteur d'un pied ou environ. Ses feuilles ressemblent à celles de la blette; mais elles sont variées de verd, de jaune & d'incarnat. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en rond de diverses couleurs.

Lieu. Cette plante croît dans les jardins où on la cultive.

Propriétez. Le tricolor est astringent; sa décoction est bonne pour le flux de ventre & le crachement de sang.

Culture du Tricolor.

Pour voir cette plante dans sa perfection, il faut beaucoup de soin, tant pour la terre qui doit être fort préparée, & la plus douce, & la plus légere qui se pourra trouver, comme celle d'une vieille couche, que pour la mettre au lieu le plus chaud que l'on ait, & l'arroser presque tous les jours quand il fait de grandes chaleurs.

Pour avoir de beaux tricolors, il faut avoir un petit tonnelet, le remplir de fumier bien pourri, faire un lit de quatre doigts de bonne terre, & encore autant de fumier bien pourri jusqu'à ce que le tonneau soit rempli, & planter un pied de tricolor dedans. Car je suppose qu'il ait été semé ailleurs, ou sur une caisse, ou dans un grand pot fort large. Il faut couper la terre autour, & la lever sans rompre ni touchet la racine avec la terre, & le mettre dans un lieu préparé ou il a besoin d'eau.

Le tricolor craint le froid, c'est pourquoi il suffit de le semer en la pleine Lune d'Avril, ou plûtôt quand il fera des grandes chaleurs; il est dans trois mois en sa perfection. La graine est noire & luisante comme celle de l'amarante, & il faut seulement la cueillir quand elle commence à mûrir, qui est au premier froid de l'Automne. *Voyez* AMARANTE.

TRIOLET, en Latin *Lotus.*

Description. C'est une plante qui pousse des tiges hautes de deux coudées, & quelquefois davantage; elles sont droites, fermes, branchuës. Ses feuilles sont semblables au treffle des prez, dentelées légerement tout autour. Ses fleurs viennent en grape, elles sont attachées à un pied mince, & sont blanches & jaunes. Sa graine est un peu large & veluë; elle vient dans des gousses. Sa racine est longue.

Lieu. Cette plante croît dans les prez, sur les collines & dans les jardins.

Propriétez. La graine du triolet est bonne contre le venin; c'est pourquoi l'on en met souvent dans la thériaque. La graine, les fleurs & les feuilles cuites dans du vin, provoquent l'urine, adoucissent son odeur: elles sont bonnes aux suffocations de matrice, & guérissent l'hidropisie commencée, aussi bien que la fiévre quarte & tierce.

TRITURATION. Terme de Pharmacie. C'est une réduction du médicament en menuës parties: il y en a de deux sortes; savoir la propre & l'impropre; la premiere se fait avec des mortiers & des pilons, & l'autre au contraire sans piler ni broier. Il y a aussi trois sortes de triturations propres; savoir, la légere, la médiocre & la forte, lesquelles se peuvent faire ou avec addition ou sans addition.

On dit que quoique le médicament demande une forte trituration, comme les choses dures & crasses, il faut néanmoins garder la médiocrité, parce que la tirtuation violente dissipe la vertu: enfin la trituration forte doit être forte sans excès, & selon la nature du médicament, qui doit régler toute sorte de trituration; car une substance légere, subtile & friable, comme la scammonée, n'a besoin que d'une légere trituration: si elle est dure, lente & crasse comme pierres, il en faut une très-forte, au lieu qu'elle n'en demande qu'une médiocre comme les aromats.

La fin pour laquelle le médicament est pilé, nous fait connoître s'il faut triturer subtilement ou grossiérement; car les médicamens qui doivent entrer dans quelque opiate corroborative pour l'estomac, n'ont besoin d'être si subtilement pulverisez, que ceux qui entrent dans les compositions qui ont besoin de fermentation. Mais si un médicament est préparé pour les yeux, il faut qu'il soit réduit en une poudre très-subtile & impalpable, de peur qu'ils n'en soient offensez. Ainsi la situation de la partie pour laquelle le médicament est préparé, ou sa délicatesse, font qu'on triture grossiérement ou subtilement les médicamens.

T R O.

TROCHE, Trochets, à Troche, à Trochets. Terme de Jardinage. Ce sont des termes dont on se sert pour dire, un bouquet de sept ou huit fruits d'une même espece, tenans encore à la queuë, & tous sortis d'un même bouton: cela se dit particuliérement du petit muscat, du muscat à troche, du muscat à trochets, &c.

TROCHES. Terme de Chasse. Ce sont des fumées qui sont à demi formées.

TROCHISQUE. C'est un médicament composé d'un ou de plusieurs ingrédiens secs, pulverisez, compris & liez de quelque liqueur convenable. Il est dur, solide & formé en façons de petits pains ou gâteaux semblables à des lupins, pour conserver au besoin la vertu de certains médicamens. Les trochisques viennent d'un mot Grec qui veut dire autant que *Rotula*, en François une petite rouë.

Il faut déssecher à l'ombre les médicamens dont la vertu se peut exhaler; mais ceux qui sont d'une matiere métallique ou pierreuse, doivent l'être au Soleil dans un lieu âcre, chaud, sec & exempt de poussiere.

Pour former les trochisques, il n'y entre que des choses seches & arides, comme il arrive presque à tous, excepté à ceux de viperes & de squilles. On malaxe les poudres en consistence de pilules avec quelques liqueurs, comme le vin, l'eau distillée, le suc, la gomme, le mucilage, le lait, & quelquefois le miel. Au contraire, si la matiere des trochisques est molle, on y ajoûte quelque poudre, comme à ceux des viperes, celle de pain rôti; & à ceux de squilles la farine d'orobe, pour les réduire en pâte d'une dans le mortier: ainsi on en forme après les trochisques qu'on fait secher comme il est dit ci-dessus.

Pour conserver les trochisques, il faut les mettre dans des pots de verre, ou de terre vernisez, bien bouchez & bien fermez, & non pas dans des pots d'airain, a cause de la qualité maligne du plomb que les Potiers d'Étain y mêlent.

Il y a trois sortes de trochisques; savoir, les purgatifs, comme ceux d'agaric, d'alhandal & des violes; les alteratifs, comme sont les incrassans, les désopilatifs & les astringens, & les corroboratifs, comme ceux d'alipta moschata, & les alexiteres, selon les parties ausquelles ils sont destinez; car il y en a d'ophtalmiques, comme sont ceux qui servent avec les collires, de cordiaux, d'histériques, de néphrétiques, & ils ont été inventez pour conserver sans miel & sans sucre la vertu des simples pulverisez, desquels ils sont pour la plûpart composez: ainsi on a des remedes toûjours prêts & propres à tout, soit pour entrer dans les opiates, ou dans les électuaires solides, soit pour être dissous, ou appliquez en poudre, soit pour en recevoir la fumée, ou pour être souflez, soit pour être pris dans un aune d'œuf, ou en pilules, parce que les trochisques sont propres à toutes ces choses, de même que les poudres.

On ne met ni miel ni sucre dans leur composition, parce qu'ils sont contraires à la pulverisation. Que s'il entre du miel dans ceux de ciphi, il y en entre si peu que cela n'est pas considérable, les poudres étant

étant suffisantes pour les déssecher, aussi bien que les autres choses molles & liquides qui sont mises dans cette composition.

TROËNE, en Latin *Ligustrum.* C'est un arbrisseau qui pousse beaucoup de branches, longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc & dur. Ses feuilles sont oblongues, étroites, approchantes en quelque maniere de celles du saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte-brune, luisantes, d'un goût astringent & amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grape, d'une odeur agréable: ce sont des tuiaux écrasez & découpez par le haut en quatre ou cinq parties. Il leur succede des baies molles, grosses comme celles du geniévre, ramassées aussi en grapes, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent: on trouve le plus souvent dans ces baies depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & désagréable.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans les haies & dans les lieux incultes.

Propriétez. Le troëne est fort déterſif; son suc & son eau distillée sont propres pour les maux de gorge, pour déssecher les ulceres, & pour arrêter les crachemens de sang & les hémorragies.

Culture du Troëne.

Il vient de graine & de marcottes. On en fait des boules & des palissades assez belles.

TROLLE. Terme de Chasse. C'est ce qui se fait quand on n'a pas été aux bois pour y détourner les bêtes dont on a parlé, & ce terme veut dire, découpler des chiens courans dans un grand Païs de bois, pour quêter & lancer la bête qu'on veut courre. On dit aussi *aller à la trolle.*

TRONE, en Latin *Phylirea.*

Description. C'est un arbrisseau de la grandeur du troëne. Ses feuilles sont semblables à celles de l'olivier, plus noires pourtant, & larges. Son fruit approche de celui du lentisque, il est noir, douçâtre & rangé en grape de raisin. Ses fleurs sont blanches.

Lieu. Cet arbrisseau naît aux lieux raboteux & rudes, & on en fait des espaliers dans les jardins. Il fleurit en Mai & Juin. Son fruit est mûr en Septembre.

Propriétez. Les feuilles du trone sont astringentes comme celles de l'olivier sauvage: étant mâchées elles servent aux ulceres de la bouche. Si on se lave de la décoction de ses feuilles, ou qu'on en prenne en breuvage, elle provoque l'urine & les mois des femmes.

TROTER. Signifie le marcher des oiseaux de marécages, lequel est différent des autres, qui ne vont que sautant les deux pieds ensemble.

TROUSSER. Terme de Jardinage. Trousser les menuës branches qui sont trop basses, c'est les relever en les attachant à quelque chose qui les soûtienne.

T R U.

TRUFFE, en Latin *Tuber.*

Description. C'est une espece de racine qui ne pousse point de tige, elle est ronde, raboteuse, de couleur brune ou obscure en dehors, mais blanchâtre & marbrée en dedans. Les communes sont grosses comme une noix ordinaire avec la brouë: on se sert des cochons pour déterrer les truffes.

Lieu. Les truffes viennent dans les terres seches & sablonneuses, en Gascogne, en Dauphiné, au Perigord, &c.

Propriétez. Les truffes n'ont presque aucune qualité, mais elles reçoivent par l'apprêt qu'on leur donne toutes celles qu'on veut. Elles engendrent des humeurs grossieres & mélancoliques plus qu'aucune autre viande, étant fort difficile à digerer. Elles sont ennemies des dents; leur trop grand usage dispose à la paralisie & à l'apoplexie. On croit qu'elles excitent à l'amour: ceux qui ont la tête foible, ou qui sont sujets à la gravelle, s'en doivent abstenir: les châtaignes cuites à la braise, & mangées avec du jus d'orange, sont saines après les truffes.

Maniere d'apprêter les Truffes.

Il faut d'abord les laver avec du vin, les faire cuire sous les cendres chaudes, les nettoier & les saupoudrer de sel & de poivre, puis les manger chaudes après les viandes.

Truffes cuites au vin.

On cuit les truffes au vin avec du sel & du poivre, puis on les sert ainsi, ou bien on les met au court-bouillon, avec quantité d'herbes odoriférantes; & si-tôt qu'elles sont cuites de cette maniere, on les mange coupées par rouelles, & accompagnées d'une sauce au beurre, où l'on mettra un peu de court-bouillon dans lequel on les aura fait cuire; ou bien au lieu de ce court-bouillon, si l'on veut mêler à ce beurre un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

TRUYE. *C'est la femelle du Verrat.* Le choix qu'on fera de la truye sera pareil à celui du verrat. La truye peut produire depuis un an jusqu'à six; elle porte cinq mois, & donne deux fois des cochons par an. *Voyez* COCHON.

Du toit à Cochons.

Le verrat & la truye ainsi choisis, on cherchera un lieu pour les loger, & ce sera dans celui dont nous avons parlé dans l'Article des COCHONS.

De la litiere des Cochons.

Il ne faut point oublier de leur donner souvent de la paille fraîche pour litiere; car bien que ces animaux soient sales & qu'ils n'aiment que la fange, néanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement, devant être certain d'ailleurs que la paille souvent renouvellée les engraisse presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

T U B.

TUBEREUSE, en Latin *Hyacinthus Indicus.*

Description. C'est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds; cette tige est ronde, sans feuilles, & creuse en dedans. Ses feuilles qui ne viennent qu'au bas de la tige, sont étroites, lisses, d'un verd luisant & se répandant au large. Ses fleurs naissent en la sommité de la tige; chacune est un tuyau long qui s'évase en haut & se découpe en six parties; elles sont d'une odeur agréable & de couleur de blanc de lait.

Lieu. Cette plante croit dans les Indes, & on la cultive dans les jardins en Europe, & principalement à Paris.

Propriétez. L'oignon de la tubéreuse est déterſif, astringent, dessicatif & résolutif. Sa feuille a un goût acide & stiptique. L'odeur de la fleur excite les vapeurs aux femmes. La tubéreuse est fort emploiée par les Parfumeurs, mais nullement par les Médecins.

REMARQUE. On a fait venir depuis quelques années de Rome une espece de jacinte que l'on nomme tubéreuse, *Tuberosa*, fort précieuse & odoriférante, mais difficile à conserver.

Culture de la Tubéreuse.

L'oignon n'est pas plus gros qu'une bonne noix; sa fleur est blanche, & on la peut cultiver en deux façons. Les uns la mettant dans des caisses ou dans des pots remplis de bonne terre, & l'exposent au plus grand Soleil, pendant lequel ils l'arrosent souvent; & puis quand elle a portée, ils renversent le pot sur son côté afin qu'il ne pleuve plus dessus.

Il faut toûjours garder les plus beaux oignons, les placer pendant l'Hiver dans un lieu sec & chaud, où il ne gele pas, & mettre du fumier dessus; puis au Printems les tirer & les planter comme on vient de dire. Il y en a d'autres qui les accommodent de toutes les façons, afin qu'elles portent toutes les années; c'est pourquoi ils les plantent en Mars, en un pot où il y ait du fumier de cheval, de pigeon, & d'excrement d'hommes par tiers, & le tout bien pourri. Ils ont soin de ne pas mettre l'oignon qui doit porter sa fleur dans du fumier chaud, & de le garantir des fraîcheurs de la nuit, ils l'arrosent à midi, & ne commencent à l'arroser que quand il a poussé ses feuilles.

Il faut ôter tous les cayeux, & ne laisser que l'oignon seul, & replanter ces cayeux dans d'autres pots, afin qu'ils puissent servir l'année suivante; & au mois d'Août remettre les oignons dans d'autre fumier chaud, & quand ils commencent à tiger, il les faut ôter de leurs couches, & les arroser un peu plus que devant avec de l'eau mêlée avec du fumier de vache pourri & échauffé au Soleil, & à plusieurs fois, n'y mettant à chaque fois que la quantité d'un verre d'eau engraissée avec de la bouze de vache.

Voici la maniere dont un Auteur expérimenté en parle: Les jacintes
„ des Indes, tubéreuses craignent fort le froid; c'est pourquoi il les
„ faut mettre dans un vase en terre où il n'y ait point de fumier, quatre doigts de profondeur, & l'exposer au lieu le plus chaud qu'il se
„ pourra; & quand elles commenceront à sortir, les arroser presque
„ tous les jours, & non auparavant, & particuliérement quand elles
„ commenceront à monter pour fleurir; & quand la Toussaints est venuë, & même plûtôt, on les peut mettre dans des vases en un lieu
„ sec, & où il ne gele point, & ne les plus arroser dès qu'on les aura
„ serrées; & sur la fin du mois de Mars, d'Avril, ou au commencement
„ de Mai, on les replantera, & si elles ont des cayeux, il les faudra séparer & les planter en terre propre.

La plus excellente maniere qu'on a expérimenté pour les bien tenir arrosées, est de leur mettre un filtre au pied dès qu'elles commencent à tiger; & le filtre n'est autre chose qu'un pot de terre plein d'eau mêlée dans la bouze de vache, dans lequel vous mettrez une piéce de vieux drap, où il trempe en partie, & l'autre partie passe sur le bord du pot, & va mouiller & arroser cette plante, & la tient toûjours par ce moien abondamment & suffisamment arrosée d'une terre grasse de fumier qui fait pousser cette fleur.

Méthode pour planter des oignons de Tubéreuses.

On en peut planter toute l'année, pourvû qu'on les conserve de la gelée; mais le meilleur est depuis le mois de Février jusqu'à la Saint Jean. Il faut premiérement faire une bonne couche de fumier chaud, & puis emplir des pots de bonne terre & de bons terreaux, & mettre deux ou trois oignons de tubéreuses dans chaque pot, selon la grandeur du pot, laisser passer hors de terre le petit bout de chaque plante, qu'il ne soit point couvert par dessus; & puis au bout de huit à dix jours que votre couche sera faite, & que le grand feu sera passé, vous mettrez vos pots dans vos couches & les enfoncerez jusqu'au bord du pot. Vous tâcherez de voir plusieurs fois le jour dans vos couches si le feu ne s'y met point. Si elles sont trop chaudes, vous retirerez vos pots de dessus vos couches, vous ne les remettrez gueres avant jusqu'à tems que la grande chaleur soit passée; si vous voïez que la chaleur ne soit que bonne, vous les renfoncerez jusqu'au bord du pot. Si vous avez des cloches vous les pouvez mettre dessus, cela leur fera du bien; si vous n'en avez point cela n'empêchera pas qu'ils ne viennent. Aussi-tôt que les pots seront sur leur couche il leur faut donner à boire, & continuer tous les jours s'il ne pleut point & s'il fait chaud; s'il geloit il ne leur en faudroit pas donner.

Vous mettrez des cerceaux sur la couche pour mettre des paillassons dessus tous les soirs quand le Soleil sera retiré de peur de la gélée, & en cas que vous vouliez que vos tubéreuses fleurissent vite, vous pouvez faire réchauffer la couche de tems en tems avec quelque voie de fumier chaud que l'on mêlera parmi le vieux, & puis on refera la couche comme si elle étoit neuve, & l'on remettra les pots dessus comme auparavant; quand elles seront grandes, s'il fait sec, vous leur ferez donner beaucoup d'eau.

Pour avoir de belles fleurs, faites ce qui est dit, & vous en aurez satisfaction; si vous voulez planter vos tubéreuses en pleine couche sans pot, vous le pouvez, pourvû que vous mettiez un bon demi pied de terreaux sur la couche, & que vous y fassiez de la même façon qu'on vient de le dire.

TUF.

TUF. C'est un fond pierreux & dur, qui se touve un peu au dessous de la superficie de la bonne terre. Ce qui fait dire, qu'étant nécessaire qu'il y ait trois pieds de profondeur de bonne terre en toutes sortes de jardins, il faut rompre le tuf & l'ôter devant que de planter des arbres dans l'endroit où étoit ce tuf, ou autrement rien ne réussira. En certains endroits on dit, pipan & non pas tuf.

TUL.

TULIPE, en Latin *Tulipa*.

Description. C'est une plante dont la tige s'éleve à la hauteur d'un pied ou environ, ses feuilles qui accompagnent la tige sont épaisses, larges, ondoyées en leurs bords & terminées en pointe. Sa fleur qui croit au sommet de la tige est à six feuilles, qui se raprochent tant soit peu par le haut, & s'évasent par le ventre: la couleur des fleurs est fort variée. Son fruit est oblong, triangulaire; il contient de petites semences aplaties.

Lieu. Cette plante croît communément dans les prez de Tartarie; les belles tulipes viennent de la Turquie ou de l'Isle de Ceilan. Les Portugais & les Flamands les ont apportées en Europe, où on les cultive avec soin, & sur tout dans les Païs-Bas.

Proprietez. La racine de la tulipe est digestive & résolutive. On ne l'emploie point dans la Médecine.

Culture de la Tulipe.

Toutes sortes d'oignons peuvent être plantez depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre au plus tard, & particulierement les tulipes; le meilleur pourtant est de les mettre en terre ces deux mois, & voici comme il faut faire.

Il faut d'abord bien préparer la terre, & si elle est un peu stérile, il sera bon d'y méler de bonne terre noire; mais jamais de fumier, parce qu'il pourrit les oignons. Il faut planter ces oignons avec une cheville par ordre & par simétrie avec le cordeau quatre doigts de profondeur, & à demi-pied l'un de l'autre, (les uns en mettent plus, les autres moins, suivant leur fantaisie) & ne les couvrir que de deux ou trois doigts de terre.

Quand on veut avoir des tulipes tardives, il les faut mettre dans un lieu où il y ait peu de Soleil, & les mettre plus profondément en terre.

Après que les tulipes sont passées, & lorsqu'on les veut tirer de terre, il faut toûjours choisir la pleine Lune, & ne pas attendre que les feuilles vertes soient toutes séches, parce que l'on en perd beaucoup en terre faute de les connoître. La maxime générale est de les laisser trois ans sans les arracher, parce qu'elles se multiplient & qu'elles changent presque tous les ans.

Quand on les a tirées il faut bien nettoyer les oignons, ne leur point laisser de terre, leur ôter la plus grosse peau, & les laisser secher a loisir & à l'ombre. Il ne faut point exposer les oignons au Soleil ni les renfermer; mais les laisser dans un lieu où ils ayent de l'air.

Les belles tulipes méritent bien d'être séparées, comme aussi leurs petits oignons, qui doivent être plantez à part.

Les tulipes les plus propres pour en avoir de la graine, doivent être cramoisies, tirant sur le pourpre violet obscur, ou incarnadin vif, & sur tout il faut bien prendre garde de ne se pas servir, & de ne pas conserver celles qui ont le fond étaminée & jaunâtre; mais celles qui ont un grand bleu, ou blanc, ou paleré, ou bien les deux couleurs ensemble, & que les étamines soient d'un bleu turquin, violet, brûn ou tanné.

La graine de la jaune fait de très-belles tulipes, & la terre la meilleure est celle qui est un peu sablonneuse, pour n'être pas si sujette aux vers, & que leur naturel est de se plaire dans une terre qui ne soit pas si grasse.

Il faut les semer dès le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre en pleine Lune, & ne mettre que la hauteur d'un demi-haut de doigt de terre dessus, parce que la graine s'enfonce assez d'elle-même.

Les graines ainsi semées leveront au mois de Mars suivant: la premiere année la feuille ne paroitra pas plus grosse que la petite feuille de pourreau, l'oignon ne grossira que peu, & ne paroitra pas plus gros qu'un petit pois; mais la seconde année il augmentera beaucoup plus, & quelques uns se mettront en état de porter des fleurs la troisiéme année, les plus foibles la quatriéme.

Il faut avoir grand soin de les sarcler & de tenir les plantes nettes de toutes méchantes herbes: que si l'on remarquoit que les oignons encore foibles sortissent de terre, il faudra dans le mois de Juin ou de Juillet, après les feuilles sechées, cribler de la bonne terre sur les planches, afin de les recouvrir pour les garantir de l'ardeur du Soleil, parce que ces petits oignons s'altéreroient & se dépouilleroient de leur premiere peau, qui se fendroit & prendroit une couleur rougeâtre tirant sur celle de chateignes, & ensuite périroit.

Les cayeux de tulipes se plantent à la fin d'Août, & même quinze jours après les avoir tiré de terre, parce que si l'on attendoit de les planter au même-tems que les gros oignons des meres tulipes qui est en Octobre ou Novembre, ils se trouveront morts ou flétris.

On les peut laisser deux ans en terre sans les lever; mais il les faut bien cacher & tenir les plantes nettes.

Avant que de mettre vos belles tulipes en terre, il faut ôter soigneusement les cayeux, leur couper ce qui peut y avoir de gâté, & labourer deux ou trois fois la terre, la bien nettoyer de pierres & de racines, & faire votre plantoir égal au bout.

Le terrein de vaches mélé d'asnes & marc de pressoir à vin, consommé & reposé de deux ou trois ans, mis avec de la terre commune aussi reposée de deux ou trois ans de votre jardin, fait faire des merveilles aux tulipes, tant pour leurs ouvrages que pour leur grosseur & hauteur.

Ce qui fait voir que le principal artifice pour les faire panacher, est de leur donner une terre nouvelle, reposée & amandée de la qualité que l'on vient de dire.

Si vous mettez trop de fumier à vos tulipes & qu'il ne fût pas bien consommé, cela les feroit périr par la pourriture pour la meilleure partie.

Ce repos de la terre, dont on a parlé, donne à cette terre un nouveau sel, & une vertu pleine de force & de vigueur: l'expérience fait voir cela en toutes les plantes qu'on met dans un nouveau fond, & où la terre n'est point encore effritée & usée.

Qualitez que doit avoir une Tulipe pour être belle.

Des six feuilles dont la tulipe est composée, les trois du dedans doivent être plus longues que les trois du dehors. Une belle tulipe doit avoir une forme ovale sans être pointuë, & un verd médiocrement grand, un peu frisé ou accompagné de petites rayeures.

On estime beaucoup les tulipes dont la couleur est nette & satinée sans être brouillée. Les rouges de couleur de feu à fonds blancs, les bizarres, & celles qui s'éloignent le plus du rouge & du jaune, sont très-recherchées. Les panachées avec force nuances, & les jaunes panachées de gris, passent pour de fort belles tulipes.

On ne doit pas bien juger d'une tulipe qui paroît belle entrant en fleur, il faut attendre deux ou trois jours pour en décider.

On ne fait aucun cas des tulipes qui s'ouvrant avec des feuilles renversée par dedans ou par dehors.

TUM.

TUMEUR. C'est une éminence ou un boursouflement qui se forme sur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. On distingue en général quatre sortes de tumeurs; savoir, les tumeurs naturelles, les tumeurs enkistées, les tumeurs critiques & les tumeurs malignes.

Observation générale pour parvenir à la guérison des Tumeurs.

Il faut observer leurs mouvemens ou tems; qui sont quatre, le commencement, l'accroissement ou progrez, l'état & le déclin. Le commencement est marqué par la crudité de l'humeur: le progrez, par une maturité commençante: l'état, par l'entiere maturité; & le déclin, par l'entiere réduction de la matiere au mouvement de la nature.

Mais pour faciliter la guérison des tumeurs, je les veux seulement regarder en deux tems; savoir, celui de leur mouvement & celui auquel les humeurs sont fixes. De ces deux considérations naitront deux indications. La premiere, d'arrêter le cours du mal commençant. La seconde, d'ôter celui qui est déja fait. Le mouvement & l'impétuosité des humeurs qui excitent les tumeurs, dépend ou des causes extérieures, comme contusion & autres, qui sont l'épanchement des humeurs, ou intérieures, qui sont la plénitude & la cacochimie. Les extérieures peuvent être quelquefois prévenuës par la prudence; & les intérieures le peuvent être souvent par les remédes; savoir, la plénitude par la saignée, & la cacochimie qui est le vice de la qualité de l'humeur, par la purgation.

Mais pour empécher que ces humeurs, qui sont déja dans le mouvement, s'assemblent, vous devez employer deux moyens convenables, l'un pour détourner & retenir l'impétuosité des humeurs, appellé revulsion, par lequel vous donnez un cours de l'humeur à la partie opposée. L'autre pour arrêter & repousser, appellé repercussion, qui renvoie l'humeur à sa source. La saignée est le grand revulsif; elle est si nécessaire en toute tumeur qui demande la revulsion, que vous ne la devez pas oublier, même aux tumeurs malignes, quelque sentiment qu'en ayent eu les Anciens, puisque l'expérience fait connoître qu'elle tire le sang du centre à la circonférence. Vous observerez soigneusement de faire toûjours la saignée revulsive en ligne droite, & autant que vous pourrez par la partie la plus éloignée. Les ventouses, les ligatures, les frictions & les fomentations, servent aussi à la revulsion. Les repercussifs ne sont pas mis en usage pour toutes sortes de tumeurs; car si elles occupent les émonctoires, si la matiere est visqueuse, venimeuse, proche les parties nobles, & poussée par mouvement critique, il s'en faut abstenir.

Quand l'humeur qui fait les tumeurs est fixe, il faut employer les remédes resolutifs ou suppuratifs, selon la disposition de la matiere, aux tumeurs qui se font par fluxion; mais si les tumeurs sont faites par congestion, vous n'employerez les revulsifs ni les repercussifs; mais seulement les doux résolutifs & les suppuratifs par degrez; car souvent à cause de la foiblesse de la partie, & de la qualité froide de la matiere, ces remédes sont inutiles.

Il est facile de connoître par la définition la nature du flegmon, qui est une tumeur contre nature, accompagnée de chaleur, rougeur, douleur, tention & pulsation, causées par l'amas d'un sang naturel; mais comme l'ébullition naturelle du sang le fait sortir des vaisseaux, & épancher sur la partie où il fait le flegmon ou inflammation: delà naissent les indications d'arrêter la fluxion en diminuant la plénitude du sang, & de vuider l'humeur qui est fixe en corrigeant les accidens.

La saignée est ici si nécessaire, qu'elle semble satisfaite à toutes les intentions, n'y ayant point de tumeur qui ait tant besoin de ce secours: vous la ferez selon les forces, l'âge & le tempérament; & vous l'accompagnerez d'un régime de vivre rafraîchissant & humectant.

Remédes pour les Anthrax, Charbons & autres Tumeurs pestilentes.

Appliquez de la rhuë broyée avec du levain âcre, des figues, des cantarides, des oignons & de scille, de la chaux vive, de savon, d'ammoniac & un peu de thériaque: cette emplâtre fait sortir hors les tumeurs. Ou bien, prenez un crapaud, faites-le secher tant au Soleil ardent que dans le four; mettez-le en poudre & appliquez de cette poudre sur le charbon, il tirera hors tout le venin. On bien appliquez sur le charbon une grenouille toute vive, si elle meurt, encore

core une autre, & réïtérez cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainsi attirerez hors tout le venin.

TUS.

TUSSILAGE, ou PAS-D'ANE, en Latin *Tussilago*; comme qui diroit, *herbe qui remédie à la toux*. On l'appelle aussi, *ungula caballina* ou *asinina*, parce qu'on a prétendu que sa feuille avoit la figure du pied d'un cheval ou de celui d'un âne. *Farfara* ou *farfarella*, parce que les feuilles de cette plante ressemblent en quelque maniere à celles du peuplier blanc, que les Anciens appelloient *farfarus*.

Description. C'est une plante qui pousse plusieurs tiges, lesquelles soutiennent en leur sommet chacune une fleur qui s'épanouit à l'entrée du Printems avant que les feuilles paroissent, d'ou vient qu'on l'appelle *filius ante patrem*. Cette fleur est belle, ronde, radiée, jaune, ressemblant à celle du taraxacum: il lui succéde des semences garnies d'aigrette. Ses feuilles sortent de sa racine grandes, larges, anguleuses, presque rondes, vertes en dessus, blanchâtres & cotonneuses en dessous: sa racine est longue, menuë, blanchâtre, tendre, serpentant sous la terre.

Lieu. Cette plante croît aux lieux humides, comme aux bords des rivieres, des ruisseaux, des fossez.

Proprietez. Elle est pectorale & propre pour le rhume, pour exciter le crachat, pour déterger & pour adoucir les ulceres de la poitrine, pour purifier le sang: on se sert de ses fleurs & de sa racine. Elle contient beaucoup d'huile & de flegme, médiocrement du sel essentiel.

Sirop de fleurs de Tussilage simple.

Prenez pour la composition de ce sirop une livre & demie de fleurs de pas-d'âne nouvelles, mettez-les dans un pot de terre verni au-dedans, versant par dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante; puis tenez le pot couvert en digestion sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles vous donnerez quelques bouillons à l'infusion que vous coulerez & exprimerez ensuite, pour être renversée dans le même pot sur pareille quantité de nouvelles fleurs de tussilage, les laissant infuser ensemble; puis leur laissant jetter quelques bouillons, coulez & exprimez le tout comme la premiere fois. Cela fait vous clarifierez la colature avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de sucre fin, & la ferez cuire à petit feu à la maniere des sirops.

Opération. Ayant une livre & demie de fleurs de tussilage nouvelles dans un pot de terre verni en dedans, & étroit d'embouchure: on y versera dessus neuf livres d'eau de fontaine bouillante, & ayant bien couvert le pot on le tiendra sur les cendres chaudes pendant douze heures, au bout desquelles on donnera quelques bouillons à l'infusion, on la coulera & on l'exprimera; & ayant mis une semblable quantité de nouvelles fleurs de tussilage dans le même pot, on y versera dessus la liqueur qu'on aura coulée: on recouvrira le pot, on le tiendra sur les cendres chaudes tout autant que la premiere fois, & ayant donné quelques bouillons à l'infusion, & l'ayant coulée & exprimée, on clarifiera la liqueur avec un blanc d'œuf parmi quatre livres de beau sucre, & on les fera cuire à petit feu jusqu'à la consistence de sirop.

Proprietez du sirop de fleurs de Tussilage simple. Ce sirop incise & déracine la pituite visqueuse de la trachée artere & des poûmons, d'où vient qu'il soulage beaucoup les astmatiques & ceux qui ont les conduits de la respiration embarrassez. On le prend seul dans une cuillere par intervales loin des repas, depuis deux dragmes jusqu'à une demi-once: on le méle aussi parmi les loochs & les tisannes pectorales.

Sirop de Tussilage composé. Pour faire ce sirop il faut prendre une demi-livre de racines de tussilage, des feuilles & des fleurs, de chacune quatre poignées, deux poignées de capillaire de Montpellier, une once de reglisse, huit livres d'eau de fontaine, dans laquelle vous ferez cuire toutes ces parties suivant les regles de la Pharmacie; coulant ensuite & clarifiant la colature avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de sucre roïal pour être cuite en consistence de sirop.

Opération. La diversité de substance des simples qui entrent dans la composition de ce sirop, demandant des degrez differens de cuite, empéche qu'on ne puisse les infuser ni les cuire ensemble en même tems, à moins qu'on ne veuille mépriser les principales regles de la Pharmacie qui nous enseignent de commencer les infusions & les décoctions par les médicamens les plus solides. Et parce qu'on ne peut cueillir en un même tems les racines, les fleurs & les feuilles de tussilage, qui est la base de ce sirop, & que cette plante pousse les fleurs avant les feuilles: il faut pour bien préparer ce sirop cueillir les racines vers la fin de l'Hiver, lorsqu'elles sont prêtes à pousser leurs fleurs, & les feuilles lorsqu'elles seront poussées; faire secher les racines & les fleurs, & les garder jusqu'à ce que les feuilles soient en état; alors il faut bien écraser les racines, les faire bouillir pendant une demi-heure dans huit livres d'eau, puis ayant ajoûté les feuilles incisées, & les ayant fait bouillir un quart d'heure parmi les racines, on y joindra de la reglisse ratissée & écrasée, le capillaire incisé & la fleur de tussilage, on leur donnera quelques petits bouillons, on ôtera en même-tems la décoction de dessus le feu, on la coulera & exprimera lorsqu'elle sera un peu refroidie; & ayant clarifié la liqueur avec un blanc d'œuf parmi cinq livres de beau sucre, on le cuira à petit feu jusqu'à la consistence de sirop, qui doit être un peu plus cuit que les sirops ordinaires, à cause de la viscosité des tussilages.

Proprietez du sirop de Tussilage composé. On peut attribuer à ce sirop les mêmes vertus qu'au precédent, & même il agit avec plus de force, à cause de la jonction des racines & des feuilles de tussilage, de la reglisse & du capillaire: il est aussi un peu plus désagréable, & sa dose & ses usages sont à peu près semblables.

TUR.

TURBIT. C'est une racine longue, grosse comme le doigt, resineuse, grise brune en dehors, blanchâtre en dedans. On l'apporte des Indes Orientales, fenduë dans sa longueur en deux moitiez, & mondée de son cœur. Lorsqu'elle est dans la terre elle posse des sarmens gros comme le doigt, longs quelquefois de six ou sept aunes, dont quelques-uns rampent par terre, & les autres s'entortillent autour des arbres & des arbisseaux voisins. Ses feuilles sont assez semblables à celles de la guimauve; mais un peu plus blanches, veloutées, anguleuses, crenelées en leur bord, attachées par des queuës de moyenne grandeur. Ses fleurs sont semblables à celles du liseron, de couleur incarnate ou blanche. Lorsqu'elles sont passées il leur succéde de petits fruits membraneux, qui renferment chacun quatre semences grosses comme des grains de poivre, à demi-rondes, anguleuses, noirâtres.

Le tubit est un violent purgatif, on s'en sert dans l'hidropisie & dans l'apoplexie.

Les Chymistes appellent aussi turbit minéral, un précipité jaune de mercure, qui purge avec violence, & qu'ils nomment ainsi à cause qu'il trouble toute l'économie du corps.

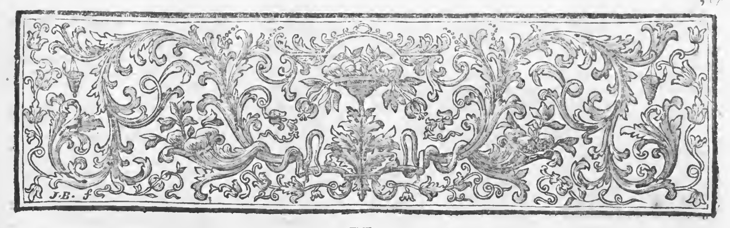
TUT.

TUTHIE. C'est une suie métallique, formée en écaille voutée, ou en goutieres de differentes grandeurs & épaisseurs, dure & grise, chagrinée au-dessus, & relevée de beaucoup de petits grains gros comme des têtes d'épingles: elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendu exprès au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La tuthie vient d'Allemagne, de Suede & de quelqu'autres endroits: on l'apportoit autrefois d'Alexandrie.

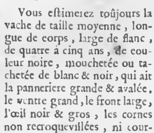
Pour préparer la tuthie on la fait rougir trois fois dans un creuset entre des charbons ardens, & on l'éteint autant de fois dans de l'eau rose: on la broie ensuite sur le porphire, & y mélant la quantité qu'il faut d'eau rose ou de plantain jusqu'à ce qu'elle soit en poudre impalpable; alors on en forme de petits trochisques qu'on fait secher.

La tuthie est dessicative, & propre pour les maladies des yeux.





V.



ACHE. C'eſt une bête à cornes, qui eſt la femelle du taureau. La vache fournit beaucoup de lait & porte des veaux.

Marques d'une bonne Vache.

Vous eſtimerez toûjours la vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire, mouchetée ou tachetée de blanc & noir, qui ait la panneriere grande & avalée, le ventre grand, le front large, l'œil noir & gros, les cornes non recroquevillées, ni courtes, ni menuës; mais polies, noires & de taille composée, l'oreille bien veluë, la machoire ſerrée, le ſouffle gros, les nazeaux ouverts, les lévres abatuës & noires, le poil poli & épais, les jambes courtes, les cuiſſes groſſes, le col long & gros, le chinon large, la queuë longue, pendante juſqu'aux talons, les ongles courts & égaux, la poitrine large & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs.

Il ne faut pas toûjours s'arrêter à la groſſeur du pis, il y a des vaches qui ont le pis petit & qui donnent beaucoup de lait. Le pis n'eſt gros quelquefois que parce qu'il eſt charnu. Les vaches qui donnent le meilleur lait, ſont celles qui ont le poil moucheté ou entiérement noir. Celles qui ſont blanches en donnent auſſi beaucoup, mais il n'eſt pas ſi bon.

Du tems où il faut traire les Vaches.

En Été on peut traire deux fois les vaches, matin avant que d'aller aux champs, & le ſoir quand elles en ſont revenuës. Mais en Hiver on ſe contentera de les traire une fois.

Secret pour procurer aux Vaches plus de lait qu'à l'ordinaire.

Il faut leur donner tous les jours une poignée de melilot.

Il y a une race de vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les vaches ordinaires du Païs; elles furent amenées des Indes en Hollande, & de là en France, dans les Provinces de Poitou & d'Aurive, en des marais de Charante & autres prairies. *Voyez* BÉTAIL.

On ne doit mettre les vaches à la charruë que dans la derniere néceſſité. On doit refuſer de donner des vaches à bail lorſque c'eſt pour mettre à la charruë : car à moins que ceux à qui vous les donnez n'en ayent un ſoin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arrive ſouvent ou que vos vaches meurent pour ne pas être nourries conformément au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous rapportent très-peu de profit. Il ne faut point imiter l'exemple de ces uſuriers de profeſſion, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'intérêt de chaque vache qui leur coûte vingt ou vingt-cinq livres. Le profit eſt exorbitant, on s'attireroit la colere de Dieu.

Méthode pour engraiſſer les Vaches.

Les bœufs ou vaches qu'on voudra engraiſſer, ne ſeront point trop vieux, autrement ils ne s'engraiſſent qu'avec bien de la peine, & c'eſt depuis le mois de Mai juſqu'à la Saint Martin: on ſaura qu'il les faut toûjours laiſſer de repos, & leur faire quitter abſolument la charruë.

Sitôt que le jour paroîtra on les menera paître l'herbe avant que la roſée ſoit tombée de deſſus; car c'eſt ce qui contribuë beaucoup à leur embonpoint, & on les laiſſera dans ces pâturages juſqu'à ce que le trop grand chaud les incommode; ce tems arrivé, on les conduit dans leurs étables pour leur y faire prendre du repos, & lorſque la chaleur eſt paſſée juſqu'à la nuit, on les ramene aux pâturages pour les renfermer après dans leur gîte, afin d'y paſſer la nuit.

Il faut obſerver que lorſqu'on veut engraiſſer ces animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec appétit, Si cela eſt, à la bonne heure; mais s'ils ne font qu'éplucher leur mangeaille, & qu'on voit qu'ils ne mangent que fort légerement, c'eſt une marque qu'ils ſont dégoûtez, & c'eſt en vain qu'on croiroit les engraiſſer en cet état.

Pour leur faire revenir leur appétit perdu, lavez leur la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de ſel, qui par ſon acrimonie les fera boire, & les excitera par là à manger comme il faut.

Puiſqu'on voit que de les faire boire c'eſt une choſe eſſentielle pour engraiſſer les vaches, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huit premiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin on prend un ſceau d'eau, ou échauffée au Soleil ſi c'eſt en Été, ou tiédie ſur le feu ſi c'eſt en Hiver, dans lequel on jette deux picotins de farine d'orge qu'on méle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau. Cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie que vous donnez à boire aux vaches & aux bœufs dans une auge, & cette groſſe matiere qui en reſte, eſt reſervée pour leur être donnée au retour du pâturage : ce breuvage ainſi préparé leur purifie le ſang, diſpoſe leur nature à ſe rendre ſuſceptible de graiſſe.

Le ſoir lorſqu'ils ſont de retour des champs, & qu'on veut les enfermer dans leurs étables, on leur prépare une bonne litiere pour les faire repoſer tout-à-fait à leur aiſe; & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie; & on n'a pas plûtôt pris ces ſoins-là pendant quatre mois, qu'on eſt aſſuré d'avoir des vaches ou des bœufs gras. Voila pour l'Été; voyons à préſent ce qu'il faut faire pour y réuſſir en Hiver.

On commencera donc, toûjours comme je viens de dire, de leur faire boire pendant huit jours ſoir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge; & ſuppoſé que ces animaux ayent appétit, on a ſoin d'abord de les tenir bien chaudement dans leurs étables, en ne leur y laiſſant point manquer de litiere; & comme les pâturages ne ſuffiſent pas en cette ſaiſon pour prendre graiſſe, on ſuplée à ce défaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le ſoir étant venu on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farine de ſeigle, d'orge ou d'avoine, mêlée ou ſéparée, & qu'on aura pétri avec de l'eau tiede, en y mélant un peu de ſel; cette méthode va peut-être paroître à bien des gens d'une trop grande dépenſe; mais je dirai auſſi qu'il n'y a que ceux qui voudront faire les choſes de rien, à qui cela peut ſembler tel; car au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur faſſe moudre, & qu'on la leur donne ainſi en pelote; n'eſt-ce pas la même choſe? Mais c'eſt que, comme je viens de dire, il y a des perſonnes qui voudroient que leurs beſtiaux engraiſſaſſent de ce qu'ils trouvent par les champs, ſans leur rien donner davantage : ces mêmes perſonnes-là ne prévoyant pas qu'en quelque ſaiſon que ce puiſſe être, ils ne perdent jamais ni la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ni les ſoins qu'ils prennent après eux.

Sitôt qu'on a deſtiné quelque vache ou quelque bœuf à la graiſſe, il ne leur faut pas donner de paille à manger, d'autant que cette nourriture n'a que très-peu de ſubſtance.

Dans le tems des groſſes raves on peut leur en donner de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur eſt excellente. Il y en a qui prennent du marc de vin & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait chauffer ſur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble, & cela eſt bon.

Qu'on prenne garde ſi ces vaches ou ces bœufs ne ſe léchent point; car il n'y a rien qui diſſipe plus la graiſſe que ce léchement, & les Bouchers ne s'en apperçoivent que trop bien. Si cela eſt, prenez de leur fiente, frottez-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, puis après vous verrez que ſitôt qu'ils ſe ſeront léchez une fois ou deux, ils n'y retourneront plus, à cauſe de l'amertume qu'ils trouveront à ce remede.

De l'âge où les Vaches peuvent ſouffrir le Taureau.

Le véritable âge que doivent avoir les geniſſes pour être données au taureau, eſt l'âge de trois ans juſqu'à douze; & c'eſt pour lors qu'elles produiſent des veaux gros, gras & bien dodus, & non pas des avortons; ce qui arrive lorſqu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Du tems qu'il leur faudroit donner le Taureau.

Si l'on étoit maître de donner le taureau aux vaches quand on le ſouhaiteroit, & qu'on pût en choiſir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans le mois de Mai, Juin ou Juillet, afin d'avoir des veaux en Hiver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux : mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les ſauroit contraindre là-deſſus, il faut de néceſſité attendre que cette même nature leur inſpire ces mouvemens, qui nous donnent à connoître que les vaches ſont en chaleur.

Vache en chaleur. Lorſqu'une vache déſire le taureau, elle ne fait que mugler, & ſes ſaillies fréquentes la font ſauter, tantôt ſur une vache, tantôt ſur un bœuf, tantôt même ſur un taureau ſi elle en trouve dans ces momens. La Vachere aura ſoin d'obſerver tous ces mouvemens & d'en donner avis à la maiſon, afin de ne lui point laiſſer ralentir ſa chaleur, & de la mener inceſſamment au taureau.

De la maniere dont on doit traiter les Vaches pleines.

Les vaches qui ſont pleines ſeront traitées doucement, on prendra garde qu'elles ne ſautent ni haies, ni foſſez : & quelqu-tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront véler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, ſoit d'herbe dans l'étable pendant l'Été, ou ſoit pendant l'Hiver de balles de blé miſes dans une chaudiere pleine d'eau & mêlées

mêlées dans un picotin de son : on leur fera ce traitement seulement une fois par jour, le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abstiendra de les traire, car le lait qu'on en tire ne vaut rien, & ne fait que leur altérer la poitrine. Ce qui cause du dommage au veau qu'elle porte.

Sitôt que le veau est hors du ventre de la mere, on prend une poignée de sel avec autant de mies de pain qu'on répand sur le corps de ce veau, pour obliger sa mere à le lécher : car plus elle lui rend cet office, plus cet animal nouveau se fortifie.

Pour purger les Vaches qui ont nouvellement velé & leur faire jetter promptement l'arriere-faix.

Jettez dans un chauderon de fer un bon picotin d'avoine avec une poignée de sel, un verre d'huile commune à brûler, & une poignée de sabine coupée fort menu. Mettez le chauderon sur le feu & le remuez pour faire griller l'avoine, après versez le tout dans une seille de bois, & présentez-le à la vache, elle mangera de bon appétit & guérira.

Observations générales.

On aura soin de nettoyer souvent leur étable, car il n'y a rien qui leur fasse tant de bien après le fourrage, que de les bouchonner & frotter le long du dos, le col & la tête avec un bouchon de paille durement entortillé & bien rude au retour des champs; & le matin après les avoir traitez, qu'on emplisse soigneusement les trous qui sont en l'aire de l'étable où leur pissat croupit, & qu'on seme sur l'aire quelque sable & gravier; qu'on ne les mene aux taureaux qu'au mois de Mai, Juin & Juillet, auquel tems les arbres viennent en vigueur; aussi c'est en ce tems-là que les vaches sont en la force de leur rut, elles recherchent le taureau, & on connoitra leur rut à leurs ongles, si elles sont enflées, à leurs muglemens continuels, & aux saillies qu'elles font sur les taureaux. L'avantage qui resulte, lorsqu'elles sont emplies environ ce tems-là, est, qu'elles viendront dix mois après (qui est le tems de leur juste portée) à veler aux approches des nouvelles herbes, qui leur renouvelleront leur lait, dont les petits seront mieux nourris. Pour les faire plûtôt retenir & concevoir à la saillie du taureau, il les lui faut livrer bien maigres & le taureau estalon doit être gras; que s'il arrive que la vache refuse le taureau, ou le taureau ne la veut pas, on le doit mettre en apetit en leur mettant près des nazeaux des mixtions que les Païsans savent assez. Durant le tems de leur portée il les faudra choier & empêcher qu'elles ne sautent les fossez quelque peu de tems avant qu'elles velent, & les nourrir dans leurs étables ou dans la cour, de bon fourrage ou de bourgeons, sans aucunement les traire : car le lait qu'elles peuvent avoir ne vaut rien : quand elles auront velé il ne les faut traire pour en faire du fromage, si ce n'est deux mois après; quelque-tems passé vous les envoierez aux champs, leur donnant leurs veaux pour ne les allaiter qu'à leur retour des champs ou au soir, tandis qu'elles mangeront le fourrage frais que vous leur tiendrez prêt, & le matin avant que de les envoier paitre.

Faites-les abreuver deux fois le jour en Hiver, non d'eau de riviere ou de fleuve; mais d'une eau qui soit un peu tiede comme celle des pluies, des étangs ou de puits, tirée quelque-tems auparavant; & quant au petit veau, après que la vache aura velé, il le lui faudra laisser avec une bonne litiere de paille fraiche, jusqu'à ce qu'elle les aie léchez & bien essuiez pendant cinq ou six jours, car sa compagnie les réchauffe & assure; puis vous les arrangerez en quelque lieu à part & les attacherez à un bois ou à un pieu avec bonne litiere, la leur rafraichissant souvent; vous le tirerez de ce lieu quand vous les voudrez faire teter & les y ramenerez aussi-tôt qu'ils auront été alaitez. *Voyez* VEAUX.

Proprietez de la bouze de Vache. La bouze de vache échauffée avec les cendres, étant envelopée en quelques feuilles de vigne ou de choux, appliquée en forme de cataplâme, appaise la douleur sciatique; fricassée avec du vinaigre, elle fait supurer les écrouelles; appliquée toute chaude sur les enflures des hidropiques, elle les guérit totalement; mise sur le lieu piqué par les mouches à miel, elle appaise la douleur.

Secret pour faire que les Vaches ne soient point tourmentées par les mouches. Voiez MOUCHE.

Des maladies des Vaches.

Les vaches sont sujettes aux mêmes maladies que les bœufs. Elles se guérissent aussi par les mêmes méthodes. *Voyez* BOEUFS.

VACHER. C'est celui qui conduit les vaches aux champs & qui en a soin. Il doit être fort & robuste.

Devoirs & obligations des Vachers.

Il faut que le Vacher soit toûjours matinal, qu'il fasse tirer les vaches & les méne ensuite aux champs avec les cochons, poulains & bouriques s'il y en a : qu'il prenne garde qu'ils ne se fassent mal les uns aux autres, & qu'ils n'aillent dans les blés ni autres biens & héritages défendus; les ramener le soir dans l'écurie; leur donner à manger lorsqu'ils en ont besoin; leur faire de bonne litiere pour faire du fumier pour amander les terres dépendantes du château; prendre bien garde aux vaches qui sont pleines & prêtes de veler; ne leur point donner de coups qui puissent leur faire mal; les ramener à la maison lorsqu'il les voit prêtes à mettre bas & avoir bien soin des veaux; les faire teter à leurs heures, sur tout avant que de ramener les vaches aux champs.

V A I.

VAINES. Terme de chasse. Ce sont des fumées légeres & mal pressées des bêtes fauves.

VAISSEAUX. Terme de Chimie. Ce sont des vases qui servent aux opérations de Chimie, & qui sont nécessaires dans un laboratoire.

V A L.

VALÉRIANE, en Latin *Valeriana.* C'est une plante dont on distingue trois especes. La grande valériane, ou valériane des jardins, *valeriana major* : La moyenne valériane, ou grande valériane sauvage, *valeriana silvestris* : & la petite valériane, *valeriana minor*, ou *minima.*

Description de la grande Valeriane. C'est une plante qui a la feuille comme celle de l'ache, ou panais sauvage. Sa tige est haute d'une coudée & davantage; elle est lisse, tendre, tirant sur le rouge, creuse & compartie par nœuds. Ses fleurs ressemblent à celles du narcisse; mais elles sont plus grandes & plus tendres, blanchâtres & purpurines. Le dessus de sa racine est de la grosseur d'un petit doigt; elle jette deçà & delà de petites racines comme le jonc odorant, entrelassées ensemble, elle est jaunâtre & de bonne odeur.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux bas & autour du Lionnois. On la cultive dans les jardins. Elle fleurit en Mai jusqu'en Août.

Proprietez. La grande valériane est vulnéraire, apéritive & sudorifique. Elle est bonne pour chasser les vers. Elle aide à la respiration & provoque les mois aux femmes.

Description de la valériane moyenne. C'est une plante dont les feuilles sont semblables à celles du frêne, ou du cormier; elles sont lisses, noirâtres & penchantes en terre, rangées l'une contre l'autre tout au long de la tige & par intervale; sa tige est haute d'une coudée, & quelquefois plus, droite, nouée, déliée, creuse, molle & de couleur tirant sur le purpurin : a l'extrémité il y a cinq bouquets ou mouchettes garnies de fleurs purpurines & blanches. Elle a beaucoup de racines blanchâtres, mêlées les unes dans les autres, comme celles de succise ou d'ellebore blanc; d'une odeur forte comme celles du nardus.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux marécageux & humides. Elle fleurit en Mai jusqu'en Août.

Proprietez. La grande valériane sauvage a encore une proprieté particuliere. On tire sa racine de la terre au mois de Mars, avant qu'elle ait donné des feuilles; on la fait secher & on la met en poudre. On dilaye cette poudre dans du vin & on la donne le matin a jeun à ceux qui sont attaquez de l'épilepsie. On en use de six jours en six jours. La dose est depuis une dragme jusqu'à deux. Elle provoque la sueur; si elle lâche le ventre & qu'elle fasse jetter des vers, c'est une marque de guérison.

Description de la petite valériane. C'est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la grande, avec cette différence, qu'elles sont un peu plus petites & faites en pointe. Sa tige est anguleuse, haute d'une coudée, au bout de laquelle il y a un bouquet ou mouchet qui est de même couleur que les précédentes. Sa racine est petite, elle a une seule queuë blanchâtre, qui a quantité de filamens; elle a une odeur agréable.

Lieu. Cette plante croît dans les montagnes & dans les lieux humides. Elle fleurit comme les autres, en Mai jusqu'en Août.

Proprietez. Elles sont les mêmes que celles de la premiere espece. Toutes les valérianes sont estimées pour leur odeur, & sont très-bonnes mises dans les habits : prises avec du vin elles sont bonnes contre les morsures des bêtes venimeuses.

Culture de la grande Valeriane.

Elle vient de semence & ne porte pas la premiere année, à moins qu'elle ne soit plantée de bonne heure & en bonne terre; car pour lors elle porte en Automne; sa fleur monte comme les œillets & la touffe.

VALET. C'est un domestique que l'on emploie à rendre quelques services. On distingue plusieurs sortes de Valets. Il y a des Valets de chambre, des Valets d'écurie, des maitres-Valets.

Devoirs des Valets de Chambre.

Il faut en premier lieu qu'un Valet de chambre soit fidéle, discret, & que jamais il ne dise à personne quoique ce soit des affaires particulieres du Seigneur : qu'il ne soit point flateur & n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve véritable, soit contre les autres domestiques, ou contre les étrangers; il doit plûtôt demander son congé & sortir de la maison que d'y rien faire d'indécent & de malhonnête dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit, & s'applique à bien faire les commissions qu'on lui donne; qu'il sache écrire, razer, peigner & même coudre en cas de besoin; qu'il ait soin de tenir les habits du Seigneur bien propres, bien nets, & bien faire son lit & sa chambre. Il faut encore qu'il aye soin du Cordonnier, du Tailleur, du Perruquier, du Chapelier, du Marchand de bas, du Rubanier & autres, & prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font & fournissent au Seigneur; il doit de même avoir un grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, sur tout des armes du Seigneur, comme épée, qu'on lui donne pour la chambre, ainsi que des autres choses dont il est chargé; & avec cela, qu'il ne soit point yvrogne, joueur ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres domestiques. Ce faisant il est estimé du Seigneur & de tout le monde, & ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considérable.

Lorsqu'il y a un Valet de garderobe, il s'appelle l'aide d'un Valet de chambre, & il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la chambre & la garderobe.

Devoirs du Valet de chambre de la Dame.

Ordinairement le Valet de chambre d'une Dame de qualité, est ou Tailleur pour femme, ou Tapissier : s'il est Tailleur, c'est pour avoir soin de faire & racommoder les habits de la Dame, & les mettre à la mode lorsqu'ils n'y sont pas : & s'il est Tapissier, c'est pour travailler aux ameublemens, & en faire de neufs ou rétablir les vieux quand ils en ont besoin : son devoir est avec cela d'aider a faire le lit & la chambre, d'y préparer du feu quand il en faut, & de resserrer & tenir tous les habits bien proprement : c'est aussi lui qui tient la porte de la chambre quand la Dame se leve ou se couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie, & qu'elle ne veuille bien les voir & leur parler : il doit encore avoir soin de tenir des flambeaux prêts pour le soir, garnir les bougies pour la chambre, & de chandelles pour l'antichambre : & si l'on jouë, de bien préparer les tables, les cartes & les dez, afin d'en donner quand on en demande; enfin il faut qu'il soit sage & fidéle, & qu'il ait beaucoup de discrétion dans ce qu'il peut voir ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on lui peut donner.

Quand

Quand au devoir des Pages, du Maître-d'Hôtel, Officier, Cuisinier, Servante de Cuisine, Cocher, Postillon, Garçon de Cocher, & Laquais de la Dame, c'est le même que dans la maison du Seigneur, & chacun d'eux s'y réglera suivant son emploi.

Devoirs du Valet de Chambre des Enfans.

Son devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, comme habits, linges, bas, souliers, chapeaux & autres qu'il a en sa disposition, les bien nettoier, & les racommoder lorsqu'il y a quelque chose de rompu, les coucher le soir & le matin aux heures prescrites, & tenir toûjours leurs chambres bien propres & bien rangées, les peigner, & leur aller querir tout ce qui leur est nécessaire, les suivre par tout où ils vont, prendre garde qu'ils ne tombent ou ne se fassent aucun autre mal, les empêcher de rien faire d'indécent, & dire aucunes choses grossietes ni deshonnêtes; les mener au Collége & les aller requérir, & avertir le Gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en son absence, afin qu'il leur en fasse les réprimendes qu'il jugera a propos pour les en corriger.

Devoirs du Maître-Valet dans une Maison de Campagne.

Dans les Châteaux de campagne il y a un maître-valet pour commander aux autres, & veiller à ce qu'ils s'acquittent tous bien de leurs devoirs, & que les charretiers aient bien soin de panser leurs chevaux; c'est à lui à les emploier aux champs, aux bois, au labourage, à faire recueillir les moissons dans le tems, faire faire les foins, & avoir soin des prairies, bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner après toutes les façons nécessaires, bien faire semer les blés, & que chacun ne manque de rien suivant son espece; il faut aussi qu'au lieu ou en l'absence du Concierge il ait soin du Colombier, qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats ni belettes, ni autres bêtes puantes qui mangent les œufs & les pigeonneaux & épouvantent les pigeons; car c'est souvent ce qui ruine les Colombiers: il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire nettoier tous les mois, afin que les pigeons s'y plaisent, & qu'ils n'aillent point chercher gite ailleurs. Il doit encore en l'absence du Concierge, avoir soin des vignes s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables & dans les saisons requises, faire faire vendange, entonner & serrer le vin dans les caves ou autres lieux destinez pour cela: il doit pareillement prendre soin des foins, pailles & grains qui sont dans la maison, les faire battre, serrer & remuer souvent de peur qu'ils ne se gâtent; distribuer le foin, la paille & l'avoine, & prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât dans les écuries par les charretiers ou autres domestiques.

Devoirs du Valet d'Ecurie.

Il doit être matineux, prompt à obéir, fidéle, & doux aux chevaux. Il faut qu'il leur distribuë à propos la nourriture, qu'il les sache panser & qu'il connoisse leurs maladies, afin d'y apporter du reméde au besoin. Il doit sur tout éviter l'yvrognerie, afin de prévenir toutes sortes d'accidens qui pourroient arriver dans l'écurie s'il étoit sujet au vin.

Devoir d'un Valet de Cour.

Il doit bien entendre le ménage des champs & de la maison de campagne; il doit être matineux, afin de distribuer les outils dont on a besoin pour travailler à la terre. Enfin il aura un grand soin des érables & des bestiaux qui seront commis à sa vigilance.

VALETS de chiens. Ce sont ceux qui ont le soin des chiens.

VALETS de limiers. Ce sont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dresser & en avoir le soin.

VALETS de lévriers. Ce sont ceux qui ont le soin des lévriers, & qui les tiennent & lâchent à la courre.

V A N.

VAN. C'est une sorte de panier d'osier qui sert à nettoier le blé & l'avoine ou autre grain battu.

VANNEAU. C'est un oiseau gros à peu près comme un pigeon médiocre. Il a des plumes vertes, des blanches, des bleuës, des rouges & des noires. Son ventre est blanc. Sa tête est ornée d'une crête noire recourbée en arriere. Il se nourrit de vers & de mouches. Il est bon à manger. On diroit que son cri exprime dix-huit.

Maniere d'apprêter les Vanneaux.

Les vanneaux, ainsi que les autres oiseaux se plument au sec, se lardent & se vuident, puis on les met à la broche, & on les mange avec un peu de verjus, de sel & de poivre blanc.

V A O.

VAOUTRE. Terme de Chasse. C'est le terme dont use le valet de limier lorsqu'il est au bois, & qu'il allonge le trait à son limier & le met devant lui pour le faire quêter.

V A P.

VAPEUR. C'est une humeur subtile qui s'éleve des parties basses des animaux & qui coupe & blesse leur cerveau; les hommes & les femmes y sont sujets. Les vapeurs de la matrice ont causé de tout tems des grands emportemens aux femmes, soit de douleur, soit de folie.

Remédes contre les vapeurs & les palpitations.

Armoise en décoction.
Esprits volatils de sel armoniac & d'urine, depuis six goutes jusqu'à vingt.
Esprit de sel de nitre dulcifié, de vitriol, de soufre, depuis quatre jusqu'à huit.
Esprit de vitriol de Mars, depuis quatre jusqu'à douze.
Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, depuis quatre jusqu'à vingt.
Sel polichreste, depuis deux dragmes jusqu'à six.
Sel de soufre, depuis dix grains jusqu'à deux dragmes.
Eau de melisse magistrale, depuis une dragme jusqu'à une once.
Esprit de tête humaine, depuis quatre goutes jusqu'à vingt-quatre.
Huile de tête humaine, depuis une goute jusqu'à six mile au nez.
Elixir antiépileptique, depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Sel volatil de karabé, depuis quatre grains jusqu'à seize.
Cristal de tartre, depuis demi dragme jusqu'à trois dragmes.
Huile de succin rectifiée, depuis une goute jusqu'à quatre.
Eau de la Reine d'Hongrie, depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.
Sel volatil de vipere, de corne de cerf, d'urine, de tartre; la dose est depuis six grains jusqu'à seize.
Eau de canelle, depuis une dragme jusqu'à cinq.
Teinture de canelle, depuis une demi dragme jusqu'à deux dragmes.
Teinture d'antimoine, depuis quatre goutes jusqu'à vingt.
Antihectique de Poterius, depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.
Eau d'arquebusade pour faire sentir.
Sauge en conserve ou en décoction.
Eau de fleur d'orange, depuis une dragme jusqu'à une once.
Elixir de propriété, depuis sept goutes jusqu'à douze.
Huile de vitriol dulcifiée, depuis quatre goutes jusqu'à dix.
Teinture de quinquina faite avec le vin ou avec l'eau; la dose est depuis une once jusqu'à quatre.
Teinture de mirrhe, depuis six goutes jusqu'à quinze.
Sel volatil huileux aromatique, depuis quatre grains jusqu'à six.
Esprit volatil huileux aromatique, depuis six goutes jusqu'à vingt.
Huile de brique appliquée extérieurement & donnée intérieurement, depuis six goutes jusqu'à quatre.
Résine de succin, depuis six grains jusqu'à quinze.
Huile de camphre, depuis deux goutes jusqu'à six.
Camphre, depuis un grain jusqu'à six.
Teinture de castor & de safran, depuis quatre goutes jusqu'à douze.
Esprit de vin camphré, depuis deux goutes jusqu'à huit.
Eau de melisse ou d'armoise, dans laquelle on a éteint cinq ou six fois du camphre enflammé; la dose est depuis une once jusqu'à six.
On peut aussi présenter au nez l'huile de succin épaisse, l'huile volatile de sel armoniac, l'esprit d'urine, l'eau de la Reine d'Hongrie, le camphre, l'huile de papier, l'huile de gomme ammoniac.

V A U.

VAUTRAIT. Terme de Chasse. C'est la chasse qui se fait aux bêtes noires avec des mâtins.

V A Y.

VAYLA. Terme de Chasse. C'est le terme dont un valet de limier doit user quand il arrête son limier qui est sur les voies d'une bête pour connoître s'il est dans la voie.

V E A.

VEAU. C'est un animal à quatre pieds, qui est le petit d'une vache. La presure se trouve dans l'estomac des jeunes veaux, on s'en sert pour faire cailler le lait.

Il faut joindre à ce que nous allons dire du veau, ce que nous en avons dit dans l'Article de la VACHE.

De quelle maniere il faut élever les Veaux.

Lorsque le veau est hors du ventre de sa mere, & après qu'elle l'a bien léché, on commence à lui faire avaler un moien d'œuf; cette premiere nourriture lui donne des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, de peur qu'étant encore fort tendre on ne lui blesse le dos; cachez-le auprès de sa mere pendant cinq ou six jours, principalement en Hiver, afin qu'elle l'échauffe, & après on le mettra un peu à l'écart, & on l'attachera avec une corde à une boucle de fer, ou a un pieu, afin qu'il ne tete que lorsque sa gouvernante le jugera à propos, & on le ramenera à son lieu si-tôt qu'il aura teté.

Si l'on s'apperçoit qu'il ne puisse pas teter lorsqu'on le met sous le tetin de sa mere, c'est une marque qu'il a les barbillons qui lui viennent sous la gorge, & descendent du cerveau réfroidi. Pour les guérir *Voyez* BOEUF.

A peine ces animaux jouissent du jour, qu'ils sont sujets aux infirmitez de la nature; les poux & la galle les tourmentent, il faut avoir soin de les en délivrer.

De la galle des Veaux.

On connoît que les veaux ont la galle, lorsque passant légerement la main sur le dos, on leur sent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil hérissé.

Reméde pour la galle des Veaux.

Pour les guérir de cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frotte par tous les endroits du corps où cette galle paroît. Cette maladie provient quelquefois de la négligence des servantes à donner de la litiere au veau, ou de ce qu'on laisse croupir sous lui son urine; ce qu'on pourra prévenir en y apportant tous les soins nécessaires.

Du tems que le Veau doit teter.

Il n'y a pas de régles certaines pour cet Article, la fantaisie en bien des Païs décide seule de ce point: les uns se contentent de les faire teter quinze jours seulement, dans l'impatience qu'ils ont de jouir du lait de leurs vaches. Ceux-là font très-mal: premiérement, parce qu'un veau

veau ne sauroit en si peu de jours avoir amassé de la graisse, & ne peut être par conséquent que très peu vendu. En second lieu, c'est que le lait n'aiant pas encore eu le tems de prendre les vertus qui lui sont essentielles pour être bon, n'est propre qu'à faire de la soupe fort fade.

Ainsi pour bien faire, on doit laisser teter un veau trente ou quarante jours, ce qu'on observe aux environs de Paris. Après ce tems on peut le vendre au Boucher, à moins qu'on ne veuille le nourrir, & pour lors on le laisse deux mois entiers sous sa mere avant que de le sevrer. Ce n'est pas assez que d'avoir des veaux à sevrer, il faut considérer auparavant si les pâturages le permettent; car sans pâturages l'expérience nous apprend tous les jours, qu'on a beau avoir des veaux sortis de vaches de bonne espece, on ne sauroit les élever comme il faut.

Tels veaux pour parvenir à un bel accroissement, doivent être en pâture depuis le matin que la rosée est tombée jusqu'au soir, & dans des endroits séparez de leur mere, de peur qu'après qu'on les a sevrez ils ne laissent pas de teter toûjours; & pour cette même raison aussi on les mettra coucher dans une étable séparée.

Si on n'avoit point de pâture séparée, & qu'on fût obligé de mettre les veaux pêle mêle avec leurs meres, on se serviroit pour lors de muzelieres pour les empêcher de teter.

Il est avantageux au Païs où les pâturages sont fort fréquens, d'élever quantité de bétail; mais pour ceux où ils sont extrémement rares, c'est abus: ainsi que dans ces lieux on ne se forme point une chimere là-dessus, comme sur un gain évident qu'on se figureroit en tirer pour se dédommager des pertes qu'on pourroit faire en faisant quelque recepte, & pour s'y enrichir par ce moien: on doit avoir la précaution de mesurer ses troupeaux à ses pâturages, autrement c'est une imprudence.

Les pâturages contribuent beaucoup à faire croître les veaux, mais cela ne dure que pendant l'Été, l'Hiver est plus facheux, & demande de nous que pour lors nous redoublions nos soins après eux.

Il faut d'abord leur choisir une étable qui soit chaude; car leur tendre jeunesse permet qu'ils soient alors susceptibles de froid.

On les entretiendra souvent de litiere fraîche, & outre le fourrage ordinaire, on leur donnera de tems en tems un peu de foin, ce sera le moien de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire supporter la rigueur de l'Hiver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nez muni comme on vient de dire de muzelieres, & au retour on soignera de les leur ôter & de les enfermer dans leur étable; & comme dans cette saison les neiges & les frimats tombent très-fréquemment, il faut, lorsque cela est, & que les veaux en sont tout mouillez, il faut, dis-je avoir soin de les faire frotter avec de la paille; car il seroit à craindre que ces petits animaux encore fort délicats ne devinssent morfondus, ce qui pourroit être cause de leur perte.

Lorsqu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les veaux qu'on sevre, & que par ces moiens ils ont passé un premier Hiver, le second n'exige pas de nous tant de peines à les élever.

On suppose toûjours que les veaux qu'on voudra nourrir seront ceux qui naîtront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du tems suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteinte; car ceux qui viennent après ce tems, ou meurent pendant l'Hiver à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaise saison, ou languissent pendant tout ce tems, de telle maniere qu'ils ne deviennent jamais beaux.

Maniere d'apprêter les différentes parties du Veau.

De la tête de Veau.

Une tête de veau est écorchée ou ne l'est pas, si elle ne l'est pas on sera soigneux de l'échauder pour la peler plus aisément. Cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du cloud de gérofle & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que les parties se détachent l'une de l'autre.

Langues de Veau farcies.

Faites un trou dans la langue du côté de la gorge avec un coûteau bien mince, passez ensuite le doigt tout du long, & mettez dedans un peu de farce faite avec des ris de veau, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule. Ficelez ces langues ainsi farcies vers le trou, & mettez-les dans l'eau chaude pour les peler. Puis vous les ferez cuire à la braise comme les langues de bœufs; quand elles seront cuites vous les dresserez & les servirez toutes chaudes, avec un ragoût par-dessus garnies de fricandeaux.

Des pieds & de la fraise de Veau.

Pour faire que la fraise & les pieds de veau soient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec de l'eau, les assaisonner de sel, de poivre, de clous de gérofle & de fines herbes, & lorsqu'ils sont cuits, on les sert tout chauds avec un peu de persil par dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Observations sur la tête, les pieds & la fraise de Veau.

Pour blanchir toutes ces parties & leur donner une couleur appétissante, il faut les laisser tremper long-tems dans l'eau. On peut les y laisser pendant vingt-quatre heures, & changer d'eau si on le juge à propos. On peut en user de même à l'égard de quelques autres parties.

Fraise de Veau au court-bouillon.

La fraise de veau se mange aussi au court-bouillon, & voici pour lors comme elle s'accommode. Lorsqu'on juge qu'elle peut à peu près être cuite, & que par conséquent le pot où on l'a mise à part ne contient plus gueres de bouillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange; cela fait, & quand ce court-bouillon est achevé, dequoi le goût décide ordinairement, on ôte cette fraise de son bouillon, & on la sert ainsi toute chaude, & est très-excellente.

Fraise de Veau en andouilles.

On peut encore se servir de la fraise de veau pour faire des andouilles qui sont excellentes, & voici comme elles se font. Prenez une fraise de veau, lavez-la bien, ficellez un des bouts, & servez-vous de lard & de boiaux de veau qui soient aussi bien nettoiez & coupez gros, le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos andouilles. Joignez à tout cela de la tetine de veau blanchie tranchée par rouelles, ainsi que la fraise & le lard; après cela, à la reserve des boiaux, mettez le tout dans une casserolle, assaisonnez-le avec des épices, broiez-y une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes bien menuës, avec un demi septier de crême de lait; passez-le dessus le fourneau, & tirez après la casserolle en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain; & le tout aiant fait une liaison parfaite, prenez vos boiaux, & remplissez-les chaudement avec un entonnoir fait exprès, liez-les, & faites-les après cela blanchir dans de l'eau & les levez. Lorsque vous les voudrez manger, servez-vous de papier pour les mettre sur le gril, puis mangez-les, & vous serez assuré que vous trouverez dequoi contenter votre goût.

Du cœur de Veau.

Il n'y a point de partie dans un veau qui n'ait sa maniere particuliere d'être accommodée, & on fait de celle-ci une fricassée qu'on passe à la poêle avec du lard ou du beurre; puis il faut y jetter un peu d'eau, du sel & du poivre, avec quelque peu d'épices; & sur la fin de la cuisson on y mêle un verre de vin, quelque peu de verjus ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange, une feuille de laurier & un peu d'herbes fines; puis lorsque cette fricassée est cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

De la rate & du polmon.

Les deux parties que voici se mangent de même que le cœur, observant que les unes & les autres soient minces & par morceaux raisonnables.

Du foie de Veau.

On sert le foie de veau de deux façons, ou en sivé, ou rôti. Si c'est en sivé qu'on souhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine, dans laquelle on le passe en tranches dans du beurre ou du lard; puis ne lui donnant sur le fourneau que médiocrement le feu, on le laisse ainsi cuire dans son suc, après l'avoir assaisonné de sel, de poivre & d'un peu d'épices; puis jugeant qu'il est tems d'y joindre quelqu'autre assaisonnement, on y met un verre de vin, & après que ce foie a un peu bouilli là dedans, & que la cuisson est presque parfaite, on y jette un filet de vinaigre pour lui donner le haut goût, puis on le sert.

Le foie de veau cuit ainsi est excellent à manger froid, & est en cet état plus prisé par bien des gens que lorsqu'il est chaud.

Si l'on veut manger le foie de veau rôti, on le met à la broche après qu'on l'a bien lardé, où étant on l'arrose fréquemment avec du beurre qu'on aura fait fondre dans une lechefritte, mêlé d'un peu de vinaigre, de sel & de poivre; puis lorsqu'il est cuit, on le sert avec de la sauce qui sera restée dans la lechefritte.

Du sang de Veau.

Les personnes qui savent ce que c'est que le ménage, ne laissent jamais perdre le sang des animaux qu'ils égorgent, si ce n'est celui de bœuf qui est trop matériel; & pour le servir comme il faut, on observe d'abord dans celui de cochon, de le laisser réfroidir, afin qu'il se fige: cela étant on le met cuire dans de l'eau; étant cuit on attend qu'il soit un peu reposé avant que de le fricasser; puis après qu'on l'a coupé par morceaux, on le passe à la poêle avec du beurre, ou du lard & quelques fines herbes, puis on le mange ainsi chaudement, lorsque la sauce est assez tarie. Ce que je dis ici du sang de veau s'observera à l'égard des autres animaux.

De la longe de Veau en ragoût.

Aiez une longe de bon veau, piquez-la de gros lardons saupoudrez de sel, de poivre & de muscade, & étant presque cuite à la broche, mettez-la dans une casserolle couverte, avec du bouillon, un verre de vin blanc & des champignons; joignez-y de la farine fritte & un morceau de citron verd, avec le dégoût qu'aura rendu la longe. Puis servez-la si-tôt que vous verrez qu'il n'y aura presque plus de sauce.

De la rouelle de Veau.

C'est un bon manger que la rouelle de veau lorsqu'elle est bien apprêtée; & pour y réüssir on prend des rouelles un peu épaisses, qu'on pique de beaucoup de lardons saupoudrez de sel, de poivre, & d'autres fines épices. Cela fait, on met les rouelles dans une casserolle, au fond de laquelle on a soin de jetter des bardes de lard sur lesquelles on range les rouelles. Il faut observer d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que très-médiocrement, afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtez couleur à ces rouelles, remarquant que pour y parvenir il les faut blanchir d'un peu de farine, & lorsqu'elles sont assez roussies, ce qui fait dans le lard fondu, on les ôte après pour mettre un peu de bouillon; on laisse ces rouelles s'achever de cuire doucement, étant assaisonnées, outre ce que dessus, avec un peu de persil & des ciboules. Lorsque leur cuisson est faite, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs & du verjus, puis on mange ce ragoût.

Après

Après que ces roüelles ont été bien piquées de lard, & passées à la poële, on les met dans une terrine bouchée; après les avoir bien assaisonné d'épiceries, on les laisse cuire à petit feu dans leur jus seulement; puis quand elles sont cuites on les tire si on le juge à propos, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de les perfectionner, après qu'elles ont bouillies si long tems que la sauce en est réduite presque à rien.

Roüelle de Veau en étuvée. Outre le ragoût cy-dessus, on met encore des roüelles de veau en étuée, & cela se fait ainsi : Aïant des roüelles de veau, passez-les au lard ou au beurre dans une casserolle, puis mettez-y un peu de bouillon ou de l'eau seulement, avec du sel, du poivre, des épiceries, un petit paquet de ciboules, une feüille de lauriet & de l'écorce d'orange. Laissez le tout bouillir un peu, après quoi vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, le retirerez lorsque vous jugerez que le ragoût sera cuit.

Roüelle de Veau en hachis.

Pour faire un hachis de roüelles de veau, on en choisit de bonnes, qu'on hache bien avec de la graisse de bœuf, & le tout mis dans une casserole, on l'imbibe de bouillon & on l'assaisonne de poivre, de clous de gérofle, d'épices & de quelques fines herbes; puis on les laisse cuire, aïant soin de tems en tems de les remuer, de peur qu'elles ne s'attachent à la casserole. Cela observé, & lorsque la cuisson approche, on y jette un peu de verjus, & dans le tems des marrons on y en met, cela ne le rend pas désagréable, non-plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autre hachis de roüelles.

Quiconque veut manger un bon hachis de roüelles de veau, il n'a qu'à les bien hacher avec du lard, après en avoir ôté la peau, y mêler quelque peu de champignons, du persil & de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espéce de liaison du tout, puis les mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura soin de placer des bardes de lard & les laisser ainsi cuire; & comme en cuisant il se forme dessus une espéce de croute, on sera soigneux de faire un trou dessus pour lui laisser prendre vent lorsqu'on jugera qu'il sera tems de le tirer, on y infusera un suc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le servira.

Du jaret de Veau.

L'ordinaire du jaret de veau est d'être servi sortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes à faire le potage de santé.

De l'épaule de Veau.

On ne mange guere l'épaule de veau que rôtie, & pour faire qu'elle flatte le goût, on a soin de la bien larder & puis on l'embroche, après quoi on l'arrose de beurre à mesure qu'elle cuit, & sitôt qu'elle est cuite on la sert. D'autres ôtent le manche pour mettre au pot, & font cuire le reste entre deux plats; mais quelqu'assaisonnement qu'on y puisse donner, c'est toûjours un ragoût de bien peu de gens, un ragoût d'un relief médiocre.

De la poitrine de Veau.

On peut dire que la poitrine de veau est une des parties des plus délicates de cet animal. On s'en sert si l'on veut pour faire du potage. On en prend une qu'on fait bouillir, & après qu'elle est cuite on la tire pour la farcir entre la peau & les petites côtes, puis on la dresse sur le pain, & on verse dessus le bouillon dans lequel elle a été cuite.

La farce dont on l'aprête est ordinairement composée de blancs de chapons, de roüelles de mouton, & de quelques ris de veau mêlez de champignons, de sel, de poivre & d'épices, le tout passé en ragoût.

Poitrine de Veau en marinade.

Aïez une poitrine de veau, coupez-la par gros morceaux, faites-les mariner dans du vinaigre où vous autez mis du sel, du poivre, des clous de gérofle, des ciboules, & des feüilles de laurier. Laissez-les dans cet assaisonnement pendant trois heures. Ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs. Trempez votre viande dedans, & la faites frire dans du sain-doux, puis servez-la.

Poitrine de Veau en ragoût.

Il n'est rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût lorsqu'on fait l'art de l'accommoder; & pour y parvenir on commence d'abord à la passer au roux, & à la faire cuire dans une casserole avec du bouillon & un verre de vin blanc avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, de la muscade & quelques fines herbes; & quand elle est ainsi cuite, on prend des champignons & un peu de farine qu'on passe à la poële avec le même lard qui a servi pour la roussir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniére.

Autre maniére d'aprêter la poitrine de Veau.

L'on sert encore la poitrine de veau rôtie à la broche ou bouillie au pot, ou fricassée en guise de petits poulets.

Du quarré de Veau.

Pour servir un quarré de veau de differente façon, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rôtir à le broche; ou autrement on le fricasse comme je vais dire.

On met le quarré par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre dans lequel on le laisse un peu cuire, ensuite on y met du bouillon ou de l'eau, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, de muscade & de persil. Cela fait, & lorsque la fricassée est assez tarie, on y fait une liaison avec des jaunes d'œufs & un peu de verjus, ou bien avec de la crême de lait, après quoi on la tire.

Du bout saigneux.

On accommode le bout saigneux comme la poitrine, il est inutile par conséquent qu'on en dise rien, on n'a qu'a y avoir recours.

De la cuisse de Veau.

C'est un bon morceau que la cuisse de veau lorsqu'elle est bien préparée : on la mange rôtie, mais il faut auparavant la faire mariner un demi jour, puis la larder promptement, ensuite de cela la mettre à la broche, ou tandis qu'elle cuira on aura soin de l'arroser de la sauce où elle aura trempé, jusqu'à ce qu'elle soit toute noire, qui est la vrai marque de la cuisson parfaite.

Cuisse de Veau en court-bouillon.

On fait d'une cuisse de veau un assaisonnement avec du sel, du poivre, du clou de gérofle, du thim, des oignons, du verjus, du vin blanc & du lauriet avec un peu d'eau, le tout mêlé ensemble & cuit lentement; & sitôt qu'il est assez tari, on le sert après avoir tailladé cette cuisse, sur laquelle on exprime un jus de citron. C'est un manger délicieux.

Du gigot de Veau.

Toute la façon qu'on fait pour aprêter un gigot ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du bouillon assaisonné de poivre blanc & du persil bien menu.

Du ris de Veau.

On sait que les ris de veau sont les endroits les plus délicats de la bête, & que lorsqu'ils sont mis artistement en ragoûts, on peut dire que c'est un manger délicieux : voici comme on les accommode.

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard, & après que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus qui leur sert de sauce; ou bien après que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans la farine, & puis vous les faites frire : enfin vous les mangez avec la même sauce de champignons que dessus, ou avec celle de morille.

V E G.

VÉGÉTATION. Terme d'Agriculture. Nous entendons par ce mot l'action par laquelle les plantes & les arbres se nourrissent, croissent, fleurissent & multiplient par le moyen de leurs graines.

Les plantes ne croissent pas comme les pierres. L'accroissement des plantes se fait *per intus susceptionem*, comme disent les Philosophes; c'est-à-dire, que l'accroissement se fait dans l'intérieur de la plante lorsque les sucs de la terre, agitez par la fermentation, s'insinuent dans les pores de la racine, & s'élevent par la chaleur du Soleil dans la tige où ils s'unissent en se coagulant aux parties intérieures de la plante. Au contraire des pierres.

Ce n'est pas tout à fait sans aparence de raison, que quelques Philosophes attribuent une vie animale aux plantes; car enfin il y a beaucoup d'analogie entre la maniére dont les plantes & les animaux se nourrissent; en effet, nous reconnoissons des parties organiques & à peu près semblables à quelques-unes que nous voïons dans les animaux. Les fibres & les petits tuyaux que nous observons tous les jours dans le corps des plantes, en sont comme les veines, & le suc nourricier qu'on appelle seve, tient lieu de sang. *Voïez* SÉVE. C'est donc le mouvement de cette séve qui fait végéter la plante. C'est cette humeur précieuse qui fait que la graine germe, que les feüilles se déploient, que la racine & la tige s'alongent, que les boutons paroissent, que les branches s'étendent, que les fleurs s'épanouissent, & qu'enfin le fruit & la graine se forment.

Que les plantes de differente espéce se nourrissent de differens sucs nourriciers ou non, c'est aux Philosophes a le décider, quoique dans le fond ce semble une question de nom, & que les deux opinions reviennent à la même. Quoiqu'il en soit, il y a plus de difficulté de savoir comment la séve peut monter jusqu'au coupeau de ces arbres qui sont si hauts. Le plus sensé au sentiment de Monsieur Rai, est de croire que les sucs montent à la cime des arbres comme l'eau monte dans du pain, dans une éponge, dans un long morceau de drap; mais si la séve circule dans les plantes tout de même que le sang dans les animaux, comme le prétendent démontrer quelques Philosophes, il sera bien plus facile, à mon avis, de décider cette question.

Il n'y a pas tant de difficulté à expliquer comment la séve & les sucs de la terre entrent dans la racine des plantes. La pluie ou l'eau des arrosemens détrempe les sels de la terre; voila les sucs en mouvement, il ne faut plus que la chaleur de la terre pour les pousser en haut; après cela survient la chaleur du Soleil, qui en dilatant les pores de la plante, ouvre un passage aux sucs pour s'élever dans la tige & dans les branches.

Pour ce qui est de la chaleur du Soleil, personne ne la conteste : tout le monde convient que son retour au Printems prépare les plantes à recevoir ce qui s'est cuit & digéré dans les racines & dans la terre durant l'Hiver. Tous ceux qui reconnoissent cette coction & cette digestion, n'en attribuent pas la cause efficiente au feu souterrain, dont plusieurs doutent.

Cependant il semble qu'il n'y a rien de plus assuré dans la Philosophie que ces sortes de feux. Les volcans, les exhalaisons & fumées de la terre, les fontaines qui sont au haut des montagnes, les bains chauds, les tremblemens de terre, la génération des métaux & des autres fossiles, nous démontrent qu'il faut qu'il y ait un feu dans le centre de la terre qui produise ces divers phénomenes que nous venons de raporter.

VÉGÉTAUX. C'est un terme qui se dit de toutes sortes de plantes, racines & arbres qui vivent dans la terre, où ils prennent de la grosseur, de la longueur & de l'étenduë; de là viennent les termes de végétation & d'ame végétative.

VEI.

VEILLE, ou insomnie. C'est lorsqu'on ne peut dormir. Quand cela arrive sans fiévre, c'est ordinairement l'effet d'une intempérie seche, qui ne peut être corrigée que par des remédes humectans & rafraichissans.

Remédes contre les veilles.

La saignée doit être pratiquée d'abord; mais elle ne doit pas être copieuse, à moins qu'il n'y ait des signes de plénitude.

Le bain d'eau tiéde sera aussi tres-utile; ou en sa place vous ferez une décoction d'eau & de feüilles de vigne, de laituë, de morelle & des fleurs de nénuphar dans une chaudiére, pour y tremper les jambes soir & matin.

Vous donnerez chaque soir un verre de décoction de feüilles de laituë, de semence de pavot blanc, & des fleurs de nénuphar, y ajoûtant une once de sirop de pavot blanc.

Vous mélerez l'huile rosat avec l'eau rose pour appliquer sur le front sans vinaigre, ou vous pilerez la morelle, la laituë & les fleurs de nénuphat pour appliquer sur la méme partie.

Vous pourrez aussi faire un liniment sur les temples avec quatre grains de laudanum, que vous mélerez avec un peu d'huile violat: que si ces remédes n'excitent le sommeil, vous donnerez trois ou quatre grains de laudanum avec un peu de conserve de violette a l'heure du sommeil.

L'inflammation du cerveau & de ses membranes, qui est appellée phrénésie, & connuë par le délire continuel, les veilles & la fiévre aiguë, que vous ne pouvez guérir que par les saignées du bras, du pied & méme du front, qui seront faites selon les indications.

Vous donnerez souvent des lavemens avec du lait clair & des herbes rafraîchissantes; vous en donnerez aussi avec l'oxicrat.

Vous presserez le malade de boire souvent, qui oublie dans le délire une chose si nécessaire.

Vous appliquerez un frontal préparé avec huit têtes de pavots blancs, & la graine que vous pilerez avec deux pincées de fleurs de nénuphar, & un peu d'eau rose ou de laituë; ou vous ferez un liniment sur le front avec l'huile de pavot blanc ou de mandragore: que si les veilles sont si immodérées qu'elles épuisent les forces du malade, vous pourrez recourir au laudanum, duquel vous userez sobrement & par dégrez depuis trois grains jusqu'à six, de peur que par une dose disproportionnée, le malade ne tombe dans la létargie. Vous ne devez point penser à la purgation durant la fureur de l'humeur, si ce n'est que le délire appellé paraphrénésie, se faise par le consentement des parties inferieures comme par une bile dominante dans l'éstomac; car en ce cas vous aurez raison de purger par les remédes qui purgent la bile au premier dégré, puisque l'expérience fait connoître que la diarrhée survenant, guérit un tel délire. *Voiez* DORMIR, ou INSOMNIE.

VEINE de terre; c'est un terme qui se dit de certains cantons d'un Jardin qui produisent mieux, ou plus mal que le reste du terrain. Ainsi on dit: une bonne veine de terre, une méchante veine de terre, &c.

VEL.

VELCY-ALLÉ. Terme de Chasse dont doit user le Valet de limier en parlant à son chien, pour l'obliger a suivre les voyes d'une bête quand il en a rencontré. Ce terme peut servir aussi pour faire quêter & requêter les chiens courans.

VELCY *va avant*. C'est encore un terme que doit dire le Valet de limier lorsqu'il courre une bête qui va d'assurance, & quand il en revoit les voyes: & quand ce sont des foulées ou des portées, il doit dire: *velcy va avant par les foulées ou portées, ou par les fumées*, s'il s'en trouve, & que c'en soit la saison.

VELLE-LA. C'est le terme que l'on doit dire quand on voit le liévre, le loup & le sanglier.

VELECY-ALLÉ. C'est le terme dont on doit user quand on voit des fuites de loup, de sanglier & de renard.

VELUE. C'est la peau qui est sur la tête des cerfs, des daims & des chevreuils, lorsqu'ils la poussent.

VEN.

VENAISON. C'est la chair du gibier. On distingue deux sortes de venaisons, la haute & la basse. On comprend dans la haute venaison le cerf, le sanglier, & les autres grosses bêtes qu'on chasse. La basse venaison se trouve réduite aux liévres, aux lapins, &c. Nous ne parlerons ici que de la basse. Pour ce qui est de la haute il faut consulter chaque bête dans son lieu, & ce qu'on en dit sur le mot VENEUR.

Méthode pour faire des pâtez de venaison, de carpe, ou d'autres poissons, pour manger froids.

Prenez une belle carpe ou quelqu'autre poisson qui soit gros; s'il a des écailles il le faut écailler, puis l'éventrer: il y a des poissons qu'il faut écorcher, comme l'anguille, &c.

Lorsqu'on a vuidé le poisson, on peut ôter les ouïes, c'est le poûmon du poisson.

Le poisson étant apprêté, vous ferez des entailles profondes sur le dos, puis vous le larderez avec du lard de baleine, ou des aiguilles d'anguilles. En charnage vous pouvez larder le poisson avec du lard a larder la viande: ne manquez pas d'ôter les laites & les œufs qui se rencontreront dans le ventre du poisson.

VENAISON. C'est la haute graisse du cerf, du sanglier & des autres grosses bêtes. On dit qu'elles sont en venaison lorsqu'elles sont bien grasses. C'est alors qu'elles sont excellentes à manger, & qu'on les force plus aisément. Ce sont les cerfs de dix cors & les vieux cerfs qui ont le plus de venaison.

VENDANGE. C'est la recolte du raisin, ou le tems qu'on le cueille pour faire le vin. On dit encore ce terme pour marquer le raisin & le vin qui sont dans la cuve.

Préparation pour faire la Vendange.

Lorsque les vendanges aprochent, on a soin d'examiner les cuves, de faire provision de tonneaux bien reliez, d'avoir des tines pour porter le moût, & de voir si le pressoir est en bon état. Voilà les principales choses dont il faut être fourni; on aura encore des paniers, des hottes, des serpettes, des pelles & des rateaux. Enfin on aura soin de faire néttoïer les seliers & les caves, & de les tenir propres.

Du tems, où l'on doit faire la Vendange.

Les régles les plus certaines qu'on puisse établir pour faire vendange, est lorsque les raisins sont mûrs; ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois seulement en Octobre, & suivant les Païs & les climats ou les Vignes sont situées.

Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu à sa juste maturité, nous avons d'abord besoin de l'œil, qui voïant qu'il a la couleur qui lui est naturelle, soit rouge, soit noire ou blanche, fait dire que ce raisin est mûr, & le goût en décide aussi quand l'eau en est douce, & d'un sucre d'un fin relief.

Aprés que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du raisin, on se met en disposition de l'aller cueillir; on choisit pour cet ouvrage, si le tems le permet, de beaux jours: mais si l'Automne est si déréglé qu'il ne nous donne que de fréquentes humiditez, il ne faut pas pour cela laisser de faire la recolte des raisins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelquefois dans le tems de vendanges, quoiqu'elles soient belles, que le matin lorsqu'on est aux vignes, il s'éleve des brouillards épais, qui venant à tomber humectent considérablement les raisins: pour lors attendez que le Soleil ait paru pour en secher toute cette eau; car cette grande humidité mêlée avec le raisin dans le tonneau, ne sauroit que diminuer la bonté du vin.

Comment il faut cueillir le Raisin.

La coûtume est dans des Païs, de cueillir les raisins noirs séparément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même, & en d'autres on mêle les uns & les autres: ou bien il se peut qu'en une méme piéce de vigne on mélera toute une année, & que dans une autre on fera une séparation de ces raisins.

Ceux qui se piquent de faire du bon vin, se donnent bien de garde de méler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur, & ont toûjours soin de recommander qu'on en sépare les espéces pour les mettre à part, afin d'en faire du vin commun pour la boisson des domestiques.

Ils observent encore, sur tout dans les années de chaleur, lorsque les raisins qu'on cueille sont noirs la plûpart, & par conséquent destinez a faire du vin rouge; ils observent, dis-je, sitôt que les raisins, hottée a hottée, sont mis dans le tonneau qui est au pied de la vigne, de le fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grape qu'ils peuvent. On ne sauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu rester dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque Pays, dit l'ancien proverbe, chaque guise: dans l'un on foule la vendange dans les vaisseaux qu'on porte aux vignes avant que de charrier à la maison; & dans l'autre on en fait le transport sans l'écraser: & il est aussi d'autres endroits où l'une & l'autre méthode se pratiquent.

Secret pour avoir d'amples Vendanges.

Porta en donne le secret. Il est estimé même que son secret est incomparable pour les plantes légumineuses. Voici comme il en parle: Cette affaire, dit-il, est d'une utilité immense, d'un boisseau de blé il en viendra plus de cent boisseaux; il faut pourtant observer que le succès ne seroit pas si grand si l'année, le Ciel, la terre, & les saisons étoient dans un tel dérangement, que toute la nature en eût a souffrir. Cependant la recolte sera toûjours belle, quoique plus petite que je n'ai dit; mais si le tems étoit favorable, un boisseau certainement en produiroit 150. Cela ne doit point paroître un paradoxe, si on se souvient que le Gouverneur de Fibacium, Région d'Affrique, envoya à Néron une touffe de blé de 440. tuyaux qui étoient venus tous d'un seul grain. Il est certain que la plûpart des Laboureurs n'entendent rien dans leur Profession, c'est la raison pourquoi on ne fait pas en ces Pays-ci de bonnes recoltes. Voici comme il faut s'y prendre pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos travaux, & qui répondent a nos vœux.

De quelle maniére il faut procéder.

Il faut conduire l'épouse à l'époux; on ne la doit pas choisir d'enhaut, ni d'en bas, mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs n'ont point de force. On la sépare par le bain; & l'ayant parfumée d'essence & nourrie de graisse de vieilles chévres, on l'associe à Vulcain & Bacchus, on lui chauffe un lit mou pour la bien coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante qu'ils commencent a s'unir avec affection, & qu'ils s'attachent & se lient par de tendres embrassemens. La semence ainsi animée produira une postérité puissante & nombreuse. Il faut que la Lune y préside par sa seconde lumiére: car ce qui est fertile communique la fertilité. Il ne reste qu'a avertir qu'il faut à Bacchus une femme qui n'a pas perdu ses cheveux; parce qu'une femme dont la tête est ainsi dépouillée de son ornement, est méprisée par son mari: elle n'auroit pas non plus de quoi se défaire des choses nuisibles. C'est assez seulement qu'elle n'ait point de cheveux frisez, étant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son époux.

On auroit besoin d'un Commentaire pour entendre cela. Je ne sais d'où vient que *Porta*, qui par tout s'aplique à se faire entendre, affecte ici d'être obscur. Cette longue allégorie du mari & de la femme, paroit la fort mal placée. Ce que j'entrevois la dedans, c'est notre seconde multiplication; il faut choisir les grains de blé du milieu de l'épi. Ceux

qui surnagent sur la surface de la liquer de la multiplication, ne sont pa bon a semer. Il y entre des choses grasses, des cendres figurées par Vulcain le Dieu du feu; il y faut un peu d'eau de vie ou du vin signifié par Baccus. On doit aussi préparer la terre. On seme en pleine Lune du blé de l'année sortant de l'épi; je n'en sai pas davantage, quelqu'un plus habile & plus versé dans ce stile énigmatique des Chimistes nous en donnera la clef.

VENEUR, C'est ainsi qu'on appelle en général le Chasseur de certaines bêtes, comme le cerf, le chevreuil, le loup. Il est a propos de donner ici quelques instructions au Veneur sur les principales chasses, qui sont celles du loup, du chevreuil & du cerf: dans tout ce livre on a cherché l'utile. La chasse des loups est assurément très-utile, l'une des plus belles chasses, & préférable en quelque sorte à toutes les autres, soit en ce que les jeunes Princes & Grands Seigneurs, les Gentils-hommes mêmes peuvent s'y exercer eux & leurs chevaux pour devenir plus adroits: soit en ce que par cette chasse on délivre le Païs de ces bêtes pernicieuses, qui entr'autres mille incommoditez, tavissent aux Rois & Princes les façons des bêtes fauves, biches & cerfs, & les petits cochons sous la laye, les chevaux mêmes aux haras, la belle jument pleine ou bien quelque beau poulin; & aux pauvres gens leurs vaches, moutons & menu bétail: & qui plus est, les jeunes enfans & bien souvent les grands.

De la chasse du Loup.

Le loup est un animal auquel on ne sauroit trop souvent donner la chasse, par rapport au desordre qu'il cause non-seulement aux bêtes domestiques; mais encore à celles qui sont sauvages.

Lorsque la louve est en chaleur, elle lasse pendant cinq ou six jours les loups qui la suivent; & comme ils dorment, elle réveille celui qui lui convient le mieux, & qui est celui qui d'ordinaire est le plus laid, & qui a toûjours le sort d'être dévoré des autres; d'où l'on dit en proverbe: que jamais loup ne vit son pere.

Des lieux où l'on doit quêter les Loups par rapport aux saisons.

Comme les mangeures sont les connoissances qu'on prend des bêtes noires, celle du loup le fait aussi connoître aux chiens, suivant la nature dont elles sont par rapport à toutes les saisons.

Pour suivre ici un ordre qui ne soit point confus, je dirai les lieux où l'on doit chasser le loup dans toutes les saisons; si c'est dans les mois de Février, Mars ou Avril, on saura que les loups abandonnent tout-à-fait les grands Païs pour se réfugier dans les buissons, qu'ils choisissent pour cela fort épais, ou bien dans des carrieres où les louves viennent souvent en ce tems mettre bas leurs louveteaux.

Depuis le commencement du mois de Mai jusqu'au quinze, cette chasse change de nature: ce qui la tient en suspens pendant ce tems-là qu'on appelle la muë du loup, à cause des blés qui commencent à être grands, ce qui fait que les levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors sont toûjours sur pied.

Pour le mois de Juin, Juillet & Août, on laisse ces bêtes carnassieres en repos, parce qu'on ne sauroit les détourner en cette saison, à cause que les blés sont trop grands, & que pour cette raison il est impossible de les atteindre avec les chiens.

La muë du loup les ayant garantis de la fureur des Chasseurs pendant trois mois & demi, on commence à la relever dès le premier jour de Septembre, qui est la saison de les chasser la plus favorable.

On se sert des chiens courans & des levriers pour chasser les loups, & ils ne sont jamais guéres en haleine qu'ils n'ayent chassé deux ou trois fois; & le lieu de les rencontrer en ce tems est pour l'ordinaire dans quelque buisson où ils ne demeurent pas long-tems, si-tôt qu'ils ont été chassez une fois; mais où il est aisé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en aie connoissance.

L'épouvante que les loups prennent de cette premiere chasse, les oblige souvent de se retiter ou sur la queuë de quelque étang où ils verront beaucoup de jones, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelques marais; on les y peut courir après les y avoir détourné, ce qui ne se fait pas sans peines.

Enfin, pendant les mois d'Octobre, Novembre & Décembre, je dirai qu'on peut aller guetter les loups aux mêmes endroits qu'on le fait au mois de Septembre.

De la maniere de chasser les Loups.

Comme pour réussir dans une entreprise il est toûjours bon d'user de précaution, je déclare que la chasse du loup en demande qui lui sont essentielles, & sans lesquelles difficilement on en vient à bout: car premiérement, le soir, veille qu'on doit aller à la chasse du loup, il faut avoir une provision de carnage de quelque cheval mort ou autre animal qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignez les uns des autres d'une portée de pistolet; cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une traînée le long des buissons, & qu'il tient attachée, non pas avec aucun cordage; car les cordages ont de l'antipatie avec les loups, mais avec toute autre ligature. Cette chair de cheval n'est mise que pour attirer les loups, de crainte que ne s'y jettant trop tôt, ils n'en eussent fait trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le tems de gagner Païs, & de rendre par ce moïen toutes les précautions inutiles.

On doit observer, si l'on peut, de ne point faire de traînées loin des lieux où il y ait de l'eau, afin que les loups pour étancher leur soif, ne soient point obligez de s'écarter.

Comment il faut quêter le Loup.

Les précautions que je viens de dire étant prises, il faut se lever de grand matin pour arriver au carnage dès la pointe du jour; y étant arrivé on prend son limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la charogne qui donne des marques infaillibles que les loup y sont venus manger.

Lorsqu'elle est entraînée en un autre lieu que celui où on l'avoit mise, & si c'est dans une terre labourée, il sera pour lors aisé d'en connoître les voies pour peu qu'on lache le limier dessus.

Lorsqu'on est arrivé près du bois, ou près des buissons ou l'on croit que les loups sont dans leur fort, on tiendra son limier de court s'il fait du bruit, en lui faisant tenir toutes les voies qui peuvent abontir aux lieux ou les loups sont retirez; & lorsque ce limier en trouvera au rembuchement, on l'empêchera d'entrer plus avant, de crainte des inconvéniens qui en peuvent arriver.

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une brisée par terre, & une autre attachée à quelque branche d'arbre, puis faire son enceinte & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chassant qu'on reconnoît que le loup à passé; cela étant, on ne fait point de bruit, & poursuivant la proie fort lentement, on brise, comme j'ai dit ci-dessus, pour aller encore prendre les devans en d'autres endroits qui seroient plus avancez.

Si l'on remarque qu'il ne soit pas passé, il y a une préférence pour lors à donner aux lieux où on croit plûtôt chasser le loup, & l'on voit un côteau exposé au Midi ou au Soleil levant, plein d'herbe ou de mousse: c'est ce lieu qu'on doit choisir pour cette chasse; car les loups y demeurent ordinairement; il n'y a qu'en Été qu'ils se retirent dans les taillis ou dans les hautes futaies, où on les quête comme je viens de dire.

Lorsqu'on est en quête, il faut regarder s'il n'y a point passé quelque loup, ce qu'on reconnoît aisément par les traits qui seront imprimez sur la terre lorsqu'il a plû; & l'on doit remarquer si ces traces ou pas qu'on apperçoit, rendent droit au bois ou a quelque buisson; & si cela est, on ne manquera pas de l'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup sûr le rembuchement d'un ou de plusieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briser, de faire les cernes & de prendre les devans.

De la maniére de forcer les Loups avec les Chiens courans.

Si les chiens courans savent l'art de forcer un cerf, ils n'ont pas moins d'instinct à faire la même chose au loup, & voici comment. Chacun étant assemblé au lieu destiné pour la chasse, il faut porter les levriers sur les buttes, & mettre les chiens courans par bandes, observant toûjours que ce soit les meilleurs & les plus vifs: l'on remarquera qu'il est bon de relaier les chiens de tems en tems, afin que les premiers donnez reprennent aisément haleine & se reposent. Tandis que les chiens courent il faut les animer & de la voix & du son du cor; car cela fait qu'ils vont plus vite, & qu'ils sont plus hardis a poursuivre leur ennemi mortel. On force un loup, & sur tout lorsqu'il est vieux, en le faisant rentrer dans le bois lorsqu'il se présente aux yeux & qu'il cherche les moyens d'en sortir: car pour lors se voyant pressé, il ne fait plus que courir çà & là, ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens savent l'atteindre bien tôt, quand principalement on a soin de lui en donner des frais qui le chassent à pleine vûë.

Si le jour qu'on chasse un loup dans un buisson, cet animal a eu les ruses de se sauver, on peut le lendemain y revenir, on l'y retrouvera encore; mais il ne faut point s'y attendre le jour suivant. Il n'est pas toûjours nécessaire de limier pour donner la chasse au loup, puisqu'on le peut faire sans eux: & pour y réussir voici de quelle maniere on s'y prend.

Toutes choses comme ci-dessus observées à l'égard de la charogne, & lorsqu'on est arrivé au bois à l'heure que j'ai dit, & aprés avoir remarqué par les traces du loup, qu'il y est surement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec lesquels on vient au rembuchement pour leur y faire prendre le sentiment de la bête; & sitôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en découple deux des plus surs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend abboier, on lâche les autres incontinent, qu'on suit de plus prés qu'on peut, afin de les animer par le son du cor & en leur criant *harlou*, *harlou*, *harlou*. Il ne faut point oublier de les relever.

On prend encore les loups avec les levriers, en observant au bois par ou ils ont coûtume de se rembucher, & de sortir pour aller quérer leur vie: le vent pour cela est encore nécessaire d'être observé, de telle sorte qu'il vienne du bois: car s'il lui étoit opposé, les loups par le sentiment qu'ils auroient des chiens, ne sortiroient jamais du bois à moins que ce soit un loup, & qu'on ne porte ses levriers fort éloignez du lieu d'où il faut qu'il sorte, ainsi que les chiens courans, les levriers doivent être relaiez. C'est pourquoi il est nécessaire d'en avoir plusieurs laisses, tant de grands que de légers a la course, qu'on observera de lâcher en queuë de toutes ces laisses. Il y en aura trois, dont deux seront vis-a-vis l'un de l'autre pour être lâchez en flanc; autrement il est inutile de le faire si l'on attend plus tard: & lorsqu'on ne manque point ainsi son coup, on est sûr d'embarasser le loup; tout de même que quand les autres laisses sont lâchées à tems, car cet animal rarement en échape: & à l'égard de celui qui tient ses limiers dans le fond de la course, il faut qu'il sorte de sa hute sa laisse à la main, & qu'il vienne au-devant de lui pour la lui donner en tâte; & cette laisse sera toûjours composée des chiens qui auront le plus de courage. Pour réussir encore dans cette maniere de chasser le loup, on doit prendre garde en se postant, de faire ensorte que ceux qui tiennent les laisses soient à couvert eux & leurs chiens, & se tiennent un genou en terre. De plus, lorsque le loup est atteint des levriers, il faut courir vite à lui pour lui mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne blesse les levriers, ce qui souvent leur fait courir risque de leur vie, & se donner bien de garde de les laisser long-tems acharnez après leur proie. Cela exécuté on les retire, pour aller chacun avec sa laisse se porter une seconde fois pour chasser les autres loups qui seront restez dans le bois au cas qu'il y en ait.

Il y a encore plusieurs autres moyens de prendre les loups. *Voyez* DU LOUP.

Pendant l'Été ils vont aux gaignages dans les blés, dans les avoines où ils restent encore en Automne si l'on n'a soin de les en chasser,

pour les obliger d'aller faire leurs viandis dans les taillis, où ils vont aussi quelquefois de leur plein gré.

Lorsque l'Hiver est venu, ces animaux se retirent dans le fond des forêts, ou ils font leurs nuits & leurs viandis, sur tout près des fontaines ou il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui sont les lieux ou avec le limier on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut se servir tant pour sonner du cor que pour parler aux chiens, ce sont les mêmes que ceux dont on use lorsqu'on chasse le cerf, & lorsqu'on veut détourner un chevreuil : on agit aussi de la même maniere à l'égard du limier, car c'est tout un ; n'y a que le tems de le détourner qui est different, en ce qu'on ne le lance jamais le matin au cerf, au lieu que le chevreuil se lance toutes les fois que l'occasion se rencontre, à cause que ces animaux se retirent de bonne heure pour aller aux taillis touffus afin d'y faire leur nuit.

J'ai déja dit que le bruit de beaucoup de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreuil, que celui d'un seul limier, & j'en avertis encore, joint à ce que cette quantité de chiens se lancent avec plus de vitesse.

Avant qu'on découple le levrier, il faut toûjours que ce soit ceux en qui l'on a le plus de confiance & qu'on croit les plus sages, afin qu'ils prennent le chevreuil en tête, afin d'être maître de la toute, & tourner lorsqu'il tournera ; & pour animer les chiens, on leur crie *bellement vel si allé*, ce qui les oblige de donner dans la voie : & lorsqu'après les avoir découplez on les revoit, il faut leur dire *vol ci allé* jusqu'a ce qu'il soit lancé, après quoi on crie *volcelest*, quand on en revoit des suites, observant aussi pour lors de sonner du gros ton par mots entrecoupez, & c'est ce qui acheve d'animer les chiens. Si le chevreuil prend ses voies du côté de quelque riviere ou de quelque étang, il faut observer ce que j'ai dit du cerf par rapport à cette occasion, en prenant de grands devans pour le trouver quand il voudra en sortir ; & si le bonheur veut qu'il soit pris, il faut pour lors sonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

De la chasse du Cerf.

Parmi les autres chasses d'un Veneur, celle du cerf est toute noble. Il doit savoir que les cerfs changent quatre fois de demeure dans l'année, qu'en Janvier, Février & Mars, on doit le chercher dans le fond des forêts, où l'on en prend connoissance à cause de leur viandis qu'ils y font. Quelquefois aussi en ce tems ils se retirent près des fontaines & des ruisseaux pour y brouter le cresson qu'ils y trouvent.

En Avril, Mai & Juin les cerfs courent un buisson pour viander ou bien sur les bords des forêts où sont les meilleurs gaignages, à cause des blés & autres légumes qui croissent dans les champs ; & l'on tient que dans cette saison ils sont plus faciles à rencontrer, à cause, diton, qu'ils ne quittent jamais les buissons où ils trouvent à manger, qu'on ne les obligent de se retirer.

Pendant les mois de Juillet, d'Août & de Septembre, un Piqueur qui sait son métier ne va point pour l'ordinaire chercher le cerf ailleurs qu'au bois, d'où pour lors il ne s'écarte que rarement à cause de la venaison dont il est rempli & des viandes dont il est pleinement rassasié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année qui sont Octobre, Novembre & Décembre, je dirai que les cerfs étant en rut depuis le mois de Septembre jusqu'à celui d'Octobre, il faut dans ce tems les aller chercher dans le fond des forêts où ils sont avec les biches, & commencer la chasse sur les huit à neuf heures du matin ; & c'est par ce moyen que pendant le rut on donne les cerfs au chien lorsqu'ils ont quitté les biches ; mais durant les mois de Novembre & Décembre on doit savoir que les cerfs allant chercher du gland ou autre fruit sauvage, se retirent pour lors ordinairement dans les futayes, ou il faut les aller chercher, observant toûjours d'aller prendre les devans des grands forts qui sont les plus fourrez, & où ils se mettent pour se garantir des grands froids.

Comme c'est en vain qu'on veut donner des connoissances de quelque Art que ce soit, si l'on n'a soin d'en rapporter les termes ; j'ai crû que traitant des chasses, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce livre, ne trouvent rien à souhaiter dans cette matiere.

Lorsqu'on parle de fiente des cerfs, des rangiers, des chevreuils, des daims, & enfin de toutes les bêtes vivantes de brout, on se sert du mot de fumées, au lieu que celles des bêtes qui mordent, s'appellent laisses : car, par exemple, on dit les laisses d'un sanglier, & des autres animaux de cette sorte.

La fiente des lievres se nomme crotte ; celle du renard & des teissons, fiente ; & celle de la loutre espreinte.

La maniere de manger à l'égard du cerf, se dit viander, & la nourriture qu'il prend, viandis : on dit que le cerf a fait son viandis en un tel endroit. Au lieu que par raport aux bêtes mordantes, comme sanglier & autres, on se sert du mot de mangeures.

A l'égard des pieds, on dit les pieds, ou les voies d'un cerf & autres bêtes broutantes, & les traces d'un sanglier & autres animaux de cette espece qui mordent.

On dit gaignages, lorsqu'on veut signifier des champs ou des jardins semez de blé, de vesces & autres légumes : le cerf a fait cette nuit son viandis, ou bien a mangé dans les gaignages.

Lorsqu'en terme de Venerie on parle des voies, cela veut dire le grand chemin : ou si l'occasion demande qu'on se serve du mot de route, on entend les petits sentiers : le cerf va la voie, ou bien le cerf va la route.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les alleures par où une bête va ; & à l'égard des brisées, on doit entendre des morceaux de papier qu'on attache sur les voies d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un cerf, ou autre pareille bête, doit crier à son chien *voi-leci*, *vai avant* ; mais lorsque que c'est un sanglier, ou autres animaux de cette nature & qui mordent, il doit parler en plurie1, & dire, *voi-les-ci*, *allez avant*.

Ressui, est un mot qu'on emploie, lors que le cerf mouillé de la rosée, se couche en quelque endroit découvert pour se sécher au Soleil ; & lorsqu'on s'en aperçoit, on dit voici l'endroit où le cerf fait son ressui ; à l'égard des sangliers & autres semblables, on dit bauges ; le sanglier a fait ses bauges en ce lieu.

Pelage, est un mot dont on use, lorsqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des chiens. Ce chien est d'un tel pelage, ce cerf est d'un tel pelage.

Corsage est un mot qui veut dire qu'un cerf a la tête haute ou basse.

Si le cerf que le Veneur a vû avoit six cors d'un côté & sept de l'autre, & qu'on lui demandât comme est le cerf, il doit répondre qu'il est faux marqué : & suivant que la tête lui aura paru à son extrémité, il dira qu'il porte pomures, trouchures ou couranures. Ou bien si on l'interroge pour savoir s'il est vieux, il pourra dire, s'il l'est, qu'il l'a reconnu pour tel aux meules qui sont fort larges & fort pierreuses près du sac & test de la tête, & aux andouillers qui sont gros.

Les argots qui sont derriere le pied du cerf & autres bêtes de cette nature, s'appellent pour l'ordinaire os ; car on dit, voici où le cerf a donné des os ; & à l'égard du sanglier, ces argots se nomment gardes.

Bauges signifie le lieu où les Sangliers se sont couchez ; au lieu que par rapport au cerf on se sert des mots de lit, posées ou chambres : & si un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il dise qu'il a vû des hardes de bêtes ; pour les sangliers on dit compagnies.

De la connoissance du pied de Cerf.

Après avoir enseigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller chercher le cerf, il est bon de parler des connoissances qu'un Veneur doit avoir pour savoir connoitre les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commencerai par les pieds.

C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, & la comblette ouverte ; ils ont aussi la jambe large, les os gros, courts & non tranchans, la piece ronde & grosse ; & ce que les vieux cerfs ont de particulier, est qu'ils ne font jamais aucune fausse démarche, au lieu que cela arrive souvent aux jeunes : de plus on distingue encore les vieux des jeunes par leur alleure ; ceux-là n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, il s'en faut toujours plus de quatre doigts, au lieu que ceux-ci le passent toûjours.

Des pieds de Biche.

Quoique le cerf ou la biche soient, pour ainsi dire, d'une même nature, cependant leur pied est tout-à-fait différent. Le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit qu'il n'y a point de cerf d'un an qui n'en ait un aussi gros : de plus on reconnoit la biche au viandis, lorsque le long des brossailles qu'elle a brouté on voit les coupures rondes & pareilles à celles d'une vache, au lieu que le cerf succe le brout, & pour cela ne fait que le mâchiller.

Outre les instructions que je viens de donner, l'on pourroit encore se tromper au pied des vieux cerfs, si l'on ne considéroit les Païs où ils sont. Car dans ceux qui sont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & le tranchant du pied tout usé, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince ; au lieu que dans les Païs de sable leur pied paroit plus, à cause qu'ils s'appuyent plus du talon.

Des connoissances des fumées.

Fumées en terme de Chasseur signifie fiente des bêtes fauves, & l'on en remarque de trois sortes ; savoir, les fumées formées, les fumées entorchées & les fumées en plateaux. Les fumées sont celles qui sont grosses, longues & nouées, ointes ou dorées ; & ils les rendent ainsi depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août. Celles qui sont torchées se voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & sont toûjours molles. Enfin, les fumées en plateaux sont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de Mai, & sont toûjours larges & grosses, & l'on juge par là que ces animaux sont de dix cors.

Des connoissances des portées.

Il ne suffit pas de connoître les cerfs aux fumées, il est encore nécessaire d'en juger par les portées : ce qu'il est aisé de faire pendant l'année, à la reserve de quatre mois ; savoir, Mars, Avril, Mai & Juin, qui est le tems ordinaire de leur muë, & où ils ont la tête mollette ; lors donc que leur tête est un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, pour lors l'on peut juger sur leur portée : parce qu'en entrant dans les forêts ils levent leur tête hardiment en allant s'y rembucher, & cette marque se fait voir aux branches qui sont tournées & versées des deux côtez, & quand l'on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a passé par là, puisque c'en est la véritable trace.

Ce n'est pas seulement dans les forêts qu'on juge des portées des cerfs ; mais encore dans les endroits du bois qui sont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froissent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoissance des alleures.

On reconnoît le corsage d'un cerf par ses alleures qui sont longues ou courtes, & l'on juge par là aussi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens ; & si l'on remarque que son pied soit long, c'est signe qu'il est grand, au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de là un habile Piqueur tire un avantage pour les chiens.

De la maniére de chercher les Cerfs aux gaignages.

Les cerfs changent de viandis comme le Soleil fait de maison pendant l'année & autant de fois, & pour commencer par Janvier, qui est le

le premier de l'année, je dirai qu'on va en ce tems ordinairement chercher les cerfs sur le bord des forêts, à cause qu'ils vont viander dans les blés; & jamais on ne les trouve seuls, étant toûjours trois ou quatre de compagnie, laissant les hardes des autres bêtes fauves.

Comme les mois de Février & de Mars est le tems où ils jettent leurs têtes, c'est-à-dire, où ils muent, on saura que pour lors ils se séparent les uns des autres pour chercher chacun un endroit commode pour refaire leurs têtes: & le viandis qu'ils prennent pour lors est les chatons de saules & de coudriers, les blés verds & les prez. Ainsi l'on voit que pour les trouver il faut en cette saison les chercher dans ces sortes d'endroits. On trouve les cerfs dans les petits taillis, lorsque les mois d'Avril & de Mai sont arrivez; & pour lors quittant rarement leurs buissons où ils demeurent toûjours jusqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les vesses, les lentilles, s'il y en a qui soient près du lieu où ils se reposent. Juin, Juillet & Août sont les mois où les cerfs, ainsi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger: c'est pourquoi quand on les veut quêter on ne s'amuse point d'aller au fond des bois, mais on va au taillis où ils font leur viandis, aussi bien que dans les grains généralement qui sont sur la terre; & c'est pour lors qu'ils sont en leur grande venaison, & qu'ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause cette nourriture. Il n'est rien où l'amour n'étendent son empire, les brutes ainsi que l'homme ressentent son pouvoir; c'est ce qui fait que lorsque les cerfs sont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils se trouvent: ce qui leur arrive pendant le mois de Septembre & celui d'Octobre; c'est pourquoi on les quête pour lors où l'on peut.

A la sortie de leur rut les cerfs vont aux bruieres, & c'est là où il faut les chercher: & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'Octobre, on peut juger que c'est en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruieres, qui sont les lieux où ils font leurs viandis, & où ils se couchent même lorsque la saison est tempérée.

Comme l'Hiver change la nature de face, les cerfs en cette saison changent de sentiment; ils se mettent en hardes & se retirent dans le plus profond des forêts, & dans les plus épais pour tâcher de se garantir des vents froids & des frimats; ils mangent les bois qu'ils pélent, ou bien la mousse qu'ils trouvent.

De la maniere de mener le Limier en quête.

Sitôt qu'on est levé il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de sa main, en frotter les nazeaux du limier; car cela contribuë a lui donner un très-bon sentiment. Cela fait on part; mais nonpas trop matin, à cause que les cerfs de repos, font pour l'ordinaire leur ressui dans la taille, d'où ils seroient assez rusez de sortir pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier.

L'heure donc venuë qu'on jugera à propos de se mettre en quête, il ne faut point manquer de le faire; & pour lors prenant son limier devant soi, on doit regarder si le cerf va de bon tems, & s'il en fait rencontre d'un dont on ait lieu d'être content, ce qui se reconnoît à la façon de chasser du chien, qui tire lâchement à cause de la reposée qui lui fait oublier les voies; ou bien vigoureusement en se ressouvenant toûjours de celle qu'il doit tenir pou lancer sa proie.

Il y a deux choses qui souvent trompent le Piqueur lorsqu'il est en quête d'un cerf. La premiere, ce sont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pied de cerf, qui lui font juger qu'il va de haute erres, & point du tout: car le matin un cerf viendra de passer par un endroit, qu'aussi-tôt après ces toiles se forment dans les trous qu'il fait; & la seconde, est lorsque ce Piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles sont vieilles faites: il se trompe, sur tout lorsque n'ayant pas égard à la nature du terroir qui est humide, il croit que cette eau, à cause qu'elle est claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de tems.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui lui plait, & tel que son limier le souhaite, doit le matin tenir son chien de court, & non pas faire comme il y en a qui leur donnent toute la longueur du trait; & si-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher, & le rendre au couvert sans aucun égard de forme du pied, des pottées, ni des foulées.

Tout cela observé, le Veneur doit jetter ses brisées, comme il le jugera à propos, & prendre aussi-tôt le devant, en faisant deux ou trois fois ces enceintes tandis que son limier est bien échauffé, l'un par les grandes voies afin de le sécourir des yeux, & l'autre par le couvert pour faire que son chien ait le sentiment meilleur.

Toutes ces précautions prises, s'il trouve le cerf hors de son enceinte & qu'il croit l'avoir détourné, il faut qu'il retourne à sa brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a mangé, & pour découvrir ses ruses malicieuses. Car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le poursuivront seront en pareil endroit, & de même que celles qu'il avoit fait le matin, ce qui aide beaucoup à un Piqueur de placer ses chiens avec avantage.

Il arrive quelquefois qu'un Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de sorties, & pour lors il est de son art de choisir celles qui sont de meilleur tems; & pour ne point manquer sa proie, de faire ses enceintes plus vastes, afin d'entrer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui embarrassent un Piqueur qui ne peut démêler ses sorties ni ses entrées, entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort.

Cela fait, & voyant les ruses de la bête renfermées dans son enceinte, à la reserve d'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou gaignages, il doit pour lors lancer son chien sur le cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusqu'au fort, devant toûjours présumer que ses voies l'emportent & par ce moyen on fait l'art de le détourner.

Tout Veneur ne doit jamais, pour détourner le cerf, fouler le fort en le lançant, non-plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort, & content de cela, ne fait point d'enceinte, ce qui est une maniere d'agir qui le trompe bien souvent.

Maniére de quêter aux gaignages, & voir le Cerf en vûë.

Les précautions que doit prendre un Veneur quêtant un cerf aux gaignages, sont telles. Premierement, il faut que la veille qu'il doit aller à la chasse, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, & observant de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse découvrir de loin toutes les bêtes qui seront dans les tailles.

Ces précautions prises il se levera le lendemain deux heures devant le jour, & avant que d'arriver aux tailles il laissera son chien dans quelque maison prochaine, afin de s'en servir s'il trouve en avoir de besoin.

Etant arrivé & monté sur l'arbre remarqué, il promenera sa vûë sur toute la taille, & si quelque cerf qui lui plait se présente à ses yeux, il en observera la tête & ne bougera point de son poste qu'il ne le voie rembucher au fort; & lorsqu'il le verra couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par ou il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre, ou de quelqu'autre chose qu'il se mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure après qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien & ira détourner le cerf, observant de n'y point aller plûtôt, à cause que les cerfs font quelquefois leur ressui au bord du fort.

De la maniére de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruses des cerfs sont telles quelquefois, qu'après avoir été courus ils se recélent long-tems sans sortir de leur fort, & mangent dans les tailles dérobées qui sont dans le milieu des forts, & cela leur arrive plus communément dans les mois de Mai & Juin.

Cependant en quelque tems que ce soit que le cerf use de cette finesse, il ne sauroit se receler plus de trois ou quatre jours; & lorsqu'on s'apperçoit de pareilles ruses, il faut à neuf heures du matin, & non auparavant, se transporter a cet endroit, à cause qu'ils font leur ressui un peu tard, afin de jouir de la chaleur du Soleil; & y étant arrivé, on doit savoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & sitôt qu'on a revû le pied ou levé les fumées du cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien entre ses bras; & lorsqu'on est éloigné, il faut contrefaire le berger, de peur de le faire lancer & qu'il ne prenne le vent. Une demi-heure après on recommence a faire son enceinte.

Remarque sur la maniére de quêter aux gaignages.

Les cerfs vont aux gaignages, lorsque quittant leur bois, ils vont manger dans les jardins ou dans les champs; & pour lors quand on les y veut quêter on se leve de grand matin pour les y trouver, autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on sort dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voies par où le cerf a passé & en ôtent par ce moyen la connoissance au Veneur & le sentiment aux chiens.

La maniere de quêter une seconde fois le Cerf.

Toutes les fois qu'on quête un cerf on ne le prend pas toûjours, c'est ce qui fait qu'on est obligé de quêter une seconde fois; cela étant, voici comme il s'y faut prendre.

Les Veneurs poursuivant donc le cerf & ne le pouvant prendre ce même jour là, doivent observer des brisées dans les dernieres routes où ils ont quitté leurs bêtes, afin d'y retourner quêter le lendemain dès la pointe du jour avec le limier & tous les autres chiens destinez en cette prise.

Le matin qu'on doit retourner quêter le cerf étant arrivé, on tend aux dernieres voies où les brisées ont été mises; & là se séparant les uns des autres, celui des Veneurs qui a les chiens d'un plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il les retient de court; & pour les autres qui l'accompagnent, il ne manque point de prendre les devans par les endroits qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens qu'ils conduisent; & si par hazard un de ces Veneurs passe les autres, il doit attendre pour se mettre après, à faire suivre chien, en sonnant deux mots de cor pour appeller ses compagnons & faire joindre la meute. A ce son tout le reste des Chasseurs doivent accourir à celui qui le donne, considérer tous si c'est leur droit, & si cela est ils laisseront suivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reste de la troupe prendra le devant après s'être séparée; & si par bonne fortune il le trouvoit en quelque demeure avantageuse, il faudroit assembler les chiens & fausser au travers du fort: & s'il arrive dans ce même endroit à renouveller les voies, il est de leur art de considérer si ce n'est point du change. Si c'est le droit de celui qui suit, ce Veneur d'abord doit sonner deux mots pour appeller tous ceux de sa suite, ce qui sert de signal aux Piqueurs pour les avertir que le limier renouvelle les voies, & qu'ainsi il prenne à eux. Il arrive souvent, lorsqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq à six reposées les unes auprès des autres. Le Veneur ne doit point s'en étonner, ni prendre ces marques pour une harde de bêtes, s'il arrive tel cerf pour lors fatigué, ne pouvant se tenir debout & étant obligé de manger étant couché.

De la maniére de gutter le Cerf aux hautes futaies.

Pour bien guetter aux hautes futaies il est nécessaire de savoir deux choses: la saison où l'on est & les demeures. A l'égard de la saison, si c'est dans l'Été où toutes sortes de mouches sont incommodes, il est inutile d'y aller guetter le cerf, qui cherche alors pour s'en garantir, les petits forts qui sont près des gaignages. Pour ce qui est des demeures, comme il y a des forêts de plusieurs sortes, le Veneur qui doit savoir son métier, doit pour lors faire ses enceintes plus au moins grandes que ses demeures le requerront, a cause que si on lance un cerf dans les futaies, il sera impossible de le détourner ni d'en approcher.

De la maniére de mettre les relais.

Pour bien entendre la maniere de mettre les relais, deux points essentiels en ce cas sont à considérer; savoir, l'Hiver & le Printems. L'Hiver parce que les cerfs ont la tête dure, & suivent à cause de cela les grands forts: & le Printems, parce qu'ils l'ont ordinairement mole & en sang, ce qui les oblige de gagner les tailles où ils ne sont pas sujets de se heurter.

Cela observé, & le jour étant venu qu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, & étant arrivez à l'endroit, on place les chiens au pied d'un arbre, se ressouvenant pour lors qu'il faut se tenir dans le silence.

Les personnes qui sont de relais doivent après l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cens pas du côté où se donnera la chasse, afin de n'avoir rien qui puisse empêcher d'entendre quelque chose au cas que cela arrive, en y prétant attentivement l'oreille, ou bien de voir le cerf mal mené, c'est-à-dire, baissant la tête, ce qu'il fait quand il ne voit personne; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour donner a connoitre qu'il a de la vigueur; en un mot, quand le Piqueur s'écarte, c'est pour n'entendre aucun bruit.

Comment il faut forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la meute ne soit assemblée, pour les faire courir tous à la fois. Cela étant, celui qui tient les chiens doit leur faire suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un; & s'il remarque qu'il dresse, il pourra alors se déterminer de découpler tous les autres, & de sonner pour les chiens; car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui seroit pour lui un inconvénient fort grand.

Si le Piqueur voyoit que le cerf fût en hardes, il faudroit qu'il piquât en tête pour essayer de le séparer, & étant venu à bout de son dessein, il ne manqueroit point aussi-tôt de découpler les chiens pour les voies: & comme il pourroit arriver que le relais de ce même Piqueur fût placé sur le bord d'un étang & qu'il y vit venir le cerf, il se tiendroit alors tranquille, & s'il voyoit qu'il voulût se baigner, il le laisseroit faire; puis quand il seroit hors de l'eau, il prendroit son tems, après quoi il découpleroit ses chiens comme je viens de dire, observant de ne les point abandonner & de sonner toûjours à leur trousse en mettant les brisées par tout où il en verroit: que si les chiens prennent le change & qu'ils s'écartent de leur droite voie, il lui fût plus aisé d'y retourner pour y quêter le cerf une seconde fois.

REMARQUES. Il arrive souvent qu'un Piqueur gardant son relai, voit passer un cerf desdits corps après lesquels il n'y a quelquefois que quatre ou cinq chiens; quelquefois aussi en cette conjoncture il n'entend, ni les autres Piqueurs, ni le son de leurs cors; que faire pour lors, sinon que d'examiner si la bête est poursuivie vivement, & de quelle nature sont les chiens qui la chassent; s'ils sont bons, & qu'ils passent pour bien garder le change, le Piqueur doit sonner pour les chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'appeller du secours, & si par malheur personne ne venoit, il faut qu'il se mette après les chiens de la meute & qu'il découple son relais en sonnant toûjours, & appellant du monde à son aide, tandis qu'il jettera des brisées par ou le cerf passera & sur ses voies: mais au contraire, s'il voyoit que les chiens de la meute n'y fussent pas, & que la chasse fût trop éloignée de lui pour l'entendre, il doit se donner de garde de relayer; mais regardant seulement quel Païs prend le cerf, le briser à la portée de la vûë pour après en faire le recit à la compagnie lorsqu'il l'aura rejointe, à moins de lancer le cerf.

De la maniére de lancer le Cerf & le donner aux Chiens.

Le cerf étant détourné, comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la brisée avec tous les Piqueurs de la meute, qui ensemble remarqueront les connoissances du cerf pour ne pas tomber dans l'inconvénient d'être trompé au change.

Enfin, lorsque tout le corps des Chasseurs est rejoint, il doit s'écarter autour du buisson, pour voir afin de remarquer le cerf. Au partir du lancer, le Veneur qui l'aura détourné voyant sa compagnie rejointe avec tous les chiens de la meute, observera de prendre les devants, & de frapper à route, tandis que les autres qui sont après leur crient *voiele-ici, voiele-là.* Et lançant ainsi le cerf, il y a deux observations à faire. La premiere, de ménager les chiens à la course, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée, ce qui les feroit peut-être sortir des voies & les empêcheroit de prendre le droit. La seconde, est que les chiens de la meute devant suivre les routes par où passent les cerfs, il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, de peur que le cerf ayant été rusé, il ne rompît les voies, & que le limier n'eût pas assez d'espace pour retourner, afin d'en démêler les routes & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier par fois, en faisant sa fuite, quitte les droites voies, & lorsqu'on le remarque, le Veneur doit prendre soin de le retirer, en criant, *hor-va, hor-va*: afin que ses chiens retournent sur son droit. Cela fait, & le limier étant redressé, ce même Veneur doit mettre un genou en terre pour prendre connoissance du cerf, soit par les pieds, par les portées ou bien par d'autres marques. Ce que voyant, & si elles lui plaisent il doit se mettre à crier fort haut *voiele-ci aller, il dit vrai, voici aller le cerf, rotte-valé, rotte-rotte*, puis mettre une brisée dans cet endroit qui enseigne la route que tient le cerf, & avant que la meute fût trop éloignée de lui, il crieroit, *approche les chiens*, ou il sonneroit deux mots en plaçant des brisées hautes & basses pour reconnoitre sa premiere au cas qu'il en eût perdu la voie.

Cette voie retrouvée par l'instinct de son limier, & lorsqu'il commence à approcher du cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir son chien plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconsidérément hors des routes, ce qui l'empêcheroit d'en voir la reposée ou les foules, pour en tirer par ce moyen des connoissances dont il a besoin.

Mais s'il entendoit qu'on lançât le cerf, ou qu'il trouvât son lit ou sa reposée, il se retiendra de sonner sitôt son chien, & se contentera de crier trois fois *gare*, & par cette maniere d'agir il aura du cerf les connoissances certaines qu'il en cherche, en faisant suivre son chien jusqu'à ce qu'il en puisse remarquer aisément.

En se comportant ainsi il peut trouver des fumées, & pour lors le Veneur doit les amasser, & les confrontant avec celles qu'on a apporté à l'assemblée, voir si elles sont pareilles; si cela est, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au sentiment qu'il en prendra, lui donnera à connoitre qu'elles seront telles qu'il désire; & toutes ces marques, lorsqu'elles se rencontrent, font juger que le cerf est lancé.

Un Veneur habile en son art ne doit point sonner pour les chiens lorsqu'il voit qu'un cerf part de sa reposée; mais crier *gare, gare, approche les chiens*, observant de faire suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas, & tout cela a cause qu'il y a des cerfs si rusez qu'ils ne font que tourner au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'apperçoit que le cerf commence a dresser par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, il sonnera pour les chiens en criant *tia hillaud*, mettant son limier sur les fuites & sur les voies, & ne cessant point de sonner jusqu'à ce qu'il voie tous les chiens de la meute arrivez près de lui, qu'il connoisse qu'il commence à dresser.

Toute la meute assemblée prenant le droit lit, doit sortir du fort & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toûjours au-dessous du vent & a côté de la meute, afin de lever les défauts.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures qu'un cerf en tournoyant sur la meute, donne le change dans son fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes ou chercher la reposée, n'oubliant point de frapper à route jusqu'à ce que ces chiens ayent lancé leur cerf une seconde fois.

De ce qu'un Piqueur doit savoir pour prendre un Cerf à force.

Il faut qu'un Veneur sache, s'il veut prendre un cerf à force, qu'il y a une maniere de parler au chien quand il chassera le cerf, toute différente de celle qu'on doit observer lorsqu'il poursuit un sanglier ou autre bête noire: dans le premier cas on crie & l'on sonne hautement & d'un ton qui réjouit; & dans le second on parle au chien rudement, on l'excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin; mais au contraire il faut suivre leur menée sans l'écarter ni croiser, de crainte de lancer le change, & afin de relever les défauts, il ne faut approcher de la meute que de cinquante pas au plus, sur tout lorsqu'on vient de les découpler: car si le cerf rusoit & que les chiens fussent pressez par les Piqueurs, il arriveroit pour lors un inconvénient qui feroit que ces chiens perdroient leur voie, ce qu'il faut prendre soin d'éviter. Mais si le Piqueur jugeoit que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'appercevoit qu'il eût pris le droit en s'éloignant de la meute pour la surpasser, il est du devoir de ces Piqueurs d'appuyer leurs chiens de plus près en sonnant trois mots à chaque fois.

Des ruses des Cerfs.

Voici une maniere des ruses dont se servent naturellement les cerfs, & qui embarrasse bien souvent les Piqueurs les plus habiles, & dont il n'est point hors de propos d'être instruit.

Le cerf, quand il est poursuivi des chiens, est assez rusé bien souvent pour s'en dérober & leur donner l'échange de plusieurs manieres, alant pour cela chercher les bêtes à leur reposée, où étant arrivez ils se couchent sur le ventre & laissent les chiens surpasser de beaucoup, observant en cette posture de placer ses quatre pieds dessous & de tenir son nez panché à terre, afin de ne point, par son haleine, évanter les chiens qui passant bien souvent à un pas près de lui, n'en ont ni vent, ni connoissance; & il ne partira pas même de ce poste, dussent les Piqueurs passer avec leurs chevaux.

Cela étant, & lorsque les Piqueurs s'en apperçoivent, il est de leur métier toûjours de mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passera, afin que s'il donne le change, ils puissent aisément retourner chercher les routes & les brisées où ils ne manqueront point de le relancer, pourvû qu'ils ayent avec eux le limier & de vieux chiens.

Dans la quête que les vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien sonner. Cela étant, & sitôt qu'un Piqueur entend, il doit courir à lui pour voir si ce n'est point la proie dont il fait rencontre; si cela est, il doit donner trois mots, puis crier bien haut *voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf*, tandis que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'est pas de la maniere ci-dessus que le cerf fait donner le change: car pour se dérober des chiens qui le poursuivent, il va de fort en fort pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles pour les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure, puis s'il voit qu'il ait mal mené, il quitte pour lors sa compagnie & fait sa ruse le long d'un grand chemin ou de quelque ruisseau, le long duquel il ira tant que ses forces lui pourront permettre; & lorsqu'il se sentira éloigné des chiens, il rusera pour se défaire d'eux en se mettant en la posture que j'ai dit ci-dessus, c'est pourquoi lorsque les Piqueurs remarqueront tout cela, il se serviront de leurs vieux chiens, & se tenant près d'eux, ils briseront par tout où il se présentera un cerf à leur vûë.

Le cerf aussi abandonne quelquefois le change, ce qui se reconnoît lorsque les chiens tombent en défaut, il se séparent en deux ou trois meutes, pour lors les Piqueurs ne se fiant toûjours que sur leurs vieux chiens,

Chiens, doivent aller à eux, & regarder en terre pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent, & s'ils reconnoissent quelques marques, ils ne doivent point manquer de briser en sonnant du cor, & criant, *vol-le-ce fuiant*, *il dit vrai*. Quelquefois un cerf passe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte presque aux chiens tous les sentimens; & pour lors observant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent pousser leurs chiens, & leur faire faire leur quête une seconde fois parlant à eux.

Les chiens sont quelquefois sujets à être hors d'haleine, & pour lors on ne doit point les presser; mais au contraire, il faut les réjouir; & s'il arrive que la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on se détermine de jetter des brisées aux dernieres voies qu'on a vûës, & de conduire les chiens dans un Village pour leur faire prendre du rafraichissement avec de l'eau & du pain.

Tout cerf fatigué & mal-mené a toûjours coûtume de chercher l'eau pour se mettre dedans; & pour lors y rusant comme ailleurs, les Piqueurs doivent briser sur le bord de cette eau, regardant de quel côté le cerf a la tête tournée, ce qui se peut voir par les fuites, & par le moien des chiens qui se jettans dans l'eau pour nager, & peuvent en prendre le sentiment aux jones ou herbes qui y seront; & si tôt qu'on remarque que ces chiens ont senti leur proïe, il faut les appeller de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant.

Au récit pour lors, si on veut les chasser, il faut regarder dans l'eau si on ne l'y verra point nager; s'il n'y est pas on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas sur le bord.

Le cerf est quelquefois si rusé qu'il se cache dans l'eau de telle maniére que n'y pouvant être aperçû, les chiens bien souvent le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment. Ce que voïant, il ne manque point de se dérober d'eux, & de s'en retourner par où il est entré.

Pour remédier à cet inconvénient, il faut toûjours qu'un Piqueur ait l'œil sur l'eau, tandis que les autres feront faire une seconde fois la quête à leurs chiens à douze pas près du bord. Voilà une bonne partie de ce que l'on peut dire touchant la maniére de lancer le cerf, & de le donner aux chiens : Voïons présentement comment il faut que les Veneurs sonnent du cor, & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniére de parler aux Chiens pour le Cerf.

Comme il y a certain langage que les chiens entendent pour les cerfs, qu'ils ne comprendroient pas pour toute autre bête, il est bon de marquer ici ceux qui y sont propres, & dont un Piqueur se doit servir lorsqu'il est en poursuite de quelqu'un. Il a le cor dont il doit savoir sonner, par rapport aux occasions qui se présentent: & ce son étant essentiel à cette chasse, il faut que le Veneur s'en fasse instruire s'il ne le sait pas.

A l'égard du parler, si le Piqueur dévance la meute, & s'il voit le cerf, il doit sonner à vûë, à plusieurs fois, & en mots longs; & si en une pareille conjoncture il parle aux chiens, il faut qu'il crie plusieurs fois, *thia hillaut*, & jusqu'à ce qu'il voïe les chiens près de lui.

La meute étant arrivée on la laisse passer, & puis on crie, *passe le Cerf, passe*, plusieurs fois *har, har*.

De ce qu'il faut observer à la mort du Cerf.

Un cerf meurt dans l'eau ou sur terre. Si c'est sur terre on saura que dans le tems de son rut il a la tête extrémement dangereuse, c'est pourquoi il s'en faut donner de garde; & pour tuer il est toûjours malaisé d'en venir à bout si sa tête est fraie & bruine, en lieu plein & découvert; au lieu que si c'est au long d'une haïe ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse après les chiens: & si par cas fortuit il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillage & le secouer rudement; alors le cerf en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Si c'est dans l'eau que le cerf meurt, il faudra l'y aller quérir ou en nageant, ou si l'eau est trop profonde, dans un bateau.

De la maniére de fecter le Cerf, & d'en faire la Curée aux Chiens.

Aprés la mort du cerf on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence la section par le ventre depuis la gorge jusqu'au dintier qu'on leve aussi-tôt. Cela fait on le prend par les pieds d'entre le devant, où l'on incise la peau tout autour de la jambe audessus de la jointure, & qu'on fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine, observant d'en faire autant aux autres jambes; cela fait on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le col & les épaules, & ensuite les flancars. Ces piéces levées on s'adresse à l'épaule droite, puis à la gauche de la hampe, puis au foulx. Toutes ces parties étant déchiquetées, on vide le ventre qu'on nettoïe bien pour le mettre après à la fourchette; aprés cela on ouvre le cœur, on ôte l'os, on leve les nobles, puis les cuisses : toutes ces parties levées on détache le cimier qui régne depuis le commencement du côté jusqu'au bout de la queuë, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc. Puis on disseque le cou, ensuite on leve les côtes & les échines.

De la Curée des Chiens.

Il faut observer qu'on ne doit jamais défaire un cerf, que toute la meute des chiens ne soit présente; & sur tout le limier auquel on donne le cœur ou la tête : & pour les chiens, leur partage dans cette dépouille est le col qu'on leur offre à manger tout chaud; car les curées plus fraiches faites sont meilleures que celles qui se font à la maison: on s'y prend de la maniére que voici. Aiez du pain, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez le pain. Cela fait, prenez un grand pot de lait chaud, mêlez le tout ensemble, puis mettez la curée dessus la nape, & remplissez une poële d'eau fraîche pour les chiens après la curée. Cela fait, mettez le forbus au bout d'une fourche, & leur donnez à manger.

VENT. C'est un air agité, & transporté avec quelque vitesse d'une contrée dans une autre. Cette agitation peut être produite par differentes causes. Il n'est point nécessaire de les rapporter ici. Il suffit de dire que la plûpart des vents dépendent des fermentations qui se font ou dans l'air, ou dans les lieux souterrains. Il arrive quelquefois que les vents sont contraires les uns aux autres, ce qui cause beaucoup de ravage.

On regarde les vents comme s'ils venoient des points de l'horison; & quoiqu'il puisse y en avoir une infinité, on les réduit cependant tous a trente-deux. On en compte d'abord quatre cardinaux: le Nord, qui souffle du Septentrion : le Sud, qui vient du Midi : l'Est, qui vient de l'Orient : & l'Ouest qui souffle du côté de l'Occident. Entre ces quatre vents on en place encore quatre qu'on nomme collatéraux, & qui ont leur nom composé des deux, entre lesquels chacun est situé; savoir, le *Nord-Est*, le *Sud-Ouest*, le *Sud-Est* & le *Sud Ouest*. Les huit vents qui suivent se trouvant chacun entre un vent cardinal & un vent collatéral, sont connus sous le nom de tous les deux. Ainsi celui qui est entre le *Nord* & le *Nord-Est*, s'appelle *Nord-Nord-Est*, & ainsi des autres *Nord-Nord-Ouest*, *Sud-Sud-Est*, *Sud-Sud-Ouest*, *Est-Nord-Est*, *Est-Sud-Est*, *Ouest-Nord-Ouest*, *Ouest-Sud-Ouest*.

Il y a encore seize vents, chacun desquels participe du nom d'un vent cardinal & d'un collatéral, ou d'un collatéral & d'un cardinal, en y ajoûtant ce mot *quart*; ensorte que le nom commence par celui auprès duquel il est, & finit par celui qui en est le plus éloigné. Ainsi le vend le plus près du *Nord*, tirant vers l'*Est*, se nomme *Nord-Quart de Nord-Est*, parce qu'il est le quatriéme allant du *Nord-Est* au *Nord*, si l'on commence a compter par le *Nord-Est*. Il en est de même des autres.

Présages des Vents.

On connoit qu'on aura du vent, lorsqu'en se levant le Soleil paroit rouge, ou bien qu'il est environné de cercles qui sont rouges sur l'horison, sur tout dans son croissant, c'est toûjours du vent qu'elle nous présage. C'est un présage de vents, lorsqu'on voit les étoiles errer de tous côtez, ou qu'elles semblent plus grosses & plus luisantes que de coûtume. Lorsqu'à la campagne on entend bruire les forêts, ou qu'on s'aperçoit que les moineaux chantent plus qu'a l'ordinaire, on peut tirer de cela un présage de vent. Si le tonnerre gronde le matin c'est signe de vent, tout de même que lorsqu'il se fait entendre sans qu'on voïe aucune éclaire. Les nuës qui montent en l'air, & qui s'assemblent les unes les autres, signifient qu'il ventra : de même lors qu'on voit les canes étendre souvent leurs ailes, & fort longt-tems, c'est un pronostic de vent.

VENTRE. Le ventre dont on entend parler ici, est celui qui renferme le péritoine, l'épiploon, les intestins, la matrice, la vessie, & d'autres parties.

Le péritoine est une membrane au dessous de la peau fort déliée, qui toutefois est double : elle enveloppe ce qui est contenu dans le ventre, & communique à chaque partie une tunique pour les maintenir dans leur naturelle situation.

L'épiploon est aussi une double tunique que le vulgaire appelle coëffe; elle prend depuis le creux de l'estomac, & va s'étendre ensuite sur les boiaux pour les tenir chaudement, & servir de soutien aux rameaux de la veine porte.

A l'égard des intestins, ce sont des conduits qui servent à découler les ordures du corps, & à filtrer le chile, qui après est envoïé au cœur par les veines lactées, & le canal thorachique. On divise les intestins en six, quoiqu'ils ne fassent ensemble qu'une même longeur; mais parce qu'ils ne sont pas tous d'une pareille grosseur, l'on en fait une difference qui est très-nécessaire à la connoissance de leurs maladies: on distingue encore les intestins en grêles & en gros.

Des trois grêles.

Le premier s'appelle *Duodenum*, qui veut dire long de douze doigts. Il dérive du ventricule.

Le second, *Jejunum*, d'autant qu'il est toûjours vuide, & par conséquent toûjours à jeun; c'est lui toutefois qui étant plus rempli de veines mesetaïques, en tire le chile pour l'envoier au cœur.

Le troisiéme, *Ileon*, à cause qu'il fait plusieurs tours comme en serpentant.

Des trois gros, le premier est nommé *Cæcum*, qui veut dire borgne, n'aiant qu'un seul passage pour servir d'entrée & de sortie aux matiéres.

Le second, *Colon*, nom d'où dérive le mot de colique, dans lequel s'endurcissent les excrémens.

Le dernier, *Rectum*, parce qu'il va droit au fondement, où se rencontre un muscle appellé sphincter, qui empêche que rien ne se vuide sans nécessité.

Sous les entrailles il y a un amas de glandes, qui a quelque raport à une masse de chair qui sert d'apui & d'oreiller à la veine porte; on l'appelle Pancreas.

Le mésentere est une double membrane qui tient tous les boïaux attachez ensemble, afin qu'ils ne sortent point de leurs places; elle est remplie de veines, d'artéres, de nerfs, de graisse, & de glandes.

Pour ce qui est de la matrice, & des autres parties contenuës dans le ventre & sous le péritoine, on en traite dans leur ordre. Voïons présentement à quelle maladie les intestins sont sujets.

Du flux de ventre. Le flux de ventre se distingue en lienterie, diarrhée, céliaque & dissenterie.

La lienterie se connoit par les matiéres que l'on rend, dans lesquelles ce que l'on a mangé est sans coction, & sans avoir changé de couleur.

L'usage des viandes gluantes & grasses, l'excès de melons, de concombres, de cerneaux, de noisettes nouvelles, & d'autres fruits, causent

sent la lienterie, comme aussi de boire à la glace, ou de l'eau de neige, ou de souffrir le grand froid, ou de coucher en des lieux humides. Si elle ne vient que de foiblesse, elle ne cause aucune douleur; mais si-tôt que les matiéres se rendent âcres, elles écorchent & cuisent en passant. D'une maniére ou d'autre elle ne doit pas être négligée, crainte qu'elle ne tourne en dissenterie, ou que l'on ne devienne héctique; la douleur de côté, jointe à une difficulté de respirer, en sont les avant-coureurs.

Remédes pour la Lienterie.

I. Pour guérir la lienterie l'on fera boire de l'eau ferrée, dans laquelle l'on aura éteint un caillou rougi au feu.

II. Durant quelques jours on fera prendre à jeun une demi-dragme d'encens dans un peu de gros vin, ou de la gelée de groseilles avec trente grains de rhubarbe à demi rôtie sur une pelle à feu.

III. L'on mélera dans un verre d'eau d'absinthe, une demi-dragme de mastic en poudre.

IV. On fera infuser pendant deux heures, dans un verre d'eau sur des cendres chaudes, deux pincées d'absinthe, autant de menthe, & une dragme de canelle; après que l'infusion sera coulée, on y ajoûtera un quarteton de sucre; étant mise sur le feu on la laissera cuire en sirop, dont on en donnera deux cuillerées soir & matin.

V. Prenez une gousse d'ail, broïez-la, & mélez-la dans de la bouillie avec une demi once d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive.

VI. On pourra encore faire avaler une demi once d'huile d'amandes, ou de péches.

VII. On fera secher la peau qui est contenuë au dedans des gisiers de poules, laquelle étant pulvérisée, on en donnera une dragme dans un verre de gros vin.

VIII. On trempera ses mains dans de l'eau chaude, se faisant en même tems serrer les pieds avec un cordon, jusqu'à souffrir de la douleur, ou bien on se couchera sur le ventre.

IX. Se provoquer le vômissement, est un remède très-souverain.

REMARQUE. Si dans ce flux il y survient des raports aigres, c'est un très-bon signe.

X. La lienterie est causée quelquefois d'une tumeur, ou d'un ulcére au creux de l'estomac, ce qui se reconnoît à un pus qui sort avec des matiéres indigestes; à quoi on remédiera en mêlant une once de casse dans un grand verre d'eau de plantain, qu'on donnera à jeun; pour l'ordinaire on fera user d'une tisanne faite avec des raisins & du miel blanc, ajoûtant sur chaque peinte une cuillerée de vinaigre.

Pendant cinq ou six jours de suite les matins à jeun, on fera avaler dans un verre de gros vin, une dragme de prêle bien pulvérisée, & l'on frottera l'estomac avec de l'huile de coings, ou de l'huile de mastic.

XI. Celle qui vient de souffrir beaucoup de froid, ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou à la glace, se guérira avec de la conserve de flamme, ou des tablettes d'iris de Florence, ou des racines d'acorus, ou avec la thériaque, ou l'on prendra pendant huit ou dix jours une once d'assa fœtida en petites pilules.

XII. Si l'excès du boire ou du manger cause cette indisposition, il n'y aura qu'à faire abstinence, & user de gros vin avec un peu de muscade, de romarin & du sucre infusez ensemble, & en boire par intervale.

XIII. Il y a encore une autre lienterie qui succéde à la dissenterie causée par des cicatrices, des ulceres aux intestins, ou les matiéres que l'on jette sont à demi cuites, avec lesquelles une partie du chile s'écoule; l'on traitera cette derniere avec les mêmes remédes qui sont ordonnez au commencement.

Reméde pour lâcher le ventre.

I. Prenez un peu de jus d'absinthe, un peu d'huile d'olive, & un ped de sel. Il faut méler toutes ces drogues ensemble, & les donner à boire au malade.

II. Mettez dans le potage les feuilles & les tiges de souci.

III. Bûvez du suc de mouron mélé avec de l'eau.

IV. Vous purgerez par une infusion de deux dragmes de sené, & pareille quantité de semence de violettes de Mars dans le jus de pruneaux doux, ou une décoction de feuilles de laituës & de fleurs de nénuphar; vous y pourrez ajoûter le suc ou le sirop de roses pâles.

Si ce reméde ne lâche le ventre, le malade usera durant quinze jours de lait clair chaque matin, dont il pourra prendre une pinte ou deux chaque fois, faisant infuser de deux jours en deux jours dans le premier verre, deux dragmes de sené.

Observations sur la purgation.

Il est très-nécessaire d'humecter le corps avant de le purger; car ce qui fait que souvent les plus forts purgatifs ne lâchent point le ventre, c'est qu'il n'a pas été humecté auparavant: ce que vous ferez avec les grands bouillons préparez avec un morceau de rouelle de veau & feuilles de laituë, de pourpier, de porrée & de chicorée: comme aussi avec les lavemens humectans & rafraichissans.

Reméde pour resserrer le ventre.

Prenez de la mousse d'arbre que vous ferez infuser dans du vin pendant un jour & une nuit. Il faut boire ce vin le lendemain au matin.

Autre. Faites infuser de la racine de lys d'étang dans du vin.

Dureté de ventre guérie sans lavemens.

Quand on ne veut point prendre de lavement, & qu'on est dur du ventre, prenez un fiel de bœuf, après en avoir ôté la peau de dessus, mettez-le dans un pot, remuez-le bien, mélez-y aussi du vinaigre environ un quart, & un peu de sel, remuez bien le tout; trempez dans cette mixion une plume d'oie qui n'a pas été taillée, ou une broche qu'on met aux épaules de mouton, & mettez la broche ou la plume dans le fondement, & assurément dans peu on ira du ventre.

Autrement. Prenez du beurre frais, broïez-le bien avec du sel & de la graisse. Mettez cet onguent avec une plume ou broche comme ci-dessus dans le fondement.

Pour desensler le ventre.

Appliquez sur le nombril du malade une tanche vive, la tête en haut vers l'estomac, & la bandez bien ferme avec une serviette, de façon qu'elle demeure sur cette partie, & l'y laissez vingt-quatre heures, jusqu'à ce qu'elle soit morte: après enterrez-la dans le fumier, & vous verrez que l'enflure s'évacuera.

VÉNUS. C'est une Planete qui tourne autour du Soleil, & qui ne s'en éloigne que de quarante-cinq dégez au plus. Elle fait sa révolution autour de cet Astre en sept mois & demi; elle est au dessus de Mercure. On observe que cette Planete a un croissant, & qu'elle devient pleine comme la Lune. On y a aussi remarqué des taches. Quelques-uns croient que le globe de Vénus est quarante-trois fois plus gros que celui de la terre; d'autres prétendent qu'il est vingt-huit ou trente-sept fois plus petit. Quoiqu'il en soit, la plus grande distance de Vénus à la terre, est, selon Monsieur Cassini, de 3800 demi diametres de la terre, & sa plus petite est de 6000. de ces mêmes demi diametres. On a marqué Vénus par ce caractere ♀.

Quand Vénus précéde le lever du Soleil, on l'apelle *Lucifer*, ou l'Astre du jour; & quand elle paroît du côté de l'Occident après le coucher du Soleil, on lui donne les noms de *Vesper* ou *Hesperus*, & de l'Étoile du Berger, parcequ'alors les Bergers ramenent leurs troupeaux.

Les Astrologues croïent que Vénus est une planete froide, humide, tempérée, bénigne & flegmatique ♀ en ♂ avec ☿ ès signes humides produit des pluies, pourvû qu'elles ne soient empéchées par quelque maligne planete.

V E R.

VER. C'est un insecte qui s'engendre dans le corps. Les petits enfans y sont sujets. *Voïez* VERS.

Ver à soie. Autre sorte d'insecte qui fournit la soie. *Voïez* VERS.

VERD. C'est une sorte de couleur dont le sentiment est causé par la lumiére réfléchie d'une certaine maniére.

Maniére de faire du verd bon pour écrire & pour peindre.

Prenez du verdet, détrempez-le seul dans du vinaigre, passez-le par un linge, broïez-le très-bien sur le porphire avec de l'eau claire, mettez-y en le broïant un peu de miel, & laissez-le bien secher; puis vous le broïerez encore très-bien avec de l'eau gommée, & ce verd sera fait.

VERD DE GRIS, ou VERDET. C'est une rouille de cuivre, ou une espéce de calcination superficielle qui se fait en le mouillant avec des sels corrosifs.

Il y a deux sortes de verdet, l'un est dit *vulgaire*, c'est celui dont nous nous servons ordinairement; & l'autre est nommé *scolecia*, à cause de la ressemblance qu'il a à des vermisseaux.

Le verdet commun se fait en suspendant durant quelque tems des lamines ou platines de cuivre sur la vapeur du vinaigre contenu dans un vaisseau fait exprès, ou en laissant tremper par plusieurs jours ces platines, , ou dans du vin qui commence à aigrir, après quoi il faut avoir le soin de ramasser le verd de gris qui s'est formé sur ces lamines.

On fait encore le verdet en Languedoc & en Provence, en stratifiant des plaques de cuivre avec du marc de raisin quand on en a tiré le moût. On les laisse en macération jusqu'à ce qu'elles soient en partie converties en une rouille verte-bleuâtre. On racle cette rouillure avec des coureaux & on la forme en pains. On stratifie encore le reste du cuivre avec le marc de raisin, où il se consomme & acheve de se réduire en verdet.

Le verdet appellé *scolecia*, est de deux sortes; savoir, le naturel & l'artificiel.

Le naturel se forme sur la piéce qui contient l'airain, de laquelle on a soin de le séparer.

L'artificiel se fait ainsi. Dans les jours caniculaires on met du vinaigre blanc avec quelque peu d'alun & de sel ou nitre dans un mortier d'airain, le pilon doit être de même matiére, & on broïe le tout au Soleil pendant un fort long-tems, jusqu'à ce que le vinaigre s'épaississe & aquiere une couleur verte; pour lors on le laisse secher, & il aquiert la figure de petits vermisseaux.

VERDURE. C'est un terme général, pour signifier toutes les plantes dont la bonté & l'usage consistent en leurs feuilles; par exemple, l'oseille, le persil, le cerfeuil, la porrée, &c.

VERGE D'OR, en Latin *Virga aurea*.

Description. C'est une plante qui jette une tige ronde, lisse, de deux coudées de hauteur. Ses feuilles sont comme celles de l'olivier, quoique plus larges; elles sont lissées & dentelées légérement. A la cime des tiges elle produit des fleurs jaunes rangées en épi, qui étant flétries tombent en papillotes.

Lieu. Cette plante est fort épaisse en France, en Allemagne, en Angleterre. Elle fleurit en Août.

Proprietez. Les Chirurgiens Allemands la font boire à ceux qui ont des fistules ou des blessures intérieures, avec bon succès, & l'appliquent aussi par dehors. Prise en breuvage ou clystérisée, elle resserre le ventre. Sa décoction guérit les ulceres de la bouche, & raffermit les dents. Gargarisée elle guérit toutes les maladies de la bouche, comme l'esquinancie, & l'inflammation de la luette. *Barclai*, dans son *Euphormion*, prétend qu'elle dissout la pierre & la gravelle.

VERGE à Berger, chardon à Bonnetier, chardon a cardet, ou chardon de foulon; en Latin *Dipsacus*.

Description. C'est une espece de dipsacus, qui est assez semblable au dipsacus

dipsacus sauvage, toutesfois elle n'a pas la tige si canelée, ni si couverte d'épines. Elle a les feuilles foibles, & ses têtes beaucoup plus petites, n'étant que de la grosseur d'une olive; elles sont remplies de petits filets, ensorte qu'elles ressemblent à des houpes de soie verte. Quelques-uns estiment que ce soit la plombage de Pline, ce qui peut être avec raison.

Lieu. On cultive cette plante dans les champs.

Proprietez. La verge à berger a une vertu fort astringente, & encore plus dessicative, par laquelle, ainsi que la consoude, elle conglutine les plaies, ulceres & fistules, tant intérieures qu'extérieures, arrête les fluxions, réprime les dissenteries, guérit les ulceres de la bouche. Elle est fort singuliere pour faire uriner.

VERGE DE MEUTTE. Ce n'est autre chose qu'une verge ou baguette qu'on garnit de trois piquets avec des ficelles pour y attacher un oiseau vivant, lequel étant lié, s'appelle meutte.

VERGE DE HUAU. C'est une verge plus longue & plus forte que la précédente, laquelle on garnit de quatre petits piquets, & quand on veut s'en servir, on y attache les ailes d'un milan, que les Paisans appellent un huau.

VERGER. C'est proprement un enclos d'arbres fruitiers de tige. Ce terme se dit de toutes sortes d'especes de fruits qui sont a haut vent, soit poiriers, soit pommiers, ou pruniers, ou cerisiers, &c.

VERJUS. C'est le nom qu'on donne au raisin qui est verd, & à la liqueur qu'on exprime du verjus.

Il y a pourtant trois sortes de raisins à qui on donne proprement le nom de verjus; savoir, le gouais, le farineau, & le bourdelas, autrement le grey. On se sert ordinairement de ces trois especes de raisins pour exprimer de bon verjus. On va dire quelque chose de leur culture.

Culture du Verjus.

Il se plante, ou en treille, ou en vigne dressée, observant pour lors seulement de planter les seps plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au verjus, est pareille à celle des vignes dont on parlera ci-dessous. La taille est de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des autres raisins bons à manger.

Du tems qu'il faut cueillir le verjus pour en exprimer le suc, & de la maniere de le faire.

Lorsque les raisins propres à faire du verjus sont cueillis trop mûrs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on la destine, elle est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet lorsque son fruit est coupé trop verd: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrémitez, que ceux qui ont coûtume d'en recueillir savent connoître, plûtôt ou plus tard selon que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique: & pour entretenir du verjus dans sa bonté, je ne sai point d'autre secret que de le tenir toujours bien bouché; quelques-uns y mettent du sel, je crois que cela ne peut que lui faire du bien.

Secret pour garder du verjus de grains jusqu'à Pâques, aussi vermeil & aussi frais que s'il étoit sur le sep.

Il faut cueillir le verjus assez verd environ huit jours avant le tems qu'on a coûtume de le cueillir, & pendant un beau Soleil. Lorsqu'il est sec, & non pourri, moisi ou moite; puis l'arranger dans un petit baril, grape contre grape, fort doucement: le baril étant plein il faut le renfoncer, & l'emplir par le bondon de verjus vieux, comme de l'an précédent, & laisser ce baril à la cave. Quand on voudra en avoir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

Pour faire l'eau de Verjus.

Dans une pinte d'eau mettez trois quarterons de verjus grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût: vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en passerez & ôterez le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus: si-tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche. Vous le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

Compotes de Verjus pelé.

Prenez deux livres de verjus bien mûr que vous pélerez, par le bout vous en tirerez les pepins avec un petit bâton que vous ferez exprès, & vous le mettrez dans un plat ou dans une terrine. Lorsque vous l'aurez tout pelé vous prendrez un livre de sucre clarifié, ou sans clarifier, que vous ferez bouillir & cuire jusqu'à la plume, puis vous jetterez votre verjus épluché dedans, & l'acheverez sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit en état, parce que le fruit diminuera de la cuisson de votre sucre. Prenez garde sur tout de ne point trop faire cuire le sirop, parce que le fruit noirciroit, & brûleroit.

Les compotes de muscat se font de même.

Confitures de Verjus.

I. Il faut prendre de beau verjus en grain, fendre le grain par le côté ou par le travers avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôterez le pepin le plus que vous pourrez: en épluchant votre verjus vous le jetterez dans de l'eau fraîche à la quantité de quatre livres: puis vous aurez une poële à confitures ou un chauderon à moitié plein d'eau que vous ferez bouillir sur le feu, vous tirerez ensuite votre verjus de dedans l'eau fraîche, que vous mettrez égouter sur un tamis, puis vous le mettrez dans l'eau bouillante. Il ne faut pas faire bouillir le verjus, mais seulement le faire frémir: si-tôt que votre verjus est monté sur l'eau & qu'il nage, vous l'ôterez du feu, & vous le couvrirez d'un torchon ou serviette, & le laisserez refroidir, pendant que vous préparerez quatre livres de sucre que vous clarifierez, & le ferez cuire à la plume, puis vous mettrez égouter le verjus sur un tamis, & le jetterez dans le sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd: & aussi-tôt qu'il verdira, faites-y bon feu, & l'achevez promptement, sans quoi il noirciroit. Prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir.

II. Si vous voulez le faire au sucre en poudre, il faut éplucher votre verjus sans le jetter dans l'eau, le mettre dans une terrine pour n'en pas perdre le jus qui en sort en ôtant le pepin, puis vous aurez autant de livres de sucre en poudre, comme vous aurez de livres de verjus épluché, que vous jetterez dedans: mettez votre verjus sur un petit feu, afin qu'il ne fasse que frémir, & votre verjus deviendra verd & beau. Vous l'acheverez promptement, jusqu'à ce que votre sirop soit fait.

III. Si vous voulez faire du verjus pelé, vous prendrez de beau verjus mûr, vous le pelerez & en ôterez le pepin avec la pointe d'un petit bâton ou avec la pointe d'un petit couteau, & le mettrez dans une terrine, afin que le sucre ne se perde point, puis vous prendrez autant de livres de sucre comme de livres de fruit, que vous clarifierez & que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez votre verjus dedans, le remuerez dans la poële & le ferez bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'il verdisse. Vous l'acheverez promptement, le laisserez un peu refroidir, & le mettrez dans des pots bien nets & bien secs.

REMARQUE. Le verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on appelle bicanne ou bourdelas, dont on fait le verjus à Paris, & que l'on pile aux pressoirs de Sainte Oportune, du pont Saint-Michel & autres endroits, lequel par sa grosseur & épaisseur de chair fait la plus belle, & agréable confiture.

IV. Vous le choisirez, non trop molasse, ou mûr, mais dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse: vous le peserez égrené de sa rafle, & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire, à mesure que vous le fendrez, puis vous le ferez parbouillir, mettant une petite pincée de sel, ou deux pincées de salpétre pour lui conserver sa couleur verte; étant amorti seulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelques linges, le laissant refroidir dans son eau par après vous le tirerez de l'eau, l'égouterez, & le mettrez dans le sucre en poudre, y ajoûtant un peu d'autre eau claire pour fondre le sucre seulement: puis vous le confirez tout d'une cuite, car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de sa couleur: étant cuit en bonne consistence, vous le retirerez du feu, le verserez dans quelque terrine, pour ne le point laisser dans la poële chaude qui détruiroit aussi beaucoup de sa couleur; & après vous le dresserez dans vos pots & tasses, ainsi que les cerises. Il faut livre à livre de sucre & de fruit pour rendre votre verjus bien beau.

V. Il s'en confit aussi sans sucre, ou avec bien peu: mais c'est une confiture fort désagréable, qui dégoute plûtôt les pauvres malades à qui on le donne, que de leur réveiller l'apétit.

Gelée de Verjus.

Si vous voulez vous ferez de la gelée de verjus, y ajoûtant du jus de peaux de pommes de reinettes ou capendu, pour lui donner quelque liaison; ou bien de la gomme de pepins de coins. Elle sera fort agréable a manger, à cause de son acidité.

Sirop de Verjus.

Prenez du verjus en grain, pilez-le promptement & le jettez sur un tamis dans une terrine; au dessus du tamis vous presserez bien le marc & le passerez au plus vite à la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair, vous mettrez ensuite dans une poële à confitures quatre livres de sucre, que vous ferez fondre & cuire jusqu'à la grosse plume; c'est-à-dire, approchant du caramel; mais il ne faut pas qu'il aille jusques là. Vous prendrez après deux pintes de votre jus de verjus bien passé que vous mettrez dans la poële où est le sucre que vous pousserez promptement jusqu'à la cuillon ci-dessus, de peur qu'il ne jaunisse: il faut prendre garde que la goûte que vous jetterez dans le verre d'eau de tous les sirops ci-dessus, ne tombe trop à plomb, & qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre; car si la goutte tomb[illegible] à plomb d'être trop cuit, il courroit risque de se candir, c'est [illegible] il faut prendre garde.

VERMILLER. Terme de chasse. C'est quand les bêtes noires suivent avec le bout du nez ou boutoi, la trace des mulots, pour dénicher leur magasin.

VERMOULU. C'est un terme qui se dit d'un bois tout piqué, ou percé de vers, ce qui arrive sur tout à l'aubier.

VERNIS. C'est une liqueur épaisse & luisante dont on se sert pour rendre le bois ou les tableaux plus éclatans, ou pour empêcher qu'ils ne se gâtent.

Vernis qui ne se déteint point à l'eau.

Prenez de l'huile de lin la plus pure que vous mettrez dans un pot de terre plombé, sur un réchaud plein de braise; jettez dans cette huile environ la quatriéme partie de résine. Faites fondre le tout ensemble & bouillir tout doucement, ensorte que rien ne sorte hors du pot. L'huile au commencement se formera en fumée, mais continuant à la faire bouillir, l'écume se consumera. Continuez le feu jusqu'à ce que prenant de cette huile au bout d'un petit bâton, vous la voïez filer. Alors vous l'ôterez du feu. Si elle est trop claire vous y ajoûteriez de la résine, & vous continueriez à la faire bouillir sur le feu. Ce vernis est à l'épreuve de l'eau chaude. La résine doit être bien nette, & on doit la laisser bouillir long-tems.

Vernis à dorer & bronzer.

Prenez une once d'huile de térébentine dans un petit matras, avec une demi-once de sandaraque en poudre, après l'avoir bien bouché vous le mettrez sur un réchaut, & la sandaraque étant bien fonduë, vous y ajoûterez une demi-once de térébenthine, que vous ferez bouillir avec le reste durant un petit quart d'heure, puis vous passerez ce vernis par un linge dans un vase où on aura mis une once de vermillon. On conservera ce vernis tant qu'on voudra; & quand on voudra s'en servir, comme il est fort épais, on y mettra un peu d'huile de térébenthine.

Secret pour vernir les planches & images.

Collez l'image sur du bois, ensuite il faut passer bien également une couche de colle de poisson; quand cette premiere couche est seche, il en faut passer une seconde, & la faire secher comme l'autre, un peu éloignée du feu ou du Soleil, & le lendemain il y faut passer avec un pinceau dix ou douze couches de vernis de sandaraque, & faire secher une couche après l'autre. Quelques jours après, l'estampe étant bien seche, il faut la polir avec le tripoli extrémement fin. C'est un des plus beaux effets de ce vernis, & d'autant plus beau, que c'est une glace qui ne change jamais. Les planches les plus noires sont celles qui réussissent le mieux.

VÉROLE. C'est une maladie dont on distingue deux especes fort differentes; la petite & la grosse. Nous parlerons de celle-ci après avoir parlé de la premiere.

De la petite Verole.

La petite verole est une maladie contagieuse qui couvre le corps de pustules, qui d'abord sont rouges & qui dans la suite deviennent blanchâtres en mûrissant. Souvent elles laissent après elles des cicatrices ou plûtôt des cavitez qui endommagent la peau du visage. La petite verole est causée par un levain contenu en la masse du sang, qui venant a se fermenter petit-à-petit dans les veines, y excite à la fin un bouillonnement si général, que se faisant un passage au travers des pores, se déchatge ensuite sur toutes les parties du corps.

Plusieurs ont opinion que l'enfant attire cette impureté du ventre de la mere, laquelle venant après qu'il est né, soit par un changement d'âge ou par un air contagieux, ou par une maligne constellation, à bouillir dans les veines, agite de telle sorte les esprits, que dans ce combat les forces naturelles font quelquefois plus d'effet que tous les remédes pour la faire sortir.

D'autres prétendent qu'une nourriture déréglée, ou que cette vivacité, joint au mouvement continuel qui agite incessamment les enfans, & les jeunes gens, échauffe, & anime tellement leur sang, que par la violence il pousse aux extrémitez sa lie la plus terrestre, qui est proprement le levain de la petite verole.

Car quant à la rougeole, sa matiere est bien la même, mais c'est la plus subtile qui est mélée de tout ce qu'il y a de bile.

On ne peut attribuer le retardement de la petite verole, qui arrive dans des âges un peu avancez, qu'à une bonne précaution, à une vie sobre, & à un exact régime, qui tant que l'un & l'autre ont été bien observez, il ne s'est fait aucune fermentation capable d'agiter le sang, il y a aussi des tempéramens si bien disposez, qu'ils s'en trouve exems tant qu'ils vivent.

La rougeole & la petite verole, suivant le sentiment de quelques Médecins, sont héréditaires, comme la pulmonie, la goute, la gravelle; mais la raison veut qu'elles soient plûtôt naturelles ou causées de simptomes malins & pestilentiels, ainsi que le pourpre.

D'autres prétendent qu'à l'égard de ceux qui ont la petite verole jusqu'à trois ou quatre fois, cela ne peut arriver que de la foiblesse de la faculté expultrice, qui aiant laissé un reste de levain, a donné lieu à une nouvelle fermentation.

Il y a une petite verole, qui sans être accompagnée de fiévre, ne dure que trois jours au plus, les pustules sont blanches semblables à de petites vessies remplies d'une humeur sereuse, qui se crevent & se sechent le même jour: celle-ci n'est point dangereuse.

Des signes de la petite Verole.

Les signes avant-coureurs de cette maladie, sont les douleurs de tête, l'envie de vômir, les lassitudes, les maux de reins, l'abbatement & la fiévre.

Si au premier, au second, & au troisiéme jour de la fiévre la petite verole paroit avec des pustules rouges ou blanches, que la fiévre diminuë, & les autres simptomes à proportion, il n'y aura rien à craindre; mais s'il arrive que les pustules soient jaunes ou plombées, ou livides & enfoncées, que la fiévre soit violente, que l'assoupissement soit grand, avec une difficulté de respirer, les yeux & le visage enflammez, la voix affoiblie, des inquiétudes extrêmes avec des picotemens par tout le corps, des urines & des matieres noires, avec la dissenterie, ou un cours de ventre, pour lors on doit tout apréhender.

Il y a toujours plus de sureté que la fiévre devance la petite verole, & la rougeole, que si elle venoit après.

La petite vérole & la rougeole arrivent plûtôt sur la fin de l'Été, & en Automne qu'en d'autres saisons.

Le maître grain est appellé ainsi, parce que ce sont plusieurs pustules jointes ensemble, & qui apportent par conséquent plus d'incommoditez, que si elles étoient dispersées.

Remédes pour la petite Vérole.

L'on fera toujours mieux de saigner, & de purger avec la casse, & le catholicon double, ou la rhubarbe, & de donner de petits lavemens composez de son, d'orge, de plantain, d'agrimoine, de sucre rouge & de jaunes d'œufs avant que la petite verole paroisse, qu'autrement.

A l'égard de ceux à qui l'on ne poûrra pas tirer du sang, on tâchera de leur appliquer des ventouses, & des sangsuës à ceux à qui les hemorroïdes seront suprimées.

L'on avertit de plus, que pendant que la petite verole poussera en dehors, on ne mette rien sur le visage qui soit froid, ni astringent, de crainte de la faire rentrer, ce qui sans doute causeroit de sinistres accidens. On bassinera avec une plume seulement le dehors des paupieres d'un colire composé de deux onces d'eau rose, ou de plantain, ou de chardon bénit, ou de scabieuse dans laquelle on aura mélé douze grains de safran en poudre. Si non l'eau rose suffira avec le blanc d'œuf, & gros comme un pois d'aloës hépatique en poudre avec laquelle on frotera les paupieres, & de plus on en pourra faire couler quelque goute dans les yeux. Le sang de pigeon tout chaud peut servir au deffaut de ces colires; & en cas qu'il y paroisse quelque tâche dans les yeux, on y souflera du sucre en poudre, le sucre candi est meilleur que le commun.

Souvent il arrive qu'il se fait des ulceres aux yeux, alors on aura recours au lieu où l'on traite des maladies des yeux, on y trouvera les remédes propres à les nettoier & cicatriser.

Que si la gorge étoit remplie de petite verole, pour lors l'on envelopera une douzaine ou deux de cloportes dans un petit linge que l'on attachera au col, si-non on fera user de meures confites, ou de son sirop, ou du sirop de roses seches, ou bien on fera un gargarisme avec de l'orge, du plantain, de l'agrimoine, des roses de provins, du sumac, y mélant un peu de miel blanc, ou du sirop de grenades.

Lorsque la petite verole commencera à secher, qui sera après le neuviéme jours, on pourra froter le visage avec cette pommade.

Pommade pour la petite Verole.

Prenez quatre onces de vieux lard, découpez-le bien, & le faites fondre dans de l'eau, passez-le ensuite, & le batez petit-a-petit avec de l'eau rose tant qu'il devienne blanc comme neige, & après l'on engraissera la face avec une plume les soirs & les matins. Il y en a qui estiment le sang de liévre chaudement & souvent appliqué sur le visage: mais sans chercher tant de misteres, on pourra se servir ou d'onguent rosat, ou de pommade de ceruse, ou de cerat de Galien.

On purgera après le quatorziéme ou le quinziéme jours, soit avec la casse, les tamarins, ou la rhubarbe, ou le catholicon double, ou le sirop de roses, ou de pécher. L'on dosera suivant les âges, ce qui ne sera pas difficile à faire, car un peu plus ou moins de ces remédes, ne sauroient faire de mal. On pourra encore emploïer la manne, mais elle conviendra mieux à ceux qui seront replets & humides.

Régime qu'on doit observer pendant la petite Verole.

Pour ce qui est du vivre des enfans & des jeunes gens qui n'auront pas de très-fâcheux symptomes, ni beaucoup de fiévre, on pourra sans danger leur donner au diner, & au souper un petit potage mitonné avec quelque cuisse de volaille, & pour leur boire, de la tisanne ordinaire, & entre les repas quelques fruits cuits, ou quelque confiture, comme gelée de groseilles, cotignac & autres semblables.

A l'égard des autres, la prudence en sera la regle.

Reméde contre la petite Verole & autres maladies pourpreuses.

Dès qu'on aura quelque soupçon d'être attaqué de ces sortes de maladies, il faut prendre une piéce d'écarlate, la tremper dans de l'esprit de vin ou de l'eau-de-vie la plus forte qu'on pourra trouver, & appliquer ensuite le plus chaudement qu'il sera possible sur la région du cœur de la personne malade, & réiterer de tems en tems la même chose.

Secret pour empécher la petite Verole de marquer.

I. Il faut se laver le visage avec de l'eau du vinaigre blanc distillé, le soir en se couchant, & le lendemain avec de la décoction faite avec des mauves, & du son, & réiterer huit jours durant, ce qui est quatre fois de chacun en même ordre que dessus.

II. Prenez un poûmon de veau ou de bœuf que vous mettrez sur un feu de charbons, & lorsqu'il commencera à suer, prenez une éponge, enlevez d'eau & pressez-la dans un vase de terre, y ajoûtant autant pesant de graisse de porc mâle, autant d'absinthe, mélant bien & incorporant le tout ensemble sur un réchaut, puis avec un brin d'absinthe que vous tremperez dedans, vous en jetterez sur le visage en façon d'aspergès. Il faut attendre que les neuf jours soient passez.

III. Prenez un jaune d'œuf dur, prenez aussi du bon beurre frais, autant que pese le jaune d'œuf. Battez le tout ensemble, mettez-en deux ou trois fois, ou plus s'il le faut sur les pustules. Cela les desseche, les fait tomber d'elles-mêmes, & empêche que l'on ne soit marqué. Ce remede est encore bon pour la galle.

IV. Prenez deux gros de couperose blanche, & un gros de verd de gris. Réduisez le tout en poudre, mettez-le dans un pot de grez ou de terre verni, versez dessus trois pintes d'eau chaude, & remuez bien avec un espatule de bois ou un bâton jusqu'à ce que l'eau soit froide. Quand les pustules seront venuës à suppuration, appliquez dessus deux linges fins trempez dans cette eau, vous ne les ôterez point qu'ils ne soient secs. Ce reméde est propre pour toute autre sorte de galle ou éleveure.

V. Prenez de la graisse qui est autour du rognon de bœuf ou de veau, faites-la fondre sur une assiette, aïez soin d'en oindre avec une plume le plus chaudement que vous pourrez le visage, lorsque les grains commencent à blanchir, ou même auparavant. Ce liniment empêche la démengaison & fait qu'on n'est point du tout marqué.

De la grosse Verole.

La grosse verole est une maladie contagieuse, qui se gagne ordinairement par le commerce des femmes débauchées.

Des signes de la Verole.

Elle commence quelquefois par une gonorrhée virulente, on ressent des

des lassitudes dans toutes les parties du corps : on est attaqué de salivation & de douleurs de tête, qui augmentent pendant la nuit ; les bras & les jambes font sentir des douleurs poignantes, & le palais est quelquefois rempli d'ulceres. Quand la verole est inveterée, les os se carient, il se forme des exostoses, le cartilage du nez se ronge quelquefois, il paroit sur la peau des taches & des pustules seches, rondes & rouges. Enfin lorsque la verole est à son dernier degré, les dents branlent & tombent, les gencives s'ulcerent, les membres du corps se dessechent, les yeux deviennent livides, on a des tintemens d'oreilles, la respiration est puante, les amigdales sont enflées, la luette se lâche ; les parties naturelles sont couvertes d'ulceres, les aines de bubons, le gland & le prépuce de verruës, & l'anus de condilimes.

Remédes de la Verole.

La verole est aisée à guerir dans le commencement, il n'en est pas de même quand elle est vieille, que le malade est d'une mauvaise constitution, & qu'il a la voix enrouée. On trouve encore bien plus de difficulté, lorsque la verole est accompagnée de caries, d'ulceres & d'exostoses. Le Printems & l'Été sont les saisons qu'on doit choisir pour entreprendre la guerison.

Regime qu'on doit faire observer aux Verolez avant les frictions.

Ils se tiendront dans un lieu chaud, ne prendront que des alimens d'un bon suc, comme sont les consommez faits avec la volaille ; ils boiront des décoctions sudorifiques faites avec le bois de gaïac, l'esquine, & la salsepareille. On leur fera prendre les lavemens pour tenir le ventre libre, on leur fera quelques saignées, & on les purgera avec un demi gros de jalap & quinze grains de mercure doux. Il faut reïterer les purgations autant qu'on jugera à propos. Les malades se baigneront ensuite pendant neuf ou dix jours soir & matin ; pendant qu'ils prendront les bains on leur donnera le sel volatil de vipere : la dose est depuis six grains jusqu'à seize, ou bien de la graisse de vipere depuis une demi drachme jusqu'à une drachme dans de la conserve de rose.

Comme la décoction de gaïac est plus efficace que les autres, nous allons donner la maniére de la composer.

Décoction de Gaïac.

Prenez six onces de rapure de gaïac ou de genevrier, deux onces d'écorce de gaïac, une once de sassafras, une demi livre d'antimoine lié dans un nouet, & une demi livre de mercure vif aussi lié dans un nouet. Versez sur toutes ces drogues douze à quinze livres d'eau commune. Faites bouillir le tout dans un vaisseau bien bouché jusqu'à la consomption du tiers ou de la moitié. Puis coulez le tout & conservez-le pour l'usage. Après toutes ces préparations on procurera le flux de bouche par le moïen des frictions qu'on fait avec l'onguent de mercure.

Onguent de Mercure.

Prenez du mercure crud, que vous éteindrez avec de la terebenthine dans un mortier, & de la graisse de porc. Sur une partie de mercure vous mettrez trois parties de graisse. Vous mêlerez le tout pour en faire un onguent.

Opération. Il faut faire prendre un bouillon au malade, le mettre auprès du feu, & le froter ensuite avec un ou deux gros de mercure au plus à chaque fois sans compter la graisse. On commencera les frictions par la plante des pieds ; puis on montera aux jambes & au dedans des cuisses, on aura soin de froter principalement les jointures, on frotera le corps, & on finira par le col. Il faut s'abstenir de froter l'épine du dos. Quand le malade est d'une complexion délicate, une seule friction suffit quelquefois. Quand on aura ainsi graissé le Verolé, on lui donnera un caleçon ou un pantalon de linge, & on le fera mettre au lit.

On aura soin de regarder de tems en tems dans la bouche du malade pour voir si le mercure agit. Ce que l'on connoit lorsque la langue, les gencives & la luette s'enflent, que le malade a mal à la tête, que son haleine est forte, que son visage est rouge, qu'il a de la peine à avaler sa salive, ou bien qu'il commence à saliver. Si aucun de ces signes ne paroit, il faut recommencer la même operation le lendemain matin, & le soir si l'on n'aperçoit point la salivation ; il arrive quelquefois qu'on est obligé de donner quatre ou cinq frictions, & de faire prendre intérieurement un peu de panacée mercurielle pour aider la salivation. Voïez Panacée.

Regime qu'on doit faire observer aux Verolez pendant les frictions.

Ils se nourriront d'œufs, de bouillons & de consommez. Ils garderont le lit dans une chambre chaude, & ne se leveront que quand on voudra arrêter la salivation qui dure vingt ou vingt-cinq jours, ou bien jusqu'à ce qu'elle ne soit plus ni puante ni colorée, mais claire & fluide.

Remarques. I. Quand il arrive un cours de ventre pendant la salivation, elle s'arrête ; pour la faire recommencer il faut arrêter le cours de ventre avec du lait & des jaunes d'œufs. Mais si elle ne recommençoit pas, il faudroit l'exciter par une legere friction. Quand la salivation est trop abondante, on la diminuë par le moïen d'un doux purgatif ou avec quatre ou cinq grains d'or fulminant, qu'on donne dans la conserve de rose.

II. Le malade jette ordinairement par jour trois ou quatre livres de salive, il tient un bassin fait exprès pour recevoir la salive, il le met dans son lit à côté de la bouche.

IV. Le flux de bouche ne s'arrêtant point de lui même dans les vingt ou vingt-cinq jours, on le fait cesser en purgeant le malade.

V. Les ulceres qui restent dans la bouche se guerissent en les gargarisant souvent avec l'eau d'orge, le miel rosat ou le vin tiede.

VI. On guerit les pourreaux en les liant. Mais s'il n'est pas possible de les lier, on les consomme avec quelques caustiques, tels que sont la poudre de sabine, ou les eaux fortes ; il faut prendre garde de ne point endommager les parties voisines. On les coupe quelquefois, on les laisse saigner, & on les lave avec du vin chaud.

Lorsque le malade est levé, on le change de linge, de lit & de chambre : puis on le purge & on lui fait reprendre des forces avec de bon vin & de bons alimens. Si le malade est trop affoibli, on lui ordonnera le lait de vache avec le sucre rosat.

La verole qui n'est point inveterée se guerit par la panacée seule, sans qu'il soit besoin de faire des frictions. Voici comme on s'y prend. Après qu'on a saigné, purgé & fait prendre les bains au malade, on lui donne dix grains de panacée mercurielle le matin, & autant le soir ; le lendemain on donnera quinze grains le matin & le soir autant ; le troisiéme, on donnera vingt grains le matin & autant le soir : le quatriéme jour vingt cinq grains le matin & autant le soir : le cinquiéme jour trente grains le matin & le soir autant. On continuëra à augmenter ainsi la dose, jusqu'à ce que le flux de bouche vienne abondamment, & on l'entretiendra en donnant de deux jours en deux jours ou de trois jours en trois jours, douze grains de panacée ; enfin on ne finira point de donner cette derniére dose de panacée, que la salivation ne soit belle & que les accidens ne soient disparus.

VERONIQUE, en Latin *Veronica.* C'est une plante qu'on distingue en mâle & en femelle. [Le mâle est divisé en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rampante ; cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut emploier dans la composition de l'eau d'Arquebusade. Elle est appellée en Latin *Veronica mas Supina & vulgatissima seu Veronica mas serpens.*]

Description de la Veronique mâle. Elle rampe sur terre. Sa tige est longue d'un pan, rougeâtre & veluë. Ses feuilles sont noirâtres, longuettes, veluës, dentelées autour des bords & plus petites que celles de la betoine. Ses fleurs sont disposées en épis bleuâtres & quelquefois blancs, elles viennent au sommet de la tige. Sa graine est menuë, ronde, noirâtre, & renfermée dans une petite gousse faite en forme de bourse. Sa racine est fort mince & fibreuse. Elle croit dans les vignobles dans les haies, aux lieux incultes & sablonneux ; elle a un goût amer & âcre.

Description de la Veronique femelle. Elle est appellée en Latin *Veronica fœmina seu Veronica minor Serpylli folio seu Veronica pratensis.* Elle pousse plusieurs petites tiges menuës, serpentantes, garnies de feuilles longuettes, ressemblantes à celles du serpolet ; ses fleurs sont petites, pâles ou bleuës, elle porte sa graine dans de petites bourses rondes. Sa racine est semblable à celle du mâle.

Lieu. Elle croit dans des lieux incultes & sauvages. Elle fleurit en Juin & Juillet.

Propriétez. La veronique tant mâle que femelle est amere & astringente ; le mâle a plus d'efficace que la femelle. L'eau distillée de la plante infusée dans du vin, bûë avec un peu de thériaque, est un excellent reméde contre les fiévres pestilentielles. La même eau prise au poids d'une once, chasse les vertiges, aide la mémoire, dissout les vents & les humeurs grossieres ; purge la matrice & la vessie : elle fait suer & chasse le venin du corps.

Cette herbe, principalement la feuille, est fort recommandable pour ses vertus : car le jus qui est exprimé de ses feuilles, ou l'eau qui en est distillée, guérit toute sorte de plaies tant recentes qu'inveterées, toutes sortes d'ulceres malins, chancres, tumeurs chaudes, gratelles, & toutes infections du cuir. Qui plus est le frequent usage tant du jus que de l'eau distillée de veronique, apporte une parfaite guérison aux ladres, dequoi nous avons un ample témoignage d'un Roi de France qui en reçût un entier soulagement. C'est aussi pourquoi cette herbe est appellée herbe aux ladres. On en fait un baume qui est singulier sur tous autres à toutes sortes de plaies & d'ulceres malins, & principalement pour la ladrerie. Cette herbe est souveraine dans les clisteres pour les dissenteries, en breuvage pour les fiévres pestilentes, ulceres des poûmons, & opilations de foie & de rate.

Depuis qu'on a mis le thé en usage dans l'Europe, on a trouvé que la veronique n'étoit pas moins souveraine que cette plante qu'on apporte des Indes. Plusieurs savans Médecins en ont recherché avec beaucoup d'exactitude toutes les proprietez. *Monsieur Francus* s'est distingué dans cette recherche ; un autre a encheri sur *Monsieur Francus :* il a fait une comparaison du thé avec la veronique qu'on appelle à present le *Thé de l'Europe.* Nous allons donner l'extrait d'un livre que cet Anonime fit imprimer à Rheims en 1707.

Histoire de la Veronique.

L'extrait qu'on a donné dans le Journal des Sçavants, du 8. Janvier 1703. du Traité que *Monsieur Francus* Medecin de la Ville d'Ulme en Franconie, a fait imprimer touchant les vertus de la veronique, me fit naitre l'envie de lire ce que les plus fameux Médecins ont observé sur l'usage de cette plante. Je trouvai que l'experience leur en avoit fait connoître des vertus très-singulieres pour la guérison de plusieurs maladies : Mais comme personne n'est entré dans un si grand détail que *Monsieur Francus,* qui n'a pas fait difficulté de l'appeller le thé de l'Europe. J'ai crû faire plaisir au Public de joindre aux observations de ce savant homme, non-seulement celles des autres Médecins qui en ont parlé, mais aussi celles que j'ai eu occasion de faire depuis quelques tems.

Ce discours sera donc divisé en cinq articles. Le premier renfermera la description exacte de la veronique, afin qu'on ne la confonde pas avec quelques autres especes de ce même genre, comme cela n'arrive que trop souvent dans l'usage des plantes. Le second parlera de son analise. On trouvera dans le troisiéme sa comparaison avec le thé. On rapportera dans le quatriéme les vertus de la veronique. Le cinquiéme sera destiné pour les observations de *Monsieur Francus,* & quelques autres faites en ce Païs.

Description de la Veronique. On a poussé la connoissance des plantes si loin dans ces derniers tems, que l'on a découvert jusques à cinquante deux especes de veroniques.

Les deux especes dont nous parlerons en ce livre, s'appellent communément en François, veronique mâle, veronique femelle; en Latin *Veronica mas, supina & vulgatissima, C. B. Pin. 246... Veronica vulgatior, folio rotundiore J. B. 3. 282. Tabernæmontanus* en a donné une assez bonne figure, sous le nom de *Veronica*, qui vaut mieux que celle de *Monsieur Francus*.

Le mâle naît & croit dans les bois, dans les taillis, dans les bruïéres & sur le bord des champs sablonneux. On en trouve beaucoup aux environs de Lion, Bourgogne, le Comté de Bourgogne, Suisse, Geneve, Dauphiné, Provence, Languedoc, &c. La femelle se trouve abondamment dans les prez, dans les marais, dans les terres labourées, & se cultive dans les Jardins.

La racine de la veronique mâle est épaisse au colet d'environ une ligne, brune, garnie de fibres roussâtres, peu cheveluës, déliées, & longues de deux ou trois pouces. Ses tiges sont couchées sur terre, noueuses, veluës, & jettent des premiers nœuds quelques fibres semblables à celles de la racine : c'est par le secours de ces fibres, que la plante se multiplie. Les tiges ont quelquefois neuf ou dix pouces de long, suivant la bonté du lieu où elles naissent : elles sont vert-pâle, veluës, rougeâtres en quelques endroits, ligneuses, rondes, épaisses d'une ligne, accompagnées de feuilles opposées deux à deux à chaque nœud : ses feuilles varient par rapport au terrein. On trouve des pieds de veronique, dont les feuilles sont plus grandes ou plus petites; ordinairement les inférieures ont un pouce de long, sur sept ou huit lignes de large; elles sont fort pointuës à leur naissance, & retressies en maniére de pédicule, arrondies à leur extrémité, crenelées sur les bords en dent de scie, vert-pâle, parsemées de poils qui les rendent douces & comme veloutées. Celles qui sont vers le milieu de la tige & audela, sont plus grandes que les premiéres, plus pointuës à leur extrémité, & attachées aux tiges sans pédicule : les tiges se relevent ensuite jusques à la hauteur de sept ou huit pouces. La figure de *Tabernæmontanus*, ne les represente pas assez courbes. Des aisselles des feuilles naissent dès le bas des branches quelquefois simples, quelquefois subdivisées en deux brins & garnies de feuilles semblables aux autres : ces brins sont chargez de fleurs assez ramassées lorsqu'elles commencent à paroitre, puis allongées en maniére d'épi de trois ou quatre pouces de long. Chaque fleur est d'une seule piéce, large de deux lignes, quelquefois davantage, percée dans le centre, terminée en derriere par un petit anneau blanchâtre, partagée en devant en quatre quartiers, dont celui d'en haut & les deux qui sont sur les côtez sont assez arrondis; l'inferieur est fort étroit & pointu; les uns & les autres sont purpurin-lavé tirant sur le bleu, raïé de lignes plus foncées. On trouve quelques pieds qui ont les fleurs blanchâtres, & quelques autres qui les ont couleur de chair. *Monsieur Francus* en a remarqué auprés d'Ulme, qui avoient les fleurs blanches piquées fort proprement de points purpurins.

Des bords de l'anneau s'élevent quatre étamines longues de deux lignes, bleuâtres avec des sommets de même couleur; le calice qui est attaché contre les brins par une queuë de demi ligne de long, est aussi divisé en quatre parties longues d'une ligne, mais fort étroites; du fond de ce calice sort un pistile aplati, vert-pâle, qui s'articule dans l'anneau de la fleur, & qui se termine par un filet trés-délié; ce pistile devient dans la suite un fruit membraneux & plat, long de deux lignes & demie, coupé pour ainsi dire en maniére de cœur; dans l'echancrure duquel se conserve encore le filet du pistile.

Le fruit est d'abord vert-pâle, puis il devient brun; l'interieur en est divisé en deux loges par une cloison, qui de la pointe va se terminer à l'échancrure; & ces loges sont remplies de quelques semences roussâtres, plates, presque rondes.

La racine de cette plante est amere, mais les feuilles le sont encore davantage; on ne trouve point d'odeur considérable dans aucunes de ses parties. Elle fleurit au commencement de Juin.

Il faut cueillir la veronique en Mai, dans le tems qu'elle est prête à fleurir, parce qu'elle est alors dans sa plus grande force. Après l'avoir cueilli, on l'épluche, on choisit les plus belles feuilles que l'on fait secher à l'ombre pour les conserver ensuite dans des boëtes ou sachets, & s'en servir au besoin. On croit que la meilleure veronique vient au pied des chênes; mais l'expérience n'a pas confirmée cette observation, non plus que celle de *Monsieur Francus*, qui prétend que les feuilles de cette plante n'ont plus de vertu lorsque les fleurs paroissent.

La veronique femelle est en tout semblable au mâle, hormis que ses feuilles sont plus épaisses, plus vertes, plus rondes & sans dentelures. Ses fleurs sont de couleur jaune, mêlée de pourpre violet & sortent des aisselles de ses feuilles. Il s'en trouve (comme le mâle) dont les tiges & les feuilles sont plus grandes ou plus petites, suivant le terrein où elle croit.

L'une & l'autre espece ont les mêmes vertus. Le mâle est à la verité meilleur & a plus de force, ce qui vient des endroits rudes, secs, & sauvages où il croit. La femelle a moins de force, parce qu'elle nait dans des lieux plus humides; elle a cependant beaucoup de vertus, comme les expériences qui en ont été faites en ce Païs, tant de son eau distillée, que de l'infusion de sa plante & de ses feuilles nous le prouvent. Nous les rapporterons dans les observations qui seront ajoûtées après celles de *Monsieur Francus*, qui sont a la fin de cet Article au nombre de quarante.

Analise de la Veronique.

On s'est servi des feuilles & sommitez de la veronique fraîche, pilée & fermentée, jusques à ce que son odeur tirât sur l'aigre. Il y a beaucoup d'apparence que dans cet état les principales parties commencent à se désunir sensiblement, & qu'ainsi la chaleur du feu bien ménagée, les separe avec plus de facilité. Cette précaution est nécessaire pour les fruits vineux, qui donnent cet esprit ardent & inflammable, que l'on appelle eau-de-vie, & que l'on ne sauroit tirer des raisins, des figues, des cerises & des fruits semblables, qu'après la fermentation. Pour ce qui est des plantes qui n'ont pas de suc vineux, on ne trouve pas grande differences entre leurs analises faites avec fermentation, ou sans fermentation. Ainsi l'on ne rapportera pas ici l'analise de la veronique non-fermentée, parce qu'elle ne differe pas de celle qu'on a faite de la même plante bien fermentée.

Huit livres donc de cette plante, distilée dans un alambic au bain-marie, ont donné cinq livres & six onces d'eau que l'on a divisé en treize portions d'environ six onces chacune; les dix premiéres étoient fort claires, d'une odeur assez forte; mais d'une saveur assez fade & douceâtre; les deux dernieres étoient jaunes couleur de paille, & leur odeur approchoit de l'empireume.

La premiére portion a rougi la solution du tournesol en rouge brun.

La deuxiéme lui a donné une belle couleur de vin de Bourgogne.

La troisiéme l'a renduë couleur de cerise.

La quatriéme l'a fait paroître rouge orangé, mais vif.

La cinquiéme, & les autres jusques a la dixiéme, ont fait de même.

Les quatre dernieres ont coloré la même solution d'un rouge plus fort, c'est-à-dire, moins orangé.

Toutes ces portions n'ont fait aucun changement avec l'huile de tartre, ni avec l'esprit volatil de sel ammoniac.

D'où il paroit que l'eau de veronique est manifestement acide; mais cet acide est extrêmement volatile; car quoique cette eau ait de trés-grandes vertus, ainsi que nous le dirons dans la suite; cependant si on la laisse évaporer jusques à siccité, elle ne laisse aucune sorte de residence, non plus que les autres eaux distillées. Il y a des matieres qui agissent vivement quoiqu'elles soient divisées à un point ou il semble que leur vertu devroit être détruite : par exemple, l'eau où les pommes de coloquinte ont infusé quelque tems, filtrée & évaporée, ne laisse presque aucune residence; quoique cette même eau soit un violent purgatif; ainsi l'évaporation de la plûpart des eaux minerales, ne conduit presque a rien; car il faut convenir que plusieurs pintes de ces eaux agissant peut-être en vertu d'un grain ou deux de quelque matiere saline ou terreuse, qui étoit d'une division infinie, ou bien que la matiere qui les fait agir s'évapore avec l'eau, de même que dans les eaux distillées.

Après la distillation de la veronique dont on vient de parler, on a mis dans une cornuë de grez ce qui s'est trouvé dans la cucurbite, d'ou l'on a tiré par un feu trés-moderé deux portions d'esprit, qui pesoient treize onces cinq gros: cet esprit a la même odeur que l'esprit de tartre, mais il est moins acide; car il ne rougit la solution du tournesol qu'en rouge brun, il altere bien moins l'huile de tartre, & n'épaissis pas si fort l'esprit de sel ammoniac. Il est vrai que cet acide dans l'esprit de veronique est moderé par une legere portion de sel alcali, car il blanchit la solution de sublimé, au dela de ce qu'on appelle le louche, & ensuite on s'aperçoit de quelques grumeaux.

Aiant poussé le feu, l'huile fœtide a passé dans le balon, mêlée avec quatre onces d'esprit, de même caractere que le précedent; l'huile étoit fort épaisse, & du poid de dix onces trois gros; la tête morte bien calcinée & lessivée, a donné trois gros de sel fixe, & dix gros de terre.

Il y a apparence après toutes ces recherches, que la veronique dans son état naturel contient beaucoup d'acide, lequel étant mêlé avec la terre, forme une matiere semblable à ce qu'on appelle sel de corail, qui comme tout le monde sait, n'est qu'une terre rassasiée d'acide. Dans la veronique il y en a beaucoup plus qu'il n'en faut pour rassasier la terre qui s'y trouve. D'ailleurs ces deux principes sont unis avec beaucoup de soufre, & l'on ne sauroit disconvenir qu'il n'y ait aussi quelque legere portion d'esprit urineux; mais elle s'y trouve en si petite quantité, qu'elle ne doit pas entrer en ligne de compte. Il y a beaucoup d'apparence que l'acide, le soufre, & le flegme sont les parties actives & dominantes de cette plante. Il est bon de remarquer aussi que l'infusion de la veronique devient assez noire par le mélange du vitriol : celle du foin en fait de même, & c'est une indice que ces infusions ont quelque chose de la nature de la galle, qui leur donne un petit degré de stipticité, que l'on peut rapporter à l'acide, & à la terre qui s'y trouvent.

Comparaison de la Veronique avec le Thé.

La comparaison de la veronique avec le thé ne peut tomber que sur leurs vertus, & c'est tout ce que l'on peut souhaiter pour l'usage de la Médecine; car d'ailleurs ces plantes sont très-differentes par leur port & par leurs parties; la ressemblance de leurs feuilles étant très-certainement fort legere.

Le thé est un arbrisseau qui naît dans le Roïaume de Siam, dans la Chine & dans le Japon. Ses feuilles sont assez semblables à celles de nos amandiers, mais beaucoup plus minces, & crenelées plus proprement; les fleurs en sont à cinq feuilles blanchâtres, disposées autour du même centre, qui est occupé par une toufe d'étamines. A ces fleurs succedent des fruits verts d'abord, puis fort bruns; ce sont des coques assez dures, quoique minces, quelquefois simples & sphérique, qui crevent le plus souvent, & laissent voir une espece de noisette moins brune & plus lisse, remplie d'un noiau charnu; on trouve quelques-uns de ces fruits à deux coques, & d'autres à trois; elles sont separées par des cloisons roussâtres & luisantes. *Monsieur Tournefort* de l'Académie Roïale des Sciences, en conservoit dans sont Cabinet, qui étoient fort bien conditionnez. Toute la plante, excepté les fleurs, est gravée assez proprement dans *Breynius*.

Tous ceux qui ont écrit de la Chine & du Japon, disent des merveilles de l'infusion des feuilles du thé. Ce reméde purifie les humeurs dans les uns par la transpiration, & dans les autres par la voie des urines; il tranquilise & dissipe ces cruelles insomnies qui fatiguent si fort les malades. Les vapeurs les plus fâcheuses cedent bien souvent à son usage, ainsi que les vertiges & les douleurs de tête causées par des crudites, par des indigestions.

Le thé est un aperitif benin, qui débouche les visceres dans les maladies chroniques, sans emporter avec trop de violence les matiéres qui s'opposent au cours des liqueurs, ni faire de ces fontes fâcheuses que causent la plûpart des remédes chimiques.

L'infusion du thé guerit le rhume & les rhumatismes, non-seulement en adoucissant la limphe & les serositez aigres ou salées; mais en leur procurant des passages plus libres par les conduits urinaires; & comme cette plante fortifie les parties nourricieres, & décrasse celles qui sont destinées pour les secretions des humeurs, il n'est pas surprenant qu'elle en fasse briller les parties les plus spiritueuses, & qu'elle donne lieu au soufre des alimens, d'entretenir ce baume de vie, qui est si nécessaire pour se bien porter.

Enfin le thé est un puissant stomachique, un excellent diurétique, un bon cephalique, & il soûtient si bien les forces & l'intégrité des fonctions, que ceux qui s'en servent, passent des nuits entieres à travailler sans fatigue ni épuisement.

Ce que *Bontekoe* raporte du thé, pour la guerison des fiévres intermittentes, me paroit bien singulier. Pour chasser ces sortes de fiévres, quelque opiniâtres qu'elles soient, il faut le jour de l'accez faire prendre au malade vingt tasses de thé, dont la teinture soit amere & très-forte, mais les jours d'intermission, il faut qu'il en boive quarante ou cinquante tasses préparées à la maniére ordinaire.

Les Chinois sont persuadez que l'usage du thé les garentit du calcul & de la pierre, qui sont des maladies si frequentes, & si cruelles dans les autres parties du monde; ils en usent fort pour fortifier la vûë, pour guerir la surdité, la colique & le cours de ventre.

On verra dans l'article suivant, que la veronique n'a pas de moindres vertus.

Des vertus de la Veronique.

I. Pour les douleurs de tête causées par des indigestions, la veronique agit plus promptement & plus efficacement que le thé. Ces têtes vaporeuses qui ressemblent à des bombes prêtes à éclater, se tranquilisent comme par enchantement par l'infusion de la veronique, pourvû que l'on prenne le soin de tenir le ventre libre aux malades, par l'usage de l'aloës, ou de quelque autre laxatif, d'où dépend le soulagement des hipocondriaques; car sans ce secours les autres remédes, bien loin d'agir, ne font le plus souvent qu'irriter le mal.

II. La veronique tient les sens dans une vigueur admirable. Les gens de lettres & les Prédicateurs se trouvent parfaitement bien de son usage en maniére de thé. Elle rejouit le cerveau, & dissipe cette limphe épaissie qui empêche les esprits de briller, & qui dans la suite produit des affections soporeuses, & même l'apoplexie. Cette plante éclaircit la vûë, & rend l'organe de l'ouie bien plus délicat. Elle surpasse la brunelle pour les maux de gorge, tant en cataplâme qu'en gargarisme; sur tout si ce gargarisme est animé par quelques grains de sel ammoniac. La décoction de cette plante mélée avec le miel rosat rémet la luette, fortifie les gencives, affermit les dents, & guerit les ulceres scorbutiques, si l'on y ajoûte quelques goutes de teinture de gomme laque.

III. La tisanne de veronique est spécifique pour la toux seche, & même elle est d'un grand secours pour la fiévre lente, ainsi que l'eau distillée de la même plante. C'est un remède incomparable pour arrêter les paroxismes d'asthme, & pour faire vuider cette colle qui farcit les vesicules & les bronches du poûmon. Selon *Hofman*, on voit des phtysiques se rétablir par l'usage du lait ou cette plante a bouilli; & des ulceres du poûmon, se consolider par le sirop fait avec le jus de la veronique. *Tragus*, pour les maladies du poûmon, faisoit infuser un gros de feuilles de veronique dans deux onces & demie de l'eau distillée de la même plante, y ajoûtant un gros d'écorce moienne de *Solanum scandens, seu Dulcamara.*

Zuvelfer se servoit du rob de veronique pour le crachement de sang, & pour les ulceres du poûmon. *Riviere* l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine, fut gueri par l'usage frequent de l'eau de la veronique; & cette fistule avoit resisté à une infinité de remédes très-bien indiquez. Le sirop de veronique composé, est merveilleux dans ces sortes d'occasions; voici la maniére de le faire.

Sirop de Veronique.

Prenez de la veronique entre fleur & graine, deux poignées; des feuilles de scabieuse, de remons, de bugle, de sanicle, de ruta muraria, de pulmonaire, de consoude, de chacune une poignée; d'ache cinq ou six feuilles; des fleurs de bourrache, de buglose, de violettes, de pas-d'âne, de chacun une demi once. Lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de riviere, pour les faire bouillir jusques à la diminution de la moitié. Il faut ensuite passer la décoction par un linge & la faire bouillir avec demi once de reglisse, autant de jujubes & de sebestes, une once de raisin de damas, de dattes & de figues, jusques à ce que le tout soit reduit à trois chopines. Alors on la repasse par un linge, & l'on y ajoûte une livre de miel ou de sucre, pour en faire un sirop.

IV. N'admirera-t-on pas les vertus de la veronique, par rapport au calcul & aux maladies de la vessie? Il y a une très-belle observation dans les Journaux d'Allemagne, qui nous apprend qu'une femme par le long usage de la décoction de cette plante, avoit rendu du calcul qui l'incommodoit depuis environ seize ans. *Craton, Eraste, Gesner*, qui ont été des plus fameux Médecins de leurs tems, s'en servoient très-utilement pour cette maladie. Pour la colique néfrétique, après les saignées nécessaires, il faut faire mettre le malade dans le bain préparé avec la décoction de la veronique, appliquer le marc de cette décoction sur le bas ventre, donner des lavemens avec la veronique, & en faire boire l'infusion, à laquelle on ajoûtera les yeux d'écrevisse. *Craton & Simon Pauli* faisoient préparer ces lavemens avec la veronique bouillie dans du lait de vache & du Sucre; le même lait de vache est admirable pour le cours de ventre, & pour la dissenterie. Cette plante fait des merveilles dans l'hidropisie, après la ponction; rien ne débouche mieux les visceres & n'entraîne plus aisément les obstacles, qui s'opposant aux cours des liqueurs, donnoient lieu aux épanchemens des serositez dans la capacité du bas ventre, le foie ne s'égoute pas seulement par l'usage de ce remède, mais sa tissûre, de racourcie qu'elle étoit, devient souple, douillette, obéïssante; les urines, debriquetées qu'elles étoient, donnent des marques de coction, & se rétablissent peu-à-peu. On a vû bien des hidropiques, dont les parties n'étoient pas gatées jusques à un certain point, guérir par l'usage de cette plante. Son extrait préparé avec les baies de genievre, comme l'enseigne *Fabricius Hildanus*, est un grand secours dans toutes les obstructions des parties du bas ventre; l'usage de sa poudre fortifie la matrice & en éloigne les causes de la sterilité. *Hofman*, par le moien de cette poudre delaiée dans de l'eau, a fait faire des enfans à des femmes qui avoient perdu l'esperance de concevoir, après plusieurs années de mariage.

V. La veronique est un puissant sudorifique; c'étoit le grand secret de *Craton* dans la peste, & dans les fiévres malignes. *Schroder, Cesalpin, Tragus, Zuvelfer*, en faisoient le même usage. Ce dernier donnoit deux onces d'esprit de veronique, mélée avec un peu de Thériaque, pour faire suër ses malades; cet esprit se fait en distillant le vin où la veronique a été en digestion pendant quelques jours: le même Auteur emploioit aussi le rob fait avec deux livres de suc de veronique, & une livre de sucre. L'expérience a fait connoître que cette plante n'étoit pas moins efficace pour les fiévres intermittentes; il faut faire boire un grand verre de sa tisanne à l'entrée de l'accès, ou bien faire boire au malade trois cuillerées de son jus, le couvrir raisonnablement, & le laisser quatre heures sans lui donner de nourriture.

VI. La veronique est un des plus excellens vulneraires que nous aïons. Sa vertu dans les usages extérieurs que l'on en fait tous les jours, n'est pas moins avantageuse ni moins connuë; elle est astringente & resolutive: par les mêmes principes elle emporte les obstructions, elle ouvre les pores de la peau, & incise les matieres qui y étoient retenuës; ces matieres s'échapant au travers de ces soûpiraux, donnent lieu aux fibres de se rétablir par leur ressort; & la tumeur ou le relâchement étant dissipé par resolution, on a coûtume de dire que la plante est astringente; de même qu'on l'appelle apéritive lorsqu'elle degage les visceres & les parties glanduleuses; ainsi ouvrir & resserrer ne sont que des qualitez relatives, qui dépendent des mêmes principes, qui nous donnent occasion de les appeller de differens noms.

VII. L'eau de veronique est merveilleuse pour arrêter la gangrene; elle chasse & éloigne toutes sortes de corruptions des plaies. Les glandes bassinées de cette eau, & les feuilles de ladite plante pilées & appliquées dessus, guerissent en peu de tems. Pour les simples plaies, blessures, coupures & pour toutes sortes de contusions, il ne faut qu'en broier grossierement les feuilles, & les mettre sur la partie. Nous avons bien des plantes qui font le même effet, comme le persil, la racine vierge, le cerfeuil; mais je n'en connois point de si souveraine que la veronique pour les maladies de la peau. *Cesalpin, Fuchsius & Liebaut* assurent qu'un Roi de France fut gueri de la lépre, par les fomentations qu'on lui faisoit avec l'eau de cette plante. Il n'est point de galle ni de gratelle qui ne cede à cette eau; elle desseche les ulceres des jambes, qui ne supposent point de carie dans les os. *Horstius* arrêtoit avec ce remède les ulceres qu'on nomme ambulans, & qui font de si grands progrès en peu de tems. *Durenou* la donne pour un spécifique dans le cancer. Il y a des personnes qui font un grand secret de l'eau de veronique pour effacer les taches du visage. Il est certain que c'est un excellent cosmetique.

Comme on a dit ci-devant que la veronique se prend en guise de thé, & que chacun ne sait pas comme on doit la préparer: en voici la maniére.

Maniére de préparer la Veronique en guise de Thé.

On fait bouillir de l'eau dans un vaisseau bien net, on y met des feuilles de veronique sechées comme nous avons dit ci-devant. Quand elle a jetté un bouillon, on la retire du feu & on la laisse infuser pendant un demi-quart d'heure. Il faut boire cette eau le plus chaud que l'on peut, & comme elle est amere, on y peut mettre un peu de sucre pour l'adoucir. La dose est d'une pincée pour chaque verre d'eau, si c'est du mâle, & deux pincées, si c'est de la femelle; on en peut mettre plus ou moins tant de l'une que de l'autre espece, suivant que l'on veut la boisson plus forte ou plus foible. Plusieurs font infuser desdites feuilles dans du vin blanc ou dans de l'eau de pluie, pour dissiper dans le moment les plus grandes douleurs de tête, & les indigestions. On a cependant éprouvé que l'infusion dans l'eau bouillante fait le même effet.

Comme *Mr. Francus* a confirmé par ses observations, la plûpart des vertus connuës de la veronique, & que d'ailleurs il en a observé de nouvelles, on a crû qu'il étoit nécessaire de les rapporter ici.

Observations de Mr. Francus sur les vertus de la Veronique.

I. Une pauvre femme âgée de soixante-quinze ans, tourmentée d'un asthme & d'une toux, qui ne lui donnoient aucun relâche, a été guerie parfaitement par l'usage de la poudre de la veronique mélée avec un peu de miel: on mêle un gros de poudre avec une once de miel: le malade prend ce remède le matin à jeun; l'après midi trois heures après avoir diné, & le soir deux heures après avoir soupé.

II. Une femme asthmatique & hidropique, après avoir inutilement éprouvé plusieurs remedes, eut recours à moi qui lui conseillai de faire bouillir dans une suffisante quantité d'eau de pluie, deux poignées de veronique avec une once de reglisse, d'exprimer le tout par un linge, & d'ajoûter à ce qui seroit passé six onces de vinaigre, avec une quantité raisonnable d'extrait de genievre. Elle usa de ce remède pendant quelques jours, & fut parfaitement bien guérie.

III. Une malade tourmentée depuis long-tems d'une toux des plus opiniâtres, a été guérie en prenant seulement deux fois le jour un demi gros de poudre de veronique dans de l'eau de sauge.

IV. Un homme que des douleurs de reins mettoient à une si grande extremité, qu'on auroit crû qu'il alloit expirer, a été entiérement délivré

livré de la gravelle en suivant le conseil que je lui donnai, de prendre souvent de la veronique mêlée avec de l'hydromel; savoir, un gros de poudre de cette plante dans deux onces d'hydromel. Cet homme a été si bien guéri, qu'il s'est marié depuis, & a eu plusieurs enfans.

V. Un enfant de dix ans, fils d'un de mes voisins, aiant été mordu d'un chien, fut guéri dans quatorze jours par les feuilles de la veronique, que l'on appliquoit sur la plaie après les avoir écrasées, par l'avis d'un Chirurgien appellé *Elie Valther*.

VI. Un païsan qui fauchoit du foin, étant dangereusement blessé au pied par un de ses camarades, mit sur sa plaie, par l'avis d'une bonne femme qui se trouva sur le lieu, des feuilles de veronique broyées, & fut parfaitement guéri.

VII. Un de mes parens âgé de quarante ans, étant malade d'une hydropisie, accompagnée de fiévre, eût le malheur de se mettre entre les mains d'une femme qui augmenta son mal par plusieurs remédes qu'elle lui fit prendre mal à propos. Le malade étant à l'extremité me consulta; je le guéris par le reméde suivant. On fit infuser pendant deux heures sur des cendres chaudes, deux poignées de veronique dans une pinte de bon vin; ensuite on exprima la liqueur, dans laquelle on fit infuser de même deux autres poignées de veronique; on exprima de nouveau, & l'on fit une troisiéme infusion de veronique, que l'on fit bouillir légerement, après quoi l'on mit ce vin dans une bouteille; le malade prit plusieurs fois le jour trois cuillerées de ce vin mêlé avec un peu de vin ordinaire. La fiévre cessa, & l'enflure fut tout-à-fait dissipée.

VIII. Un homme, qu'un morceau de verre avoit blessé à l'œil, & qui ne voïoit goute, recouvra la vûë en bassinant cette partie où il y avoit un dépos considerable, avec du suc de la veronique bien dépuré, auquel on avoit ajoûté un peu de camphre, couvrant la blessure avec un cataplâme adoucissant.

IX. Une dame agée de quarante-deux ans, extrêmement malade après un accouchement laborieux, où il avoit fallu tirer son enfant par morceaux, ne trouva pas de meilleur moïen pour remédier à l'enflure & à l'inflammation que l'accouchement avoit laissé dans les parties, que d'y faire appliquer un cataplâme de veronique cuite dans du lait.

X. Je sai certainement que la poudre, dont le savant *Michel Etmuller* se servoit avec tant de succès contre la pierre, n'étoit que la poudre de veronique.

XI. Une femme de qualité qui avoit la fiévre double tierce depuis six mois, guerit parfaitement par l'usage du vin de veronique, dont on a parlé dans la septiéme observation; on y ajoûtoit quelques goutes d'huile essentielle de tomarin, & la malade fut purgée avec l'antimoine préparé.

XII. Un homme de qualité de Baviere, que le trop frequent usage de la rhubarbe avoit rendu sujet aux vertiges, après avoir été purgé plusieurs fois, sans en recevoir aucun soulagement, fut entiérement guéri de ce fâcheux accident par la tisanne de veronique où il mettoit un peu de coriandre & de raisins secs.

XIII. Un fameux Medecin mort depuis quelques années, fit une cure admirable par le secours de la veronique. Le malade âgé de vingt-sept ans avoit un empieme, il rendit beaucoup de pus par la bouche ramassé en pelotons, qui avoient la consistence du suif; après quoi continuant l'usage de cette plante, il fut parfaitement gueri.

XIV. Une Païsane d'un Bourg voisin de nôtre Ville, appellé Berg, étant tourmentée d'une violente disurie, & se trouvant entre les mains d'un Empirique, qui ne faisoit qu'augmenter ses douleurs, bien loin de lui procurer du soulagement, a été delivrée de cette maladie par des cataplâmes de veronique, pilée & passée par la poële avec du beurre frais; on appliqua seulement deux ou trois de ces cataplâmes sur la region du pubis.

XV. Une femme qui rendoit du sang par ses urines, depuis un an, pour avoir reçû plusieurs coups de bâton sur la plante des pieds, par son mari, fut guerie par mon conseil, avec l'usage de la veronique.

XVI. *Monsieur Melderus* Docteur en Medecine, rapporte qu'un Medecin étranger l'a assuré qu'un Gentilhomme qui avoit un ulcere dans le poûmon, & qui d'ailleurs étoit tourmenté d'une violente toux & d'un asthme fâcheux, avoit été parfaitement gueri par la décoction de la veronique, dont il se servit pendant quelques semaines. Tant il est vrai de dire que la nature aime les remédes simples.

XVII. Ma femme qui s'appelle Veronique de nom de Baptême, étant attaquée d'une toux si violente, qu'elle lui causoit de grands vômissemens, souffroit cruellement pendant la nuit; je lui fis prendre une tisanne avec la reglisse, les figues, la racine d'Iris de Florence, & celle d'énula-campana. Mais ne pouvant pas s'accommoder de cette boisson, je lui en fis préparer une autre avec la veronique, les raisin secs & la canelle. La toux fut appaisée le quatriéme jour, de sorte qu'elle ne jugea plus a propos de s'en servir. Dans ce tems-là une pauvre femme du village de Holzschuang, d'une constitution assez séche, d'une poitrine retressie, fatiguée d'une horrible toux, passant par devant chez nous pour mendier son pain, me pria très-instamment de lui enseigner par charité quelque reméde; je m'avisai alors de lui donner le reste de la tisanne dont ma femme ne prenoit plus; j'y ajoûtai de nouvelles herbes. La malade en bût pendant quelques jours, & fut rétablie si parfaitement, qu'elle m'en vint remercier toute transportée de joie.

XVIII. J'ai appris d'un bon homme, qu'il n'y a pas de reméde plus sûr pour guerir les petits ulceres qui rongent le nez, que de les graisser avec la composition suivante. Mêlez avec un peu de graisse d'anguille une once de poudre de veronique & trois gros de ceruse.

XIX. Un jeune Chirurgien m'a assuré qu'il avoit connu dans ses voïages quelques Chirurgiens qui guerissoient les gonorrhées, en faisant des injections dans la partie, avec le suc de veronique bien dépuré. On peut faire prendre ce suc par la bouche.

XX. Un malade tourmenté d'un mal de tête causé par le vice de l'estomac, voulut se guerir par l'usage du thé, mais en vain; je lui conseillai de se servir de la veronique, au lieu du thé; il le fit pendant quelques jours & guerit.

XXI. J'ai gueri par l'usage de la veronique une personne qui étoit attaquée tous les jours d'un grand mal de tête, provenant d'une affection scorbutique. Voici comment je m'y pris. J'ordonnai d'abord un vômitif, ensuite je mis le malade a l'usage d'une tisanne faite avec la veronique, la menianthe (qu'on appelle *Trifolium fibrinum*) & les raisins secs. Ce reméde eut un tel succès, que le malade recouvra la santé en peu de tems. Un homme de qualité dont j'ai parlé dans ma dissertation sur le mercure donné mal a propos, en fut gueri le plus heureusement du monde.

XXII. Je fut un jour appellé pour voir le petit garçon d'une personne de cette ville; il avoit toute la region des hypocondres très enflée; je lui fis appliquer de la veronique fricassée avec du beurre: on continua le reméde pendant quatre jours, après quoi le malade se porta tout-à-fait bien.

XXIII. Un jeune écolier qui avoit le corps tout couvert de galle, a été parfaitement gueri sans faire d'autre reméde, que de boire tous les jours de la décoction de veronique, aiant pris une medecine ordinaire pour se disposer à guerison. L'eau distillée de la même plante fait suër merveilleusement; je la prefere à l'eau de fumeterre.

XXIV. La veronique est un diuretique assuré. J'ai connu une fille qui par le seul usage de cette plante, s'est guerie d'une grande difficulté d'uriner, qui subsistoit depuis trois jours; elle bût de la tisanne de veronique, à laquelle on ajoûta démi gros des yeux d'écrevisses.

XXV. Un enfant de dix ans & demi, qui avoit le visage tout rempli de pustules, a été gueri de cette disformité par le secours de l'antimoine-diaphoretique, & de la tisanne de veronique, dont il usoit extérieurement & intérieurement.

XXVI. Je me souviens d'avoir vû une pauvre femme, que l'usage seul de la veronique avoit gueri d'une galle seche qui la tenoit depuis quinze ans.

XXVII. Une fille d'un an, sujette à de grands gonflemens des hipocondres, ne pouvoit guerir par tous les remédes que les Charlatans lui faisoient; on crut le mal incurable. Cependant afin qu'on n'eût pas à se reprocher de l'avoir laissé mourir sans appeller aucun Médecin, ses parens me prierent de la voir. J'ordonnai sur le champ la décoction de veronique en lavement, que l'on réïtera dans la suite; & je fis préparer un julep composé avec l'eau de veronique & la décoction de raisins secs; on le fit prendre à la malade par cuillerée: elle guerit, & se porte parfaitement bien depuis ce tems-là. Il est bon de remarquer que cet enfant rendit des urines d'une odeur si puante, que personne ne pouvoit les souffrir.

XXVIII. Un tisserand âgé de quarante-deux ans, sujet à des catharres, étoit fort incommodé d'une fluxion qui couloit des sinus de la tête par le nez, & que l'on appelle ordinairement, *Coriza*: je lui conseillai de faire une tisanne avec la veronique, les baies de genievre, la graine de fenouil. Il en but pendant quelques jours & se rétablit si parfaitement, qu'il ne fut plus sujet à ces sortes d'incommoditez.

XXIX. Il y a onze ans qu'un étranger âgé d'environ vingt six ans, fort pauvre, mais qui paroissoit assez honnête homme, me consulta sur ses incommoditez. Il étoit presque dans le marasme, sa respiration étoit fort embarrassée; il avoit une cruelle toux & rendoit des matieres purulentes par ses crachats: comme il n'étoit pas en état de faire de la dépense en remédes, je lui ordonnai de prendre pendant un mois du rob de veronique, qui n'est autre chose que le suc de cette plante épaissi sur le feu; il s'en trouva fort bien. Je le mis ensuite à l'usage de l'élixir de proprieté de paracelse, dont il prenoit quelques goutes dans du vin. Ce pauvre homme recouvra sa santé peu-à-peu.

XXX. Je fis boire un jour de la tisanne de veronique à un enfant qui venoit de tomber sur les degrez & qui s'étoit rudement blessé. Ce seul reméde dissipa toutes les contusions, & le gueri sans qu'on eût besoin d'autres secours.

XXXI. Une pauvre Païsane m'a assuré qu'elle avoit arrêté plusieurs fois des pertes de sang très-fâcheuses, qui étoient des suites des regles immoderées, & cela par la poudre de veronique mêlée avec l'accacia qui n'est autre chose que l'extrait des prunelles. Je ne sai si nos Médecins ont de pareilles observations sur l'usage du thé.

XXXII. Un Païsan qui avoit le tête mangée par la teigne, & que mille sortes de remédes n'avoient pû guerir, fut délivré de ce mal par la seule décoction de veronique.

XXXIII. Je me souviens d'un jeune homme, qui après avoir été cinq mois malade d'une jaunisse qui l'avoit jetté dans la cachexie, accompagnée d'insomnies cruelles, & d'une fiévre qui le minoit peu-à-peu, ne trouvoit du soulagement dans l'usage d'aucun reméde. Une bonne femme lui conseilla de boire le matin à jeun, & le soir en se couchant, du vin rosé où l'on avoit fait bouillir de la veronique; il fut entiérement rétabli.

XXXIV. Un charpentier s'étant blessé avec sa hache, prit de la veronique, la mâcha & l'appliqua sur sa blessure, il fut gueri dans deux jours.

XXXV. Un malade qui pissoit le sang, & qui ne vouloit prendre aucun reméde par la bouche, fut gueri par un cataplâme fait avec la veronique & l'eau de forgeron, que je lui fis appliquer de tems en tems sur le dos.

XXXVI. Un homme qui depuis sept jours étoit tourmenté d'une cruelle douleur de reins, qui s'étendoit vers les ureteres (ce qu'on appelle proprement colique néfrétique) ne recevant aucun soulagement des remédes que lui donnoit un Charlatan, en qui il avoit beaucoup de confiance, m'envoia querir. Je lui fis appliquer chaudement sur le perinée un cataplâme de veronique, broiée avec l'huile de lin. Peu de tems après l'application de ce reméde, le malade urina abondamment, & fut quitte de sa douleur.

XXXVII. Dans le tems que j'étudiois à Wittemberg, une lavandiere m'assura qu'elle avoit été long-tems attaquée d'une grande douleur, qui

qui la prenoit par intervalles à la cuisse gauche; qu'elle avoit tenté inutilement plusieurs remédes pour adoucir ce mal; & qu'enfin elle s'en étoit délivrée, en appliquant sur la partie malade de la véronique bouillie dans du vin & de l'eau.

XXXVIII. La Servante d'un Curé avoit à soixante ans des ulceres aux jambes, & souffroit de grandes douleurs de cette maladie. Le Chirurgien du lieu, qui la traitoit depuis cinq ans par ses topiques & par ses pilules, n'avoit sû la soulager. Je fus mandé & je reconnus que la malade avoit une affection scorbutique qu'il falloit traiter par des spécifiques. Je la mis donc pendant vingt jours a l'usage d'une tisanne composée avec de la veronique, la menianthe & la canelle. Je fis aussi appliquer sur les ulceres le suc de veronique, & au bout de vingt jours cette pauvre servante fut guérie. On voit par-là de quelle conséquence il est dans les maladies chroniques, d'examiner s'il n'y a rien qui approche du scorbut.

XXXIX. Je me souviens d'avoir guéri de la maniere suivante, une personne qui avoit des pustules veneriennes aux jambes, aux parties, & à la bouche. Je la fis vômir & lui fis prendre ensuite la tisanne composée avec la veronique, le bois & l'extrait de geniévre.

XL. Un homme qui depuis un an avoit un crachement de sang & de pus, avec un dégoût extrême, & qui sechoit sur ses pieds, après avoir tenté plusieurs remédes, usa de la veronique pendant un mois par mon avis, & guérit.

Observations faites en ce Païs sur les vertus de la Veronique, particuliérement de la femelle dont on se sert beaucoup plus que du mâle pour la distillation, étant plus abondante & plus commune, & dont on a parlé ci-devant.

I. Julienne Gourmé femme de Jean Maillot Jardinier de l'Abbaïe de S. Nicaise de Reims, eut il y a quelques années un grand mal de sein causé par une trop grande abondance de lait. Le mal commença par une dureté intérieure qui aboutit enfin à une plaïe, d'où sortoit une grande quantité de pus, & qui la mit en danger de perdre la vie. Elle fit plusieurs remédes, mais toûjours sans effet; une de ses voisines lui conseilla de se servir d'eau de veronique femelle. elle en donna à la malade qui en bassina sa plaïe avec tant de succez, qu'au bout de deux jours elle ne sentit plus aucune douleur, quelque tems après continuant le même reméde, elle fût entiérement guérie.

II. Une femme aiant un clou à la jouë, y mit une emplâtre du diapalme qui le fit percer; mais comme elle continuoit toûjours la même emplâtre, & que la plaie augmentoit tous les jours avec de grandes douleurs, elle eut recours à une Dame charitable qui lui conseilla de mettre dessus une feuille de poirée ou joute rouge, tant pour en ôter le feu qui y étoit, qu'une grosse croute qui s'y étoit formée: après quoi elle lui donna dans une fiole de l'eau de veronique distillée pour en bassiner sa plaie, ce qu'elle fit pendant quelque-tems, & a été parfaitement guerie.

III. Un homme de Pont-Favergé, étoit en danger de perdre une jambe par une plaie où la gangrene s'étoit mise. Après avoir inutilement tenté plusieurs remédes, il se servit de l'eau de veronique distillée, dont il bassinoit sa plaie, & appliquoit dessus l'herbe pilée de cette plante en cataplâme, & aïant renouvellé plusieurs fois le même reméde, la gangrene disparut entierement, & dans la suite il s'est trouvé dans une parfaite guérison.

On auroit pû rapporter ici un plus grand nombre d'expériences qui se sont faites & se font tous les jours par la vertu de la veronique, tant de l'une que de l'autre espece; mais on a crû que celles-ci suffiroient pour faire connoître au Public le secours que l'on peut tirer de cette plante.

VERRAT. C'est un porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec les truies à la génération des cochons.

Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & grosses. Un verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq. Voyez TRUIE.

VERRE. C'est un cops artificiel qui est transparent. Il y a plusieurs sortes de verres suivant les sels qui entrent dans sa composition. Le sel de cendres de fougere mêlé avec les cailloux blancs ou du sable bien lavé, forme le verre commun. Si on mêle parmi ce sable quelque sel alkali ou du sel de cendres de soute, on a un verre plus fin.

Le sel de verre ou écume de verre est une matiere qu'on separe du verre lorsqu'il est en fusion dans les fourneaux des verreries.

Propriétez. On met ce sel en poudre, on en soufle dans les yeux des chevaux qui ont des cataractes, il les dissipe.

VERRE ARTIFICIEL. Pour contrefaire des pierres précieuses, on fait un certain verre artificiel qui se fait d'aubins ou blancs d'oeufs: les autres le font du sablon de certains fleuves. & d'autres de quelques herbes. Mais vous le ferez de cette maniere. Vous battrez plusieurs glaires d'oeufs ensemble, & en remplirez une vessie, laquelle vous mettrez dans un pot de terre plein d'eau bouillante, où elle cuira longtems, puis vous l'en tirerez, & la ferez secher pendant plusieurs jours, mais non en lieux poudreux: car s'il n'est luisant, il ne vaut rien, & en est méprisé, & ainsi cette matiere s'endurcira, de sorte qu'elle acquerera la dureté du verre. Mais si vous voulez rendre votre matiere colorée, faites la bouillir dans de l'eau colorée; si vous désirez la couleur de topase, faites bouillir en eau où on en aura dissous & liquefié du saffran: si vous souhaitez celle du rubis ou escarboucle, faites-la bouillir en eau où auront bouilli des raclures de brésil, & ainsi des autres; mais si votre matiere ne pese autant que le verre, ou comme les pierres précieuses, mêlez-y des couleurs pesantes, comme du cinabre non leger à cause de l'argent-vif qui y abonde, & ainsi vous pourrez imiter le poids du verre, non toutesfois avec une dureté si robuste, qu'il puisse se défendre contre le burin, & qu'il résiste a la lime, *Jean Babp. Porta.*

Secret pour diviser le Verre.

Trempez un fil dans du soufre & huile, environnez l'endroit, mettez-y le feu, continuez cette maniere de faire jusqu'à tant que le lieu soit bien échauffé: d'abord après vous environnerez le même endroit d'un fil trempé en eau froide; & la il se rompra comme si avec un diamant on l'eût tracé; la division qui s'en fait avec le diamant est plus propre, mais elle demande plus de tems.

Secret pour amollir le Verre.

Le plomb y sert principalement par la longue cuisson, il se rend gluant & tenant, il faut en premier lieu réduire en chaux le plomb, & autres métaux: car le plus sale & le plus ténébreux se consomme, mais la vertu est efficace, & demeure au verre.

Pour coller des fragmens de Verre.

Prenez du vernis liquide, gras & vieux, avec lequel vous collerez les fragmens de verre, conjoignez les bien, & liez les tellement qu'en aucune maniere ils ne se déjoignent, puis mettez-les au Soleil, ou en la fournaise plusieurs jours tant que le vernis soit bien séché. Enfin vous raclerez adroitement avec le couteau ce qui tiendra contre; & seront lesdits fragmens tellement collez, qu'aucune liqueur si elle n'est bouillante, ne les dissoudra.

Secret pour souder le Verre.

L'aubin de l'oeuf batu, & mêlé avec de la chaux vive, sert à souder le verre, & tout ouvrage de terre cuite en est tellement consolide, qu'il ne peut être dissous pour sa tenacité gluante.

Secret pour rendre le Verre mol.

Le verre étant bouilli en sang de bouc, & suc de senepon, ou y étant détrempé, il viendra aussi mol que de la cire ou l'argile, pour le former comme on voudra, & on le mettra en sa premiere nature le plongeant en eau froide.

Secret pour recoller un Verre rompu en plusieurs piéces.

Delaïez de la colle de poisson dans une cuillere sur des charbons avec de l'esprit de vin; quand la colle sera bien liquide, vous en froterez les piéces de verres, qui étant réunies se recolleront en un demi quart d'heure.

VERRUE. C'est un durillon rond, qui s'éleve ordinairement sur la peau des doigts, & qui ressemble assez à un petit pois.

Secret pour faire dissiper les Verruës.

I. On dit que si les verruës sont touchées de feuilles de figuier, elles se perdent. Quelques-uns attribuent la même vertu au cœur de colombe.

II. Si vous voulez faire perdre les verruës, coupez la tête à une anguille vivante, & frottez-les du sang qui en découle, toutes les verruës tomberont. *Jo. Bapt. Porta.*

III. Mettez les pieds d'une poule dessus le brasier chaud, jusqu'à ce qu'ils se pélent, & frottez de la peau separée des os les verruës chaudement trois ou quatre fois, & elles tomberont.

IV. *Rosselus* assure que si on frotte les verruës avec un oignon rouge bien pilé & mis avec du sel, elles se dissiperont.

VERS. Il y en a de deux sortes: savoir, les vers de terre, & les vers des intestins. Les premiers sont dits en Latin *Vermes terreni*, ou *terrestres*, dont l'usage est assez fréquent, & dont on fait une huile excellente, dite, *Oleum Lumbricorum*, laquelle est fort recommandable pour fortifier les nerfs, & pour remedier à leurs incommoditez.

Elle se fait des vers vifs, gros, gras, bien nourris, de couleur blanche ou rougeâtre, & pris dans un tems humide, lesquels on lave dans du vin blanc, qu'on fait macerer dans l'huile commune, ensuite de quoi on les fait bouillir selon l'art, dans un vaisseau double.

De ces deux sortes de vers on fait une poudre pour la bouche; il y en a même qui ordonnent contre les vers celle qu'on fait des vers des intestins, & contre les pâles couleurs, & celle qu'on fait des vers de terre, en la mêlant avec d'autres poudres convenables: il y en a quelques-uns qui les brûlent & les réduisent en cendre, de laquelle ils se servent comme d'un excellent lithontriptique.

Les vers des intestins sont engendrez d'une matiere corrompuë & nourrie au ventre, ou en d'autres parties.

De ceux qui sont sujets aux Vers.

Les tempéramens gras, pituiteux y sont sujets dans l'Automne, & dans l'Été; ceux qui vivent dans la crapule, & qui ne se reglent point en leur manger. Les petits enfans n'y sont point tant sujets à cause du lait, & des dens, & la plûpart des vieillards en sont exempts.

Signes des Vers.

Le grincement de dents, mâcher à vuide, songer des choses horribles, s'éveiller en sursaut, se lever endormi, se tourmenter la nuit en se retournant tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, les jouës tantôt vermeilles, & tantôt pâles, le pouls inégal, une fiévre sans être reglée, des envies de vômir, du dégoût pour le manger, une démangeaison au fondement, ainsi que si c'étoit des fourmis, & des picotemens dans le ventre, ce sont toutes les apparences que l'on a des vers.

Cette maladie étant négligée, menace de l'apetit canin, de l'épilepsie, de la sincope, de la colique, & du miserere.

Si dans les commencemens des fiévres on jette des vers parmi la matiere, ils découvrent la malignité de l'humeur, & c'est un signe mortel, s'il en sort avec du sang, soit par le haut, ou par le bas, cela est encore mauvais, d'autant que l'on voit par-là que les parties sont excoriées.

Les vers causent divers accidens selon les parties qu'ils occupent, comme une distention & même torsion, avec un bruit dans le ventre, ils excitent

excitent aussi la pâleur au visage, une démangeaison aux narines, & un amaigrissement de tout le corps; & s'ils s'élevent jusqu'à l'estomac, ils piquent tellement les membranes, ou son orifice supérieur, qu'ils causent la sincope, la défaillance avec toux, l'épilepsie & un sentiment de suffocation.

Les vers s'engendrent dans les intestins & autres parties d'une matiére pituiteuse, putride, qui tire son origine d'une mauvaise nourriture, comme aussi du lait, du fromage & des fruits, d'où vient que les pauvres & les enfans y sont fort sujets.

Médicamens qui tuent les Vers.

Il y en a de deux sortes; savoir, les internes & les externes. Les premiers sont les racines de asclepias, d'aristoloche, de bistorte, de dictame blanc, de gentiane, de fougere, de carline, d'aulnée, d'orcanette, de *morsus diaboli*, de tormentille, de rhubarbe, de *rubia tinctorum*, de bardane, de petasites, les écorces de racines de meurier & de capres, les feuilles d'absinthe, de thim, de menthe, de ruë, de polium, de pissenlit, de sabine, de marrube, & tenaisie, de calament, de chardon bénit, de pécher, de persicaria, de cardiaque, de *ruta capraria*; les fleurs de la petite centaurée, du houblon, d'hysope, les semences de lupins, de choux, de pourpiers, d'orangers, de citron, d'aneth, d'arroche, de nielle, de cresson, de roquette, de coriandre préparé, de levesche d'oseille, de chanvie, de porreau, de navet, de baies de laurier & de *semen contra*, la gomme de geniévre, la myrrhe, la raclure de corne de cerf & d'ivoire, la poudre des vers de terre, & même celle des vers des intestins, de la radure de la corne de licorne, le bol, la terre sigillée, le soufre, le nitre, le vif-argent, la coralline, le corail rouge, le verjus, le suc de limon & celui de pourpier, les écorces de citrons & d'orange confites, les eaux distillées d'absinthe, de chiendent, de gentiane, de pourpier, d'endive, de chicorée, de fleurs de pruniers sauvages, de sirop, de la même plante, ceux de limons, d'oranges, de suc d'oseille & de fleurs de pécher, les conserves de fleurs de pecher, d'orange, de citron, les huiles d'amandes ameres, de noïaux de péches, de sel & l'esprit de vitriol, la théiaque & le mitridat. Les externes sont les huiles de rhuë, d'absinthe, & l'huile laurin, l'onguent d'arthanita, les fiels appliquez sur le ventre, & particuliérement sur le nombril, & la coloquinte infusée & cuite dans l'huile.

Que lorsqu'il n'y a point de fiévre, il faut se servir des plus chauds, & lorsqu'il y en a, des acides seulement.

Reméde pour les Vers des enfans.

I. Il y a tant de Médecins sur le chapitre des vers, que le moindre Païsan enseignera autant de remédes, que le plus grand Docteur. Toutefois on ne laissera pas d'en déclarer quelques-uns qu'ils peuvent peut-être ignorer, comme de faire prendre dans quelques confitures, ou autres choses de la poudre de rhuë, de rhubarbe, ou de petite centaurée, ou d'origan, ou de menthe, ou d'écorce d'orange, ou d'absinthe, ou de gentiane, ou graines de chicorée sauvage, ou de la corne du pied de bœuf.

La plus forte dose sera d'une dragme, à continuer cinq ou six jours de suite.

II. Il est d'abord nécessaire pour guérir les enfans, de les purger par une décoction de pourpier & feuilles de chicorée sauvage, dans laquelle vous ferez infuser demi dragme de rhubarbe domestique, avec un peu d'écorce d'orange ou de citron, délaïant une once de sirop de roses pâles ou de fleurs de pécher.

Ce reméde purgatif pourra servir aux adultes & à ceux qui sont plus avancez en âge, augmentant la dose de rhubarbe, & y ajoûtant deux dragmes de séné.

Incontinent après que cette potion sera prise, vous donnerez un lavement d'une décoction d'orge, de son & de racines de réglisse, y mélant une once de sucre rouge, ou deux onces de miel commun.

III. Le mercure dulcifié donné aux enfans jusqu'à six grains, & aux autres jusqu'à douze, est un excellent purgatif contre les vers, si vous le donnez avec un peu de conserve de roses rouges, ou un peu de moëlle de pomme cuite.

IV. On donne vulgairement aux enfans une demi dragme de semence contre les vers, pilée avec un peu de moëlle de pomme cuite, & sur la prise un verre d'eau de pourpier: mais comme l'expérience fait connoître que ce reméde excite presque toûjours la fiévre, il est plus utile de leur donner de la poudre suivante.

Prenez deux dragmes de corne de cerf brûlée jusqu'à ce qu'elle devienne blanche, une dragme de semence contre les vers, & pareille quantité de feuilles de scordium. Réduisez le tout en poudre, & donnez-en depuis une demi dragme jusqu'à une dragme, avec un peu de miel. Sur ce reméde vous boirez un verre de tisanne faite avec la racine de chiendent & la racluie de corne de cerf, qui servira pour la boisson ordinaire.

V. Le vin dans lequel vous aurez fait infuser les feuilles d'absinthe & de scordium est trés-utile, si vous en prenez chaque matin un demi verre a jeun.

VI. Le sel de geniévre depuis dix grains jusqu'à quinze, ou l'écorce d'orange pulvérisée donnée en même quantité fait sortir les vers, si vous prenez un peu de ce reméde.

VII. L'huile de bois de geniévre rectifiée, ou du bois de noisetier, est admirable, si vous en donnez de chacun une goute pour les enfans avec un bouillon de pourpier, ou trois goutes pour ceux qui sont plus âgez.

VIII. Je ne trouve rien de si facile ni si utile contre les vers des enfans, que de leur faire boire aux repas, l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir une once de vif-argent, qui servira plusieurs fois à cet effet.

IX. On peut apliquer sur le nombril des enfans l'extrait de geniévre, ou la poudre de feuilles d'absinthe & de scordium, avec le fiel de bœuf & un peu de cire. L'ail pilé a la même vertu étant apliqué sur la même partie: mais s'il y a des accidens fâcheux qui travaillent les malades, comme douleurs de ventre & de tête opiniâtres, avec convulsions, il faut en ce cas soupçonner quelques vers extraordinaires, comme celui qu'on appelle platée, qui s'étend selon la longueur des intestins; & dans la violence de ces simptomes, vous ne trouverez de plus pressant reméde que le sirop emetique fébrifuge, dont vous donnerez depuis une demi once jusqu'a une once, selon les forces du malade; vous en verrez un effet merveilleux.

X. Il n'y a rien de meilleur contre les vers des petits enfans, que de faire sécher sur une tuile rougie au feu, des vets, & en donner la poudre aux enfans, laquelle chassera incontinent les autres du corps.

XI. J'ai experimenté que les vers des enfans sont chassez, si on leur donne à manger au matin à jeun, sans autre chose, des raisins de cabas; car les choses douces en abondance sont contraires aux vers comme les ameres, ils se crevent par l'abondance d'une viande douce.

XII. Il est bon de leur faire user de la rhubarbe confite, ou conserve de fleurs de pécher: boire l'eau distillée de gentiane, ou de jus de citron, ou de jus de menthe, ou de basilic, ou de pourpier, ou de ruë, ou d'aluine, ou bien leur faire avaler avec un doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de vers dessechez premierement, puis brûlez sur une pelle toute ardente, & pulverisez subtilement; ou de la poudre de chardon bénit, ou de coralline le poids d'un écu. On peut encore leur appliquer sur le nombril un cataplâme fait d'aluine, tanaisie, & amer de bœufs. Tout cela doit être fait au décours de la Lune.

Remédes Chimiques.

XIII. Panacée mercurielle. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules.

Sublimé doux. La dose est depuis quatre grains jusqu'à trente.

Précipité de couleur de rose. La dose est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Petite centaurée.

Rasure de corne de cerf en tisanne & en poudre. La dose est depuis dix grains jusqu'a une dragme.

Rhubarbe. La dose est depuis douze grains jusqu'à une dragme.

Mercure précipité noir. La dose est depuis douze grains jusqu'à une demi-dragme.

Æthiops mineralis. La dose est depuis deux grains jusqu'à douze.

Mercure précipté rouge sans addition. La dose est depuis deux grains jusqu'à six.

Extrait de rhubarbe. La dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules.

Extrait d'aloës. La dose est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Remédes pour les Vers des grandes personnes.

Quant aux personnes qui seront grasses & replettes, ils pourront ajoûter une demi-dragme d'aloës, ou méler les poudres énoncées dans le premier article ci-dessus, avec une once de sirop de fleurs de pécher, ou de sirop de chicorée composé, sinon ils useront de vin d'absinthe, ou de thériaque, ou d'orvietan.

Ceux qui auront de la répugnance à prendre par la bouche, on leur apliquera sur le nombril cette sorte d'emplâtre.

Emplâtres pour les Vers.

I. Prenez de la poudre de petite centaurée, du fiel de bœuf, de farine de lupins de chacun une demi-once, d'aloës une dragme. Mélez le tout ensemble avec un peu de miel.

II. Prenez du suc de feuilles de pécher, du suc d'absinthe de chacun une once, de fiel de bœuf ou de quelqu'autre animal, de vinaigre de chacun une demi-once, d'aloës, de la coloquinte de chacun une dragme, d'huile d'amandes ameres une once & demie. Mélangez le tout ensemble.

III. L'aloës, ou la coloquinte, ou la gentiane, ou le fiel d'un animal, ou l'absinthe pilée, ou la petite centaurée, l'un ou l'autre mélé avec un peu d'huile ou de miel, & mis sur le nombril, fera presque autant d'effet, que tant de mélanges ensemble; l'on pourra encore les faire bouillir avec du lait & du sucre, & les donner en lavement.

Remédes généraux pour les Vers des enfans & des grandes personnes.

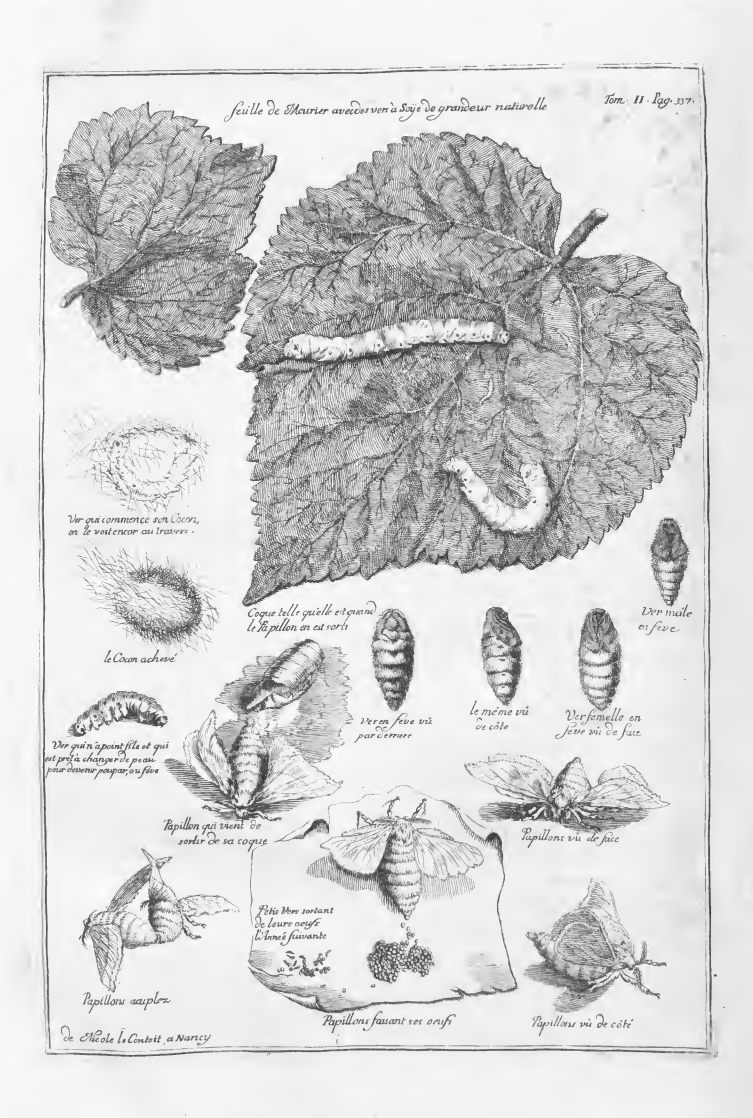
I. Prenez deux cuillerées de suc de limons ou citrons, & deux cuillerées d'huile d'olive ou de vin blanc. Il faut méler le suc de limons avec l'huile ou le vin blanc, & le faire prendre le matin à jeun, si c'est une grande personne; mais si c'est un enfant, il ne faut lui en donner qu'une cuillerée ou deux tout au plus à chaque fois. Si le reméde n'opere point, on doit le réïterer.

II. Aïez un ver ou deux de la personne qui en jette, faites les sécher dans le foïer aprés l'avoir netoïé. Quand les vers seront secs, vous les mettrez en poudre. Vous mélerez cette poudre dans un peu de vin blanc, que vous donnerez à boire à celui qui a des vers. C'est un reméde infaillible.

VERS DE TERRE qui servent d'appat pour prendre les poissons. *Voiez* ACHÉES.

VERS A SOIE. Ce sont des vers qui produisent la soie. Le ver à soie appellé [en Latin *Bombyx*, sive *vermis lanificius*] est une espece de chenille, ou un ver long & gros comme le petit doigt, divisé d'espace en espace par des manieres d'anneaux. Il a quatorze pieds, six en sa partie anterieure, qui sont cours, & huit en sa partie posterieure qui sont plus longs [& qui commencent après le troisiéme anneau; les deux derniers sont les plus grands. Sa figure est laide, dégoûtante à voir, sa substance est trés-humide, visqueuse, couverte d'une peau trés-mince & trés-tendre, se rompant & se dissolvant aisément; de couleur brune ou blanchâtre avec quelques taches. Il nait au Printems d'un petit œuf rond, gros comme la graine de pavot: on le nourrit avec des feuilles de meurier blanc récemment cueillies, mais il faut prendre garde qu'elles




feuille de Meurier avec des vers à Soye de grandeur naturelle
Tom. II. Pag. 337.
Ver qui commence son Cocon, on le voit encor au travers.
le Cocon achevé
Coque telle qu'elle est quand le Papillon en est sorti
Ver mâle en feve
Ver en feve vû par derriere
le même vû de côte
Ver femelle en feve vû de face
Ver qui n'a point filé et qui est prêt à changer de peau pour devenir poupar, ou féve
Papillon qui vient de sortir de sa coque
Papillons vû de face
Petis Vers sortant de leurs oeufs l'Année suivante
Papillons acuplez
Papillons faisant ses oeufs
Papillons vû de côté
de Nicole le Contoit, a Nancy

qu'elles ne soient mouillées lorsqu'on les lui donne; car cette humidité extérieure amolliroit sa peau, & le feroit crever & mourir. Quand il a atteint une parfaite grosseur il cesse de manger; mais il fait sortir d'une petite trompe placée entre sa bouche & son estomac, une espece de bave épaisse, gluante ou visqueuse, laquelle il étend & ourdit autour de soi à peu-près comme font les chenilles. Ensuite avec la même matiere il se construit un coccon de la figure & de la grosseur d'un œuf de pigeon, tantôt blanc, tantôt jaune, ou il s'envelope & s'ensevelit pour plusieurs jours, ayant sous cette coque presque la grosseur & la figure d'une féve, de couleur jaunâtre, & remuant si peu, qu'il semble être mort quoiqu'il ne le soit pas : on l'appelle alors *Aurelia* ou *Chrysolis*. Si l'on ne jette point le coccon dans l'eau pour en tirer la soie, cet *Aurelia* quitte une dépouille grossiere, il perce son coccon & il en sort en un beau papillon blanc, gai & dispos. Or comme l'on en laisse sortir de cette maniere une bonne quantité, l'on peut avoir le divertissement de voir des papillons mâles & femelles, se caresser ou se faire l'amour, d'où il s'ensuit des œufs, puis l'animal meurt. Les vers à soie contiennent beaucoup de flegme & d'huile, peu de sel volatil.

Ils sont estimez propres pour arrêter les vertiges, si après les avoir sechez & pulvérisez, on en applique la poudre sur la tête rasée.

La soie avec le coccon qui n'a point été jettée dans l'eau, est appellée en Latin, *sericum crudum*, & en François, *soie cruë*. Il faut la couper en deux pour en ôter la dépouille du ver qui y est restée. Elle contient un peu de flegme, beaucoup d'huile, de sel volatil & peu de terre.

Elle est estimée propre pour fortifier le cœur & pour purifier le sang, étant prise en poudre. Quelques-uns prétendent que si l'on nourrit un veau de feuilles de meurier, puis qu'on le tuë, qu'on le hache en morceaux & qu'on l'expose à l'air sur une maison, il s'y formera des vers à soie; mais cette pensée mérite confirmation.] Nous parlerons ici avec assez d'étenduë de tout ce qui concerne les vers à soie.

Maniére de gouverner & nourrir les Vers à soie.

Pour parfaitement nourrir & élever les vers à soie, il faut tirer les principales régles pour une semblable conduite, de la connoissance du naturel que la Lune & le Soleil ont communiquez à ce petit animal si précieux: car puisque la Lune l'a assujetti à quatre différentes maladies qui lui viennent dans un mois, chaque maladie l'attaquant de huit en huit jours, selon les quatre différens changemens que la Lune reçoit dans un mois de huit en huit jours: d'autant que le Soleil a le pouvoir de le rendre libéral ou avare en la soie qu'il doit donner, parce que si le ver à soie fait sa soie au tems que le Soleil s'approche de nous, par sa grande vertu il donne la soie en abondance: si le Soleil s'éloigne de nous lorsqu'il rend sa soie, le ver à soie diminuant de vertu ne rapporte pas si grand profit. Puis donc qu'il est vrai que ce petit animal simpatise si fort avec ces deux Astres, il faut le conduire de telle façon qu'à la faveur de leur influence il rende de la soie à son maitre.

C'est pourquoi tous ceux qui veulent faire ce beau ménage, auront pour maxime de faire ensorte que la graine ou semence de vers à soie, soit entierement éclose six ou sept jours avant la nouvelle Lune d'Avril, pour trois raisons.

La premiere, afin que la maladie survienne précisément aux vers au jour du changement de chaque quartier de la Lune, & que par ce moien ils soient délivrez plus promptement.

La deuxiéme, que puisque le ver à soie doit rendre sa soie dans six ou sept semaines, ce qu'il fera assurément s'il est nourri & élevé comme je dirai ci-après : le ver venant à éclore au tems susdit, il se rencontrera que dans six ou sept semaines après il fera la soie dans la force de la Lune du mois suivant, qui sera au premier quartier ou au commencement de la pleine Lune.

Et la troisiéme, est que la graine étant éclose en ce tems-là, le Soleil se trouve être dans sa grande force & vigueur s'approchant encore de nous lorsque le ver veut rendre sa soie.

Voila de belles considérations, pourvû que l'on puisse trouver de la nourriture pour les vers au tems qu'on les veut faire éclore; & parce qu'il y a quelques Provinces en France plus froides les unes que les autres, où le meurier blanc à cause du froid n'a pas encore jetté sa feuille au tems que nous désirons faire éclore la graine, il faut que l'artifice suplée au défaut de la nature, & qu'il rende tous les climats de France égaux dans la faculté d'y pouvoir faire grande quantité de soie.

L'artifice dont il faut se servir, c'est qu'il faut avoir une petite quantité de jeunes meuriers blancs, ou bien ceux qui en auront la commodité, feront des pepinieres ou taillis de ces jeunes meuriers plantez sur quelque lieu éminent & élevé, ou en quelqu'autre endroit où le Soleil du Levant & du Midi frappent vivement, ce qui fera pousser la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours auparavant celle des grands meuriers, ce que l'expérience nous apprend être véritable, & en ayant vous donnerez à vos vers à chacun une fois le jour seulement jusqu'à ce que vos arbres ayent poussé, pour lors vous leur en donnerez un régime de vivre, comme on dira ci-après.

Que si vos vers à soie étoient trois ou quatre jours éclos auparavant que vos petits meuriers eussent poussé, donnez-leur quelque peu de feuilles de laituë ou de ronce, ou bien mettez au hazard toutes les années un ou deux meuriers du second âge, qui est depuis six ans jusqu'a douze. Si vous avez quantité de vers à nourrir, & si vous en avez peu, il faut prendre d'autres meuriers au dessous dudit âge, aux pieds desquels vous jetterez tous les jours de l'eau chaude, jusqu'a ce que la feuille soit entierement poussée, & ayant cueilli toute la feuille vous en couperez & jetterez au pied de deux durant quelques jours de l'eau froide, & par ce moyen ce peu de vertu qui restera en eux fera pousser de nouvelles racines, & de nouveaux jets, & comme vous serez venu a l'Automne, si vous voyez que la racine sur laquelle vous avez jetté l'eau chaude soit morte, ou peu vigoureuse, vous la couperez & laisserez la nouvelle qu'ils auront produit, & de cette façon vous aurez de la feuille pour nourrir au commencement vos vers, & avec cela vous conserverez vos arbres, ou bien vous les ferez déchausser de trois pieds autour, & de profondeur jusqu'à ce que vous ayez découvert toute la racine, & qu'elle se voie tout-à-fait à clair, laquelle en après vous recouvrirez de chaux vive, & vous remettrez la terre que vous aurez tirée de la racine de vos arbres. Cela fait, durant huit jours vous les arroserez avec de l'eau froide une fois par jour, & sitôt que vous verrez les boutons de vos meuriers s'enfler, il faut être soigneux de les couvrir tous les soirs avec un drap ou linceul : pour les défendre contre la gelée. Vous en ferez autant lorsqu'il neigera, & vous les tiendrez couverts tant qu'il tombera de neige. Cette invention est assurée, il est vrai aussi que vous perdrez vos meuriers; mais pour mieux faire prenez le verd de dessous l'écorce, & pelure du bois des jets de vos meuriers, & hachez-la fort menu & donnez-en à vos vers, il est assuré que vous les conserverez par ce moyen vivans jusqu'à ce que les petits meuriers ayent jetté leur feuille, & de la façon vous subvenez au retardement des feuilles qui pourront être en quelqu'endroits froides.

Pour faire éclore la graine à Vers que vous aurez fait venir de Languedoc.

Si vous n'en avez pas de naturalisée, faites-en venir de Provence ou de Languedoc, parce qu'elle se rapporte mieux au climat de France que celle d'Espagne; vous la diviserez selon la quantité des vers que l'on désirera nourrir par onces, ou de deux en deux onces, que vous envelopperez d'un linge où il y aura du coton, & pendant le jour vous la tiendrez dans vos poches, les filles & les femmes dans leur sein, & la nuit dans vos lits, ce que vous continuerez durant trois jours sans visiter la graine, de peur de l'éventer ou morfondre.

Le troisiéme jour vous la visiterez, & s'il n'y a point de vers éclos, vous continuerez encore, comme on a dit, durant deux ou trois jours, pendant lesquels, sans doute, vous aurez des vers éclos : vous ne les ôterez point de dessus la graine, mais vous les mettrez avec le linge dans lequel elle sera enveloppée dans une petite boëte ronde de sapin ou autre; au défaut de celle-là, & dessus la graine vous mettrez du papier de la grandeur de votre boëte tout percé & découpé fort menu, & sur le papier mettez des feuilles de meurier des plus tendres, & au défaut des feuilles de la nourriture que nous avons dit ci-dessus.

Maniére d'élever les Vers qui viennent d'éclore.

Aussi-tôt que vous verrez vos vers éclos sortir à travers le papier & monter sur la feuille, vous les leverez doucement avec leurs feuilles de meurier & les logerez dans d'autres boëtes, ayant retiré les vers éclos, vous fermerez votre boëte où le reste de la graine sera, & vous la mettrez entre deux oreillers on traversins que vous aurez fait échauffer auparavant, & vous le mettrez sous la coëtre de votre lit, & alors il faut visiter votre graine deux ou trois fois le jour, & ôter les vers éclos à mesure qu'ils écloront, en remettant après votre boëte avec les oreillers sous la coëtre, ayant fait chauffer auparavant les oreillers.

Vous mettrez les vers éclos séparément dans divers boëtes, & au défaut des boëtes dessus du papier, carton ou petites planches: ce qui s'en éclora par chaque jour vous aurez soin de les séparer journée par journée sans les mêler: vous les tiendrez chaudement, afin que sachant le tems que la maladie ou endormissement les doit prendre, vous prévenicz les accidens & les maux qui peuvent leur arriver.

Nous avons déja dit, que s'il n'y avoit point de feuilles de meurier au tems que l'on désire faire éclore les vers à soie, cette pellicule verte qui est dessous l'écorce des jets & petites branches des meuriers étant hachée fort menuë & donnée aux petits vers, leur servira de nourriture jusqu'à ce que le meurier ait poussé sa feuille. La pratique nous l'a apris, & la raison nous en persuade, attendu qu'on a reconnu que cette pellicule tendre de dessous l'écorce du meurier, n'est autre chose que la féve du meurier, & la liqueur que le ver à soie désire à la feuille pour sa nourriture : car la feuille étant tant soit peu seche & flétrie, le ver ne la mange point & ne fait que passer par dessus.

Disons maintenant les conditions que la feuille du meurier doit avoir pour être heureusement distribuée aux vers à soie en chaque âge.

Conditions requises à la feuille de Meurier pour être bonne & propre à la nourriture des Vers à soie.

Il y a trois especes de feuilles de meurier. Savoir, la feuille du meurier noir, qui porte de grosses meures noire; la feuille du meurier blanc, qui porte de petites meures rouges, & la feuille de meurier blanc, qui porte des meures blanches.

La feuille de meurier blanc, qui porte des meures blanches, est la feuille que le ver à soie aime le plus, & qui fait rendre une soie parfaitement belle & lustrée; & au défaut de celle-là, l'autre feuille du meurier blanc, qui porte des meures rouges, est très-bonne; & au défaut de ces deux, celle du meurier noir, qui est une feuille tonde, large, un peu rude & plus épaisse que les deux autres, n'est point mauvaise.

Si vous avez assez de feuilles d'une même espece de meuriers pour nourrir vos vers, ne faites pas de mélange de nourriture des feuilles de meuriers de diverses especes; mais nourrissez-les, si vous pouvez, de feuilles d'une même espece, & principalement gardez-vous de leur donner des feuilles de meurier blanc, si auparavant vous leur avez donné des feuilles de meurier noir, parce que la blanche étant plus délicate que la noire, le ver à soie en mangeroit plus qu'il ne faudroit, & par ce moyen il créveroit ou deviendroit luisant; mais si au commencement vous leur avez donné de la feuille blanche, que vous n'en ayez pas assez pour achever de les nourrit, donnez-leur de la feuille de meurier noir jusqu'à la fin.

Maniére de traiter les Vers à soie en chaque âge.

Au premier âge du ver à soie, qui est du jour de sa naissance jusqu'à sa premiere maladie, donnez lui de petits bourgeons & de la plus tendre feuille de meurier.

Au second, troisiéme, & jusqu'au quatriéme âge, qui sont distinguez

guez & connus par la seconde, troisiéme & quatriéme maladie, donnez leur en chaque âge la plus tendre feuille de vos meuriers, comme à la premiere.

Les vers étant sortis de la quatriéme maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, ils ont besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons d'en bas ni d'en haut des branches, non-plus que des rejettons de quelqu'endroit que ce soit du meurier, quoique la feuille en soit large, parce que la feuille étant tendre, la nourriture leur est si agréable qu'ils en mangent trop & crevent & deviennent luisans, & de cette façon c'est un poison pour eux.

Il faut donc ordonner pour éviter cela, la cuillette de la feuille.

Comment on doit cueillier la feuille.

Commencez à cueillir chaque journée tous les rejettons d'en bas, qui seront à chacun de vos meuriers, sans toucher a d'autres endroits; & lorsque les jets d'en bas seront cueillis, prenez les sommitez des jets d'en haut, & tout autour des meuriers, & après vous continuerez de cueillir un arbre après l'autre, la feuille d'en bas ou les rejettons auront failli jusqu'au milieu de chaque arbre.

Cela fait, vous cueillerez entierement le reste de la feuille des meuriers l'un après l'autre, journée par journée, selon que l'on en a besoin. Il faut réserver la feuille des plus vieux pour donner aux vers, quand ils seront prêts de monter pour faire leur soie, observer de ne cueillir point la feuille de meurier le matin que la rosée ne soit tombée.

Du tems que l'on doit observer pour cueillir la feuille.

Quand on verra quelques jours sombres & couverts, & qu'il y aura apparence de pluie, faites cueillir de la feuille pour deux jours, & vous la mettrez en un lieu haut, clair & airé, ou en quelqu'autre lieu, pourvû qu'il ne soit point humide; & cueillant la feuille en un beau jour clair & serain, il la faut loger en un lieu bas & frais, dans un cellier, si vous en avez un, où il n'y ait point de mauvaise odeur, & ne la mettez pas dans la cave, parce qu'étant trop humide, la feuille garde cette humidité; néanmoins si l'on est contraint de la mettre dans une cave, donnez-lui de l'air durant une heure, ou demi-heure avant que de la distribuer à celui qui nourrira les vers.

Remarques sur les feuilles.

La feuille qui est contre le lierre est un poison aux vers à soie, ainsi il faut remarquer & empécher que cette herbe ne s'attache aux meuriers.

En cueillant la feuille il ne faut point avoir manié aucune chose qui sente l'odeur que nous dirons ci-après, laquelle est contraire aux vers à soie; & pour cueillir bien exactement la feuille, comme il a été dit ci-devant, il est nécessaire que celui qui la cueillera ou fera cueillir ait la méme intelligence à élever des vers à soie, que celui qui les gouvernera, & ainsi le ver à soie étant éclos, & sa nourriture trouvée, il lui faut chercher un lieu propre pour le loger.

Du logement qu'il faut donner aux Vers à soie.

L'on choisira le lieu qu'on leur donnera selon le climat, parce qu'aux Païs où il fait des extrémes chaleurs, il les faut loger en un lieu bas; & en un climat froid, & par toute la France, aux chambres des premiers & deuxiémes étages bien closes, les trous & crevasses bouchées, afin que la pluie, le vent & le froid ne les endommagent point, & que les rats & autres vermines ne les mangent point.

Les chambres où les vers à soie se plaisent le plus, sont les chambres des seconds étages de la hauteur d'une toise & demie, ou dix pieds, & non-pas aux longues galeries, qui ne sont propres qu'aux Païs extrémement chauds; il faut prendre garde qu'elles ne soient point entourées de puanteur, ni d'aucune odeur trop forte: mais elles doivent étre percées au Levant & au Midi, autant qu'on le poutra faire.

Les vers à soie étant petits, il les faut loger dans de petits cabinets bien chauds, ou ailleurs, pourvû que le lieu ne soit pas froid; & si au contraire il l'étoit, vous le pourrez échauffer modérément avec du brasier dans une terrine ou dans un grand rechaud, ou quelqu'autre façon.

L'humidité, le froid & l'extréme chaleur leurs sont contraires, & tous les lieux, en cas de nécessité, soit haut ou bas, exempts de ces qualitez, leur sont bons.

Les vers à soie étant petits, il faut tenir leurs chambres closes, & ne leur donner de l'air que le moins qu'on pourra; & lorsqu'ils ont passé la troisiéme maladie, jusqu'à ce qu'ils rendent la soie, donnez-leur de l'air à mesure que vous connoîtrez la chaleur excessive.

Vents contraires aux Verrs à soie.

Le vent du Septentrion leur est fort nuisible & contraire, tellement qu'il faut bien prendre garde de quel vent on leur donnera de l'air.

Le vent du Midi leur est très-bon; ce n'est pas qu'il faille que les fenêtres des chambres où seront les vers, demeurent toûjours ouvertes de ce côté-là; mais seulement quand il fera une grande chaleur, & que le tems sera clair & serain. La grande chaleur du jour étant passée, vous les ouvrirez & vous les laisserez ouvertes deux ou trois heures: vous en ferez autant lorsque vous jugerez que les chambres où vos vers seront, sont remplies d'un air étouffé & de mauvaise odeur à cause de la chaleur de vos vers.

Les vers étant ainsi logez, pour les bien nourrir & élever, il faut observer le régime suivant.

Maniére ou regime pour bien nourrir & élever les Vers à soie.

Depuis la naissance des vers à soie jusqu'à leur premiere maladie, faites que la feuille de meurier ne vienne que d'étre cueillie quand vous la donnerez, & depuis la premiere maladie jusqu'à ce qu'ils rendent leur soie, ne leur donnez point de feuille qu'elle ne soit cueillie d'un jour à autre; vous continuerez de leur donner de cette feuille ainsi conditionnée, depuis le jour que les vers sont éclos jusqu'à la premiere maladie, auquel tems il faut leur en donner une fois par jour, vers le Midi. Le plus fort de la maladie les prendra six ou sept jours après le jour de leur naissance; s'ils sont vigoureux & sortis de bonne race, elle ne durera que deux ou trois jours; vous la connoîtrez lorsque vous verrez le bout de leur bouche commencer à blanchir tant soit peu & la téte s'enfler un peu: ce qu'il faut regarder de bien près.

Ce que c'est que les Vers en fraize.

Afin qu'on sache ce que c'est que le ver en fraize, il faut remarquer que ce mot de fraize dénote, que les vers à soie sont alors en disposition de se meurir, c'est-à-dire, de cuire, digéter, ou vuider tous les excrémens qu'ils ont amassez auparavant, & de former en leurs corps la matiere de la soie: & de fait, déchirez un ver à soie pourlors, qui est le tems auquel il est en sa quatriéme maladie, quoiqu'il soit bien gros & rempli, vous ne verrez au dedans de son corps que du verd de meurier, avec une aquosité du tout indigeste; & si vous déchirez le ver à soie lorsqu'il est en fraize, vous y verrez la matiere de la soie formée, comme la matiere d'un jaune clair & transparant, gluante & tenace.

Maniére dont il faut gouverner les Vers à soie qui sont en fraize.

Lorsque les vers à soie sont en fraize, les vigoureux demeurent quatre ou six jours, les foibles huit avant que de rendre leur soie: donnez leur alors de la feuille d'heure à autre, car dans ce tems-là ils sont insatiables, parce qu'ils sont en état de parfaite santé, & au plus fort de leur chaleur naturelle, digérant beaucoup, & convertissant tout le plus subtil de ce qu'ils digérent en soie. L'on jugera facilement par ce que je dis de leur avidité à manger en ce tems-là, que ce n'est pas mal-à-propos qu'en Languedoc, Provence & Comté d'Avignon, l'on nomme les vers à soie, *maignans*, qui est un mot qui dérive de l'Italien, & qui signifie mangeurs, parce qu'il est nécessaire que la feuille leur abonde soir & matin, & à toute heure: c'est à quoi il faut s'assujetir si l'on veut retirer du profit de ces petits animaux.

REMARQUES. I. Il ne faut point méler les gros vers avec les petits qui sont nez de divers jours, parce que s'ils étoient mélez, il arriveroit qu'il y en pourroit avoir de gros qui seroient bien sains, & des petits qui seroient malades, ou des gros malades & des petits sains; ce qui feroit qu'on ne leur sauroit donner de la feuille selon le régime que nous avons dit. Voila pourquoi, lorsqu'ils éclosent, il les faut loger journée par journée, & sans confusion.

II. Le régime de vivre ne doit étre observé exactement à l'endroit des vers à soie, que lorsqu'ils sont en santé, & quand ils sont malades. Vous pouvez bien tenir la régle de leur donner de la feuille autant de fois que j'ai dit; mais non pas en si grande quantité que s'ils étoient en santé, il faut seulement leur en donner fort clair.

III. Les vers à soie étant jeunes jusqu'à ce qu'ils ayent passé la premiere maladie, veulent étre tenus un peu serrez, & les feuilles couvertes de vers doivent se joindre & se toucher. Mais il ne faut pas mettre les vers, ni la feuille sur laquelle ils seront, l'une sur l'autre, parce que venant à leur donner de la feuille, vous empécheriez la nourriture à ceux de dessous, & passé cette maladie éclaircissez-les fort à mesure qu'ils grossiront.

IV. Lorsqu'ils entrent en fraize tenez-les fort clairs; car autrement la grande chaleur avec l'humidité qui est en eux les feroit pourrir, parce que le chaud & l'humide sont les causes & les principes de leur putréfaction.

Parfums propres aux Vers à soie en tems de pluie.

Si en tems de pluie vos vers sont assoupis & étonnez, retranchez leur ordinaire, donnez leur peu de feuilles, & avant que de leur en donner, parfumez-les avec de l'encens, que vous jetterez sur la braize dans un réchaut, que vous laisserez dans la chambre.

Dans ce tems-là les parfums leur sont plus nécessaires que la nourriture. Le parfum du vin, du vinaigre fort leur est très-bon; il faut faire chauffer une pierre, puis jetter le vin ou le vinaigre dessus. Ils leur sont principalement nécessaires & profitables quand ils veulent rendre leur soie; car cette odeur leur donne du courage & de la vivacité pour monter.

Toutes sortes de bonnes odeurs, pourvû qu'elles ne soient pas extrémement violentes, comme le musc & toutes sortes d'épiceries; mais douces comme le thim, la lavande, le romarin, le fenouil en herbe & autres de semblable nature, leur sont très-bonnes, & la mauvaise odeur leur est une peste.

Aucune autre femme que celles qui ont accoûtumé de nourrir les vers à soie ne doit point fréquenter les chambres où ils seront logez, sur tout dans le tems qu'elles ont leurs purgations; car alors leur vûë leur est un basilic.

Quand vous voudrez jetter dehors la litiere de dessous vos vers, ne l'ôtez point lorsqu'ils seront malades; mais au contraire, vous l'ôterez lorsqu'ils seront sains, & avant que la maladie les attaque; car autrement vous leur feriez grand tort.

Il faut aussi avoir pour maxime de les tenir nettement & le plus proprement que vous pourrez, principalement lorsqu'ils auront passé la quatriéme maladie, dans lequel tems il font beaucoup de litiere.

Maladies des Vers à soie & leurs remédes.

Ayant passé la premiere maladie ou endormissement, & venant à la seconde, donnez-leur de la feuille deux fois par jour en petite quantité & clairement au matin & au soir. Vous connoîtrez qu'ils sont guéris de la premiere maladie à la desenflure, & à la flétrissure de leur bouche, auquel état de santé, ils sont quatre ou cinq jours pour le plus, & vous les connoîtrez venir & tomber a la seconde maladie à l'enflure de leur téte.

La seconde maladie passée, & tombant a la troisiéme, donnez-leur beaucoup

beaucoup de la feuille deux fois le jour, le matin & le soir. L'on appelle cette seconde maladie mûë, parce que le ver à soie venant à guérir de cette seconde, il mûë la peau de sa tête, & la dépouille, & a la tête flétrie; & tombant à la troisiéme, la tête & les pieds lui deviennent enflez & emboutez.

Et la troisiéme maladie aïant passé, & venant à la quatriéme, il faut leur donner de la feuille trois fois le jour, le matin, à midi, & sur le soir; cette troisiéme maladie s'appelle aussi mûë, parce que le ver en guérissant mûë, & dépouille la peau de sa tête, & défile la peau du ventre & des pieds, & demeure la tête flétrie, & la queuë large & éparée; & tombant à la quatriéme, tout le corps lui demeure enflé.

Aïant passé la quatriéme maladie, jusqu'à ce qu'ils entrent en fraize, qui sera dans quatre ou si jours après, s'ils sont vigoureux; & s'ils sont foibles, huit ou dix jours après. Donnez leur alors de la feuille quatre fois par jour, de grand matin, à dix heures du matin, à trois heures après midi, & sur les sept à huit heures du soir. Cette quatriéme maladie seule se doit appeller proprement mûë, puisque le ver dépouille tout entiérement la peau de son corps, aïant la tête & le corps flétris, & la queuë fort large & épanie.

Vers à soie qui paroissent luisans, & leurs remédes.

Tout les vers qui seront luisans, séparez-les des autres, & mettez-les à part, faites-les jeûner & les parfumez. Ce sont-là les deux remédes pour les remettre en santé.

Vers à soie qui sont jaunes & enflez.

On jette ordinairement les vers jaunes & enflez, & ceux qui crevent, parce qu'il n'y a aucune espérance de convalescence; cependant je vous conseille d'éprouver le reméde suivant.

Reméde contre la jaunisse des Vers à soie.

Si vos vers jaunissent ou prennent une méchante couleur à cause de quelque brouillard qui sera survenu le matin, qui leur est tout à fair contraire, ou par quelqu'autre cause que ce soit, parfumez-les aussi-tôt avec du thim, que vous mettrez sur la braize dans un réchaud; c'est un reméde très-particulier, & qui est excellent contre la jaunisse: ne leur donnez point de feuille, & une heure après ouvrez les fenêtres, non pas celles qui sont du côté du vent, & vous verrez vos vers s'éveiller, & prendre une nouvelle force; un quart d'heure après fermez les fenêtres, & donnez-leur de la feuille avec modération, non pas comme vous avez accoûtumé. Laissez-les quatre ou cinq heures en cet état sans leur donner rien plus, & vous verrez vos vers décolorez & jaunis se remettre, & prendre leur vive couleur.

De ce qui est contraire aux Vers à soie.

Donnez-vous garde de toute sorte d'huile, & qu'il n'y en ait point en vos mains ou sur la feuille, ou sur les vers, ou sur les tables ou étages, sur lesquelles ils seront, lavez vous les mains avant que de manier la feuille & les vers; ne maniez ni ne mangez aucuns oignons, ails ni saftan. En observant ces maximes, vos vers à soie seront bien gouvernez en France, & il ne restera pour toute perfection de ce ménage, que de trouver moïen de perpetuer la graine ou semence des vers à soie, sans l'aller mandier dans les Païs étrangers.

Ateliers des Vers à soie, lorsqu'ils veulent faire leur soie.

Après avoir conduit & élevé les vers à soie jusqu'à ce qu'ils soient prêts à faire leur soie, vous dresserez vos ateliers, ou auparavant si bon vous semble, dans la chambre que vous trouverez la plus propre & la plus commode, telle que j'ai dit ci-dessus. Vous composerez chaque atelier de quatre perches ou colonnes fortes & bien droites, que vous assûrerez sur le plancher d'en bas, & vous attacherez fermement à celui d'enhaut les perches, étant distantes l'une de l'autre de la largeur qu'on y puisse ranger & asseoir trois ais, & pour la longueur de la largeur de six pieds, ou selon que la commodité le permettra.

Dans cet atelier vous ferez quatre ou cinq étages l'un sur l'autre, de la largeur qu'il faut pour y asseoir trois ais qui seront distans de la hauteur les uns des autres d'un pied de Roi.

Après que vous aurez dressé vos ateliers ou étages, vous les enramerez avec du bouleau, ou de bruiere, de genêt, de sarment de vigne, de chiendent si vous en avez, parce que les vers à soie s'y plaisent beaucoup, & le moindre c'est le bouleau.

De quelle maniére il faut ramer les ateliers.

La façon de les enramer, c'est de prendre des brins ou poignées des arbustes que nous avons dit ci-dessus, un peu plus haut que les étages, afin qu'en les posant dedans, ils plient pour faire les arcades.

Les arcades seront à travers les ais d'un bout à l'autre, une arcade joignant l'autre, & ouverte environ d'un pied: vous ferez le bord de vos étages de sarment ou de chiendent, parce que le ver à soie s'y plait beaucoup.

Mais il faut remarquer qu'avant que de mettre vos ais à vos ateliers, il faut les avoir mis pendant plusieurs jours au Soleil, & les frotter de fenouil en herbe, comme aussi la bruiere, qui sera tellement séchée au Soleil, que la mousse tombe d'elle-même, & la poser aux ateliers fort chaude, aussi bien que le chiendent ou gramen, & les autres arbustes ou paille que vous y mettrez, parce que s'il y avoit la moindre humidité, jointe à la grande chaleur des vers à soie, cela causeroit un grand désordre.

Cela fait, vous logerez vos vers dans ces arcades fort clairement, parce que s'ils étoient empressez, outre que la chaleur leur nuiroit, comme j'ai dit, en montant ils se méleroient deux ou trois ensemble pour faire un peloton ou cocon, & feroient de la soie double, qui n'apporte pas grand profit à son maître.

Moïen pour exciter les Vers paresseux à rendre la soie.

Quelques jours après que vous les aurez mis dans ces arcades, le tems étant venu qu'ils rendent leur soie, ce que vous jugerez, s'ils n'ont qu'un petit de vert-obscur auprès de la tête en forme d'un colier qu'ils vuideront auparavant que de rendre la soie, & tout le reste du corps clair, & non luisant, autrement ils sont morts, & les pieds & le ventre clairs, & comme transparans: Si vous voiez qu'ils soient paresseux à monter & rendre la soie, ôtez la litiere des étages sur laquelle ils seront, & auparavant que de les y remettre épargnez les, & les arrosez doucement & legérement en façon qu'il n'y ait pas trop d'humidité, de quelque bon vinaigre, ou si vous avez du fenouil en herbe ou de la lavande, ou du thim, frotez-en ces étages, & vous verrez que bien-tôt vos vers feront grande diligence à monter.

Deux sortes de Vers, & leurs divers logemens.

Il y a de deux sortes de vers qui font la soie, les uns sont longs, & les autres courts; ceux qui sont longs sont propres à grimper les arcades, & ceux qui sont courts ne peuvent grimper, parce qu'ils ont les pieds racourcis, & tombent aussi-tôt: tellement qu'il faut séparer les racourcis d'avec les autres, & les mettre à part sur quelques ais ou étages, qui ne soient point enramez, & vous y mettrez dessus comme de petits bouchons, bouquets ou toufi aux faits de chiendent n'étant point empressez, afin que les vers aient de l'espace pour faire leur cocons, & vous verrez que vos vers racourcis y accourront aussi-tôt & feront leur petit ouvrage.

Moïen pour éviter que les papillons ne percent le cocon.

Lorsque vos vers auront tissu leurs cocons, qu'ils feront dans quatre jours précisément, ôtez-les des rameaux & des arcades, pendant quatre ou cinq jours après, & n'attendez pas le vingtiéme jour, que le cocon se peut conserver entier auparavant que le papillon sorte, pour deux raisons.

La premiére est, que vous pouvez avoir du tems assez pour tirer la soie de vos pelotons sans qu'il vous soit nécessaire de les mettre au Soleil ou au four, pour empêcher le papillon de sortir, si aussi-tôt que vous aurez desenramé vos pelotons, vous faites tirer la soie, & de cette façon vous aurez une soie plus belle, lustrée, & plus forte que l'autre.

La seconde est, que si vous tardez douze ou quinze jours à desenramer vos pelotons, & à faire mourir le papillon qui est dedans, il granonera & coupera le peloton au dedans, tellement que faisant après tirer la soie, le fil manquera d'abord au peloton du côté que le papillon aura granoné, & ainsi le reste de votre peloton ne vaudra rien qu'à faire de la filoselle ou fleuret.

Que si vous n'avez pas la commodité de faire tirer de la soie dans le tems susdit, ou bien que vous aïez une grande quantité de pelotons, faites mourir les papillons qui sont dans vos cocons au Soleil ou au four.

Pour faire mourir les papillons au Soleil & au four.

Le moïen pour les faire mourir au Soleil, c'est qu'aussi-tôt que l'on aura desenramé, le premier jour qu'il fera un beau Soleil clair & ardent, vous mettrez vos cocons à l'ardeur du Soleil sur un drap, & vous les laisserez épars sur le drap pendant la grande violence du Soleil, l'espace de deux ou trois heures, & en cette ardeur vous les envelopperez avec le drap, & vous les mettrez en un lieu humide; ce qu'il faut continuer trois ou quatre jours, s'il fait un Soleil clair & ardent; mais non pas autrement.

Et pour les faire mourir au four, mettez vos pelotons dans un sac bien net, & enveloppez-les avec un drap, & une heure après qu'on aura tiré le pain hors du four, lorsque la chaleur ne sera pas violente, vous mettrez vos pelotons dans le four, & vous les y laisserez trois ou quatre heures.

Pour bien tirer la soie de toutes sortes de Cocons.

Vous mettrez sur un fourneau un chauderon rempli d'eau claire & nette, que vous ferez chauffer en tel degré de chaleur que l'eau devienne perlée au milieu, & comme produisant une petite écume blanche, ce qu'elle fera quand elle voudra bouillir; alors vous jetterez vos pelotons dedans que vous remuerez & agiterez avec un petit balai ou brosse, & s'ils ne veulent devuider aisément, vous augmenterez votre feu, & étant commencé à dévuider, si vous voïez qu'ils se dévuident facilement, vous diminuerez le feu.

Les cocons se dévuidant, leur fil tiendra à ce balai ou brosse, que vous alongerez avec les doigts, la longueur d'une demi brasse ou davantage jusqu'à ce que tout le plus grossier des pelotons soit dévuidé, que vous couperez & mettrez à part tenant toûjours d'une main tous les brins de vos cocons unis & assemblez à un fil, & alors selon la soie que l'on desirera faire, vous prendrez des brins des cocons. Si vous voulez faire d'organcin, il faut prendre les brins de six pelotons, & si vous voulez faire de veronne, il faut prendre douze ou quinze brins, & les aiant unis & joints en un fil, vous les passerez premiérement à travers un anneau fait de fil d'archal, destiné pour ranger les brins, & qui sera attaché contre le devant d'une piéce de bois posée à travers sur le banc de devant du tour qu'on appelle bobiniére, parce qu'au plus haut de cette piéce dans un petit intervale qui s'y trouve, sont attachées deux bobines distantes l'une de l'autre de deux bons doigts. De cet anneau vous tirerez votre fil, & le croiserez sur les deux bobines qui ne sont là attachées que pour tordre la soie. Des bobines vous ferez passer le fil en haut dans un anneau qui tient au milieu d'un bâton, qui va & vient suivant le mouvement du tour, nommé lancette, posé à travers au dessous du rouet, & de cet anneau vous porterez & attacherez le fil sur le rouet, que vous ferez toûjours tourner, jusqu'à ce que votre écheveau de soie soit fait.

Il vous faut remarquer, que selon le nombre des brins des cocons que

que vous aurez pris pour composer votre fil, vous continuerez cette même quantité de pelotons ou cocons à votre fil, vous en fournirez toûjours un pareil nombre, quand quelques-uns seront dévuidez tout-à-fait, ou leur brin sera rompu; ce que l'on connoit au mouvement des cocons quand le nombre complet ne mouvera point, & vous continuerez cela jusqu'à ce que votre écheveau soit fait.

Il faut être aussi soigneux, si l'on desire avoir de la belle soie, de rassembler, & d'unir toûjours avec vos doigts, tous les brins qui composeront votre fil, & de couper les bourrillons qui tiendront aux cocons & au fil, & la soie en sera plus unie, & plus forte.

En tirant la soie vous tiendrez l'eau qui sera dans un chauderon, où vous mettrez les cocons pour étirer la soie le plus nettement que faire se pourra, & avec une écumoire ôtez les vers qui seront dépouillez de leur soie, que vous jetterez & changerez d'eau à mesure qu'elle sera trop sale.

Des vertus & proprietez de l'eau du chauderon d'où l'on tire les Cocons.

Cette eau est très-propre pour ôter toutes sortes de taches fraîchement faites, si étant chaude on y trempe le drap, ou autre étoffe tachée, & qu'on la batte & frotte fort dans la même eau.

Elle a une autre proprieté plus excellente: c'est qu'elle est bonne contre toutes sortes de douleurs qui viennent aux jambes; & quand vous en voudrez user, si vous n'avez point de cette eau lorsque la douleur vous pressera; car de la garder elle seroit trop puante & infecte, aïez de celle de filoselle, ou des cocons percez, ou de celle de filoselle sale, qui n'est point encore préparée, & qui reste de la soie qu'on a tiré, faites la fort bouillir dans l'eau jusqu'à ce que l'eau en devienne fort troublée, & puis l'eau étant tiéde, frotez-en les jambes, & laissez-les un peu dans l'eau, il est assuré qu'elle appaisera la douleur.

Au defaut de la filoselle, l'on pourra en faire autant des brins des meuriers, étant hachez fort menus & bien bouillis, qui tendront les mêmes éfets: car ce n'est que filoselle ce qui est à l'écorce du meurier.

Maniere de faire la graine & semence des Vers à soie.

Que si vous desirez avoir de la semence des vers à soie, & de vos papillons, qui sera meilleure que toute autre, parce qu'elle sera naturalisée, choisissez telle quantité de cocons que vous voudrez, qui soient durs & fermes, il n'importe pas de qu'elle couleur ils soient, blancs, incarnats, ou jaunes, que vous mettrez à part, la moitié longs & pointus des deux bouts, qui seront les mâles, & l'autre moitié courts, mousses, & ventreux, qui seront les femelles.

Lorsque les papillons seront sortis, vous mettrez autant de mâles que de femelles sur une étamine ou burate noire, & non sur du papier ou linge, ou pour mieux faire, vous les mettrez sur des feuilles de noïer où ils s'accoupleront; & étant separez, la femelle rendra ses œufs, semences ou graines sur la feuille, & parceque le second accouplement ne vaut rien à cause que la vigueur est diminuée à l'un & à l'autre, les papillons étant desacouplez, il faut jetter les mâles, afin qu'ils ne retournent aux femelles, & par ce moïen vous aurez des graines ou semence de vers à soie, & en celle-là vous n'aurez point de vers languissans ni foibles.

Moïens de conserver la graine des Vers à soie.

Les femelles aïant rendu leur semence ou graine qui sera jaune au commencement, mais étant devenuë grise dans trois ou quatre jours après vous prendrez la feuille du noïer sur laquelle elle sera, & la froisserez doucement entre vos mains, aussi-tôt la graine se separera de la feuille, laquelle vous mettrez dans de petites boëtes, que vous fermerez durant la chaleur en un lieu temperé, & pendant l'Hiver dans un coffre, parmi des habits, où il n'y ait point de linge; il ne faut pas la placer en un lieu humide ni froid, de peur qu'elle ne se morfonde.

Après avoir choisi les pelotons ou cocons pour faire la graine ou semence des vers à soie pour l'année suivante, du surplus des cocons vous en tirerez incontinent la soie sans les exposer au soleil ni au four, s'il est possible, pour les raisons ci-dessus.

Et parce qu'il y a de deux sortes de cocons qui rendent deux sortes de soie, il est bon de les distinguer.

Choix des Cocons pour de la graine.

Les uns sont appellez simples, c'est-à-dire, qu'un seul ver à soie en fait un; on nomme les autres doubles, parce que deux vers à soie, ou trois font un seul cocon.

Les cocons simples sont seuls propres pour faire la soie déliée, & l'organcin.

Les cocons doubles ne rendent qu'une soie grossiere, noueuse, & pleine de bourrillons, & sont des cocons fort grossiers & ventreux; il les faut mettre à part des simples pour en tirer la soie.

Parmi ces deux sortes de cocons, il en faut remarquer encore de deux autres sortes.

Les uns que les vers à soie ont façonné au fort de la Lune.

Les autres que les vers à soie ont travaillé en Lune foible.

De ceux que les vers à soie ont fait au fort de la Lune, lorsque vous en voudrez tirer la soie, il y faut fort peu de brins de cocons pour faire un bon fil.

Des autres qui ont été faits en Lune foible, il en faut beaucoup pour faire un fil assez rond.

La raison est, que les cocons qui sont faits au fort de la Lune ont le brin, c'est-à-dire, le fil nourri & fort, aiant beaucoup de corps, & les autres qui ont été faits au déclin de la Lune, ont le brin foible & délié, & qui n'a point de corps, tellement que pour faire un fil de soie d'organcin, on n'y met communément que cinq ou six cocons pour faire le fil, & si les cocons qui sont faits au déclin de la Lune étoient foibles, il en faudroit deux ou trois, ou davantage. Il arrivera aussi que quatre bons cocons feront un fil de soie d'organcin parfaitement beau si les vers à soie les ont fait au fort de la Lune. C'est pourquoi il faut observer exactement tout ce qui a été dit ci-devant, si l'on veut retirer du profit de ce ménage; sur tout si vous voulez avoir de bons cocons, observez encore le tems que nous avons dit ci dessus pour faire éclorre les vers à soie, afin que le ver tende sa soie au fort, & non au déclin de la Lune.

Remarques sur les moïens de conserver la graine de Vers à soie.

Il faut savoir qu'en beaucoup de Païs étrangers, & en France aux Provinces où l'on fait la soie, on a accoûtumé de renouveller la graine des vers à soie de trois ans en trois ans, ou de quatre ans en quatre ans, à cause, disent-ils, que la graine naturalisée s'affoiblit, & se lasse si son engeance est continuée en un même Païs plus de trois ou quatre années; de façon qu'en Avignon, Orange, Languedoc & Provence, ils ont accoûtumé d'avoir de la graine d'Espagne de quatre en quatre années, qui ne vaut pourtant rien la premiére année; mais les années suivantes, jusqu'à la troisiéme, elle est bonne, vigoureuse & féconde; ils attribuent cette bonté au climat d'Espagne, ne considérant pas que la cause pourquoi la premiére année la graine des vers à soie ne fait pas bon fruit, & ne profite pas, ce n'est autre chose que la graine est morfonduë & débile, qui est parmi la bonne, & ne produit que des vers languissans, qui ne peuvent venir à perfection, & qu'il n'y a qu'une bien petite quantité de bonne graine qui produise des vers à perfection, & qui fasse de la soie, d'où sortent après des papillons vigoureux qui rendent une grande quantité de bonne graine; & ainsi en cette premiére année elle ne raporte pas grand profit; mais les années suivantes elle foisonne à merveilles, parce qu'il n'y a que des vers vigoureux sortis de bonne semence, qui travaillent; car si le renouvellement seul causoit cette propagation de bonne graine, il faudroit qu'en Espagne on la renouvellât de quelque Païs plus chaud, & cet autre d'un autre qui feroit un progrès à l'infini, qui ne peut être en nature. L'expérience nous fait voir qu'en tous Païs les papillons des vers à soie peuvent rendre de bonne graine sans la renouveller & sans changer, si on suit les moïens que je dirai ci-après.

Les Espagnols disent qu'ils ont trouvé le moïen de la perpetuer en leur Païs, qui est d'enfermer dans une chambre un jeune veau de lait, & là le nourrir quelque tems avec des feuilles de meurier, & ensuite le tuer, & laisser pourrir sa chair dans la chambre, de laquelle s'engendre des vers qui grossissent merveilleusement de la corruption de cette chair, puis se racourcissent en feve, & produisent des papillons qui font de bonne semence ou graine de vers à soie, de laquelle ils se servent pour le renouvellement.

Moïens pour perpetuer en France la graine des Vers à soie.

Le moïen pour perpetuer en France la graine des vers à soie, consiste à prendre des cocons que les vers à soie auront jetté au fort de la Lune & non au déclin, ou bien s'il est possible au second jour de la nouvelle Lune, ou aux trois premiers jours de la pleine Lune; car en ces jours la Lune est en sa plus grande force & vertu, ce qui est assez visible par la marée, qui est plus enflée les trois premiers jours de la pleine Lune que tout le reste du mois, excepté le second jour de la Lune, auquel elle est aussi enflée & grossie qu'aux trois autres; & parmi tous les cocons choisissez les plus fermes, autant de mâles que de femelles, que vous connoîtrez selon les marques que nous avons dit ci-dessus, que vous mettrez à part pour en tirer les papillons; les papillons étant dehors, vous les ferez accoupler sur de la burate, ou sur la feuille de noïer; & étant desacouplez, jettez les mâles aussi-tôt, & ne permettez pas qu'aucun mâle ni femelle s'acouplent deux fois.

Après que la graine sera renduë, & qu'elle aura pris la couleur grisâtre, retirez-la de la burate, ou de la feuille de noïer, & prenez du vin dans une écuelle, que vous mettrez sur un rechaut avec du feu, pour le rendre tiede & non chaud; car autrement vous offenseriez la graine qui sera dans votre vin; étant en cet état jettez-y votre semence ou graine de vers à soie en la remuant, afin que celle qui sera legere & moins vigoureuse nage au dessus, & que vous mettrez à part, & vous prendrez l'autre qui sera au fond, qui est une graine pleine & pesante pour faire votre affaire; vous ne la laisserez pas beaucoup séjourner dans le vin; mais aussi-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée du vin, vous la tirerez dehors, & vous la ferez secher à l'ombre entre deux linges bien secs. Etant bien sechée, pendant les grandes chaleurs, vous la mettrez dans un pot vernissé dans un lieu temperé, c'est-à-dire, qui ne soit ni chaud ni froid, & pendant l'Hiver vous l'envelopperez d'une burate ou étamine, & vous la mettrez dans une boëte où il y aura du coton, ou de cette premiére filoselle qu'on tire du cocon du ver à soie; après cela vous la mettrez dans un coffre parmi des habits, où il n'y ait point de linge, ou si votre commodité le permet, & pour le mieux, vous envelopperez votre boëte d'une panne ou fourrure, & la laisserez en cet état dans un coffre à la chambre où vous coucherez jusqu'au Printems; vous n'ouvrirez point votre boëte avant ce tems-là, parce que faisant autrement vous morfondriez votre graine de vers à soie.

Le tems venu de faire éclorre, vous la remettrez encore dans du vin, non commun, mais le meilleur que vous pourrez trouver, qu'il soit rouge, & non blanc, comme est le vin d'Espagne, pourvû qu'il soit rouge, ou quelqu'autre qu'il soit fort & puissant, & qu'il soit chaud comme nous avons dit ci-devant, & non davantage, dans lequel vous laisserez votre graine un demi quart d'heure en la remuant toûjours, afin que s'il y avoit encore quelque graine legere, & qui nageât sur le vin, vous la mettiez à part, & la pesante qui sera au fond, vous la tirerez dehors, & vous la mettrez épancher dans un linge que vous aurez bien fait chauffer auparavant, & ensuite vous la couvrirez du même linge, & quand vous verrez qu'elle sera seche, il la faut mettre en un petit tas dans du linge bien envelopé d'un morceau de drap, & après vous

vous la mettrez dans vos pochettes, ou dans votre sein durant le jour & la nuit dans le lit, & vous ne la visiterez point de trois jours : voiez les instructions que j'ai donné ci-devant. Les vers a soie étant éclos, ne les mêlez pas avec les autres, mettez-les à part pour en tirer de la graine en sa saison, ce que vous continuerez toutes les années; que si vous suivez cette méthode, infailliblement vous aurez de la graine chez vous parfaitement bonne & meilleure que celle que vous pourriez recouvrer d'Espagne, ou de quelqu'autre Païs.

[On tient que l'invention de mettre la soie en œuvre fut trouvée en premier lieu par la fille de Petus nommée Pamphilia dans l'Isle de Cos : cette découverte fut bien-tôt connuë chez les Romains, ou leur aporta de la soie du Païs de Seres, où les vers qui la font croissent naturellement. Bien loin de profiter d'une chose si utile, ils ne purent jamais se persuader que ces vers produisissent des fils aussi beaux & aussi précieux, & ils tirerent sur cela quantité de conjectures chimériques; leur ignorance jointe à leur paresse, rendit pendant plusieurs siécles la soie si rare & à si haut prix, qu'on la vendoit au poids de l'or. L'Empereur Aurelien refusa par cette raison à l'Imperatrice sa femme, un habit de soie qu'elle lui demandoit avec instance; cette rareté dura fort long-tems, & nous devons la maniére d'élever les vers a soie à des Moines qui en aporterent des œufs en Grece sous le regne de l'Empereur Justinien, comme le dit Godefroy dans ses Notes du Code livre quatriéme & la Loi *Emptori.* 37, d'Ulpien, paragraphe premier au 21 livre du Digeste, assure que le prix de la soie étoit égal à celui des perles. *Mezeray* prétend que ce ne fut que sous le regne d'un Roger de Sicile, environ l'an 1130, qu'on vit dans cette Isle & dans la Calabre des Ouvriers en soie, qui furent une partie du butin que ce Prince raporta d'Athenes, de Corinthe & de Thebes, dont il fit la conquête dans son expédition de la Terre Sainte. Enfin, ce judicieux Auteur ajoûte que le reste de l'Italie & de l'Espagne aiant appris des Siciliens & des Calabrois à nourrir les vers qui font la soie, à la filet & à la mettre en œuvre, les François par droit de voisinage, & particulierement ceux des Provinces les plus méridionales, s'aviserent de les imiter peu d'années avant le regne de François I. qui en établit des Manufactures en Touraine : & il remarque que les ouvrages de soie étoient encore si rares, même a la Cour, que Henri II. fut le premier qui porta des bas de soie aux nôces de sa sœur. Mezeray semble se tromper pour ce qui regarde les Manufactures des soieries de Tours, qu'il dit que François I. y établit; Loüis XI. bien avant lui les y avoir introduites en 1470. Les premiers Ouvriers qui y travaillerent y furent appellez de Genes, Venise & Florence, & même de la Grece, & en 1480 au mois d'Octobre, ce Roi également habile dans l'Art de dissimuler & de regner, leur donna ses lettres patentes qui contiennent de grands Privileges, dont une partie leur est encore conservée.]

Avis généraux pour gouverner les Vers à soie.

La premiére chose qu'il faut observer pour faire éclorre les vers à soie, est que le jour ne soit point pluvieux ni sombre, s'il se peut, lorsque l'on mettra les vers à soie éclorre.

Faites éclorre votre graine si à propos, s'il est possible, que la maladie puisse venir précisément aux vers à soie au premier ou au second jour de la Lune nouvelle d'Avril suivant les susdites instructions.

Ne logez pas les vers à soie dans un lieu humide.

Ne nourrissez pas les vers à soie de feuille humide, ou qui ait été cueillie à la rosée du matin, ou la nuit comme quelquefois la nécessité peut contraindre, si l'on n'a été prévoïant d'en avoir cueilli auparavant, ni durant la pluie, que premiérement on ne l'ait sechée en la vanant dans divers draps ou linceuls sechez au feu.

Gardez-vous bien de vous servir de la feuille qui est ombrageuse, c'est-à-dire, celle qui est privée du Soleil, parce qu'elle s'imbibe d'humidité.

Tenez vos tables ou étages où seront les vers, fort seches, & prenez garde que pour avoir laissé trop croupir la litiere, elles ne soient imbibées d'humidité.

VERS. Terme de chasse. Ce sont des vers, qui s'engendrent l'Hiver entre la nape & la chair des bêtes fauves, qui se coulent & vont le long du col aux cerfs, aux daims & aux chevreuils, entre le massacre & le bois, pour leur ronger & leur faciliter a mettre bas leurs têtes.

VERTIGE. C'est une indisposition du cerveau dans laquelle il semble à ceux qui en sont attaquez, que tous les objets qui les environnent tournent, & qu'ils tournent eux-mêmes quoiqu'ils soient en repos.

On distingue deux degrez de vertige, l'un qu'on nomme vertige simple, c'est lors que les corps & les objets externes semblent tourner, sans que la vûë en soit fort blessée. L'autre qu'on appelle scotomie ou vertige tenebreux, c'est lorsque les yeux sont obscurcis & comme couverts de nuages.

La cause immédiate du vertige est le tournoiement, ou le mouvement déreglé des esprits animaux qui sont dans le cerveau, ou seulement de ceux qui sont dans les couches des nerfs optiques.

Ses causes externes sont le tournoiement du corps, l'ivrognerie, & la trop longue diette, les exercices immoderez, l'usage des légumes, de l'oignon, de l'ail, de la rave, du clou, de la moutarde, &c. Le vertige prend aussi quelquefois à ceux qui regardent en bas d'un lieu fort élevé, ou qui arrêtent trop long-tems les yeux sur des roues, & sur d'autres choses qui se meuvent circulairement.

Quelques Médecins prétendent que le vertige est produit par des causes differentes, qui sont le cerveau, la matrice, le sang & les autres humeurs. Ils rapportent des signes pour connoitre d'où viennent ces causes. Voici ce qu'ils en disent.

Signes par lesquels on connoit d'où provient le Vertige.

On connoit que la cause du vertige vient du cerveau, aux frequens tintemens d'oreilles, a une douleur & pesanteur de tête, & a l'odorat qui est interdit des autres parties comme de l'estomac, par un mal de cœur, par des douleurs, tremblemens, & nausées. De la matrice, lorsque quelques-unes de ces indispositions sont procedées, ou par retention de semences, ou par celle des mois, du foie, de la vesie ou d'autres endroits, on s'apperçoit à peu près d'où elle dérive.

Si la cause vient du sang, la face est rouge, le pouls est vite aux côtez des temples, l'on s'étend en baillant, l'on est endormi & paresseux, & l'on s'imagine ne voir que du rouge, même les urines le sont, & avec cela fort épaisses. De la bile, on a la couleur jaune, & tout ce qu'on regarde paroit de même, l'on ne dort point, on a souvent des envies de vômir, on sent une amertume a la bouche, les urines sont subtiles & jaunâtres. De la pituite, on est pâle & stupide, on a la tête lourde & pesante, peu de chose épouvante, on dort sans cesse & profondément, on crache beaucoup, quelquefois salé, quelquefois non, l'urine est claire & sans coction, & l'accez du vertige dure plus long-tems que les autres. De la mélancolie, le visage est obscur & plombé, la tête n'est remplie que d'idées & de pensées tristes, funebres & materielles, & toûjours dans l'aprehension, on est sujet aux raports aigres, & on fait des urines subtiles & fort claires.

On est plus sujet aux vertiges en Hiver que dans les autres saisons; si on néglige cette maladie, on est en danger de tomber dans l'apoplexie, ou dans l'épilepsie; si la douleur de tête survient aux vertiges, elle les guérit, mais elle dure long-tems.

On a deja dit que le vertige est un mouvement irrégulier de l'esprit animal, causé par l'agitation des humeurs dans le cerveau, ou le malade s'imaginant que tous les objets tournent, il tomberoit s'il n'étoit appuié. Souvent le vertige est excité par la vapeur qui s'éleve des parties inférieures, d'autrefois il est produit par une matiére amassée & agitée dans le cerveau: celui-ci est souvent le messager de l'épilepsie, & l'autre n'a pas souvent de mauvaises suites.

Remédes pour le Vertige.

I. Prenez de la coriande préparée, de la muscade, du gui de chêne, du galanga, de chacun deux onces; du poivre long, du gingembre de la tormentille, du romarin, de chacun une once. Il faut réduire le tout en poudre. La doze est deux gros, soir & matin.

II. La difference qu'il y a entre les remédes du vertige & les remédes de l'épilepsie, c'est que les remédes contre l'épilepsie, doivent être plus forts, la cause étant plus rebelle.

VERVENE, en Latin *Verbena*, ou *Verbenaca*, ou *Hierobotanemos*, ou *Columbaris*, ou *Herba Sacra*.

Description. C'est une plante dont les tiges qui s'élevent à la hauteur d'un pied & demi sont dures, anguleuses & un peu veluës. Ses feuilles sont oblongues & découpées profondément & un peu ridées. Ses fleurs sont en gueule, petites, bleuës pour l'ordinaire, quelquefois blanches, elles viennent en épis longs & grêles. Ses semences sont renfermées dans une capsule qui en contient quatre. Sa racine est menuë & fibreuse.

Lieu. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des haïes, & des murailles, & le long des chemins.

Proprietez. La vervene est incisive; on l'emploie dans la colique venteuse; elle brise la pierre dans les reins & dans la vessie; elle provoque le lait aux nourrices. Elle est propre aux maux des yeux, aux douleurs de tête & des dents, aux ulceres de la bouche & principalement aux infections de cuir, comme gratelles, teigne, feu volant, mal de saint Mein, si on s'en sert en forme de bain, ou en fomentation faite avec de la fumeterre en eau & vinaigre.

Si on écrase cette plante, & qu'on l'applique sur le côté, elle appaise la douleur dans la pleurésie. Elle contient une assez bonne quantité de sel & d'huile. Elle est céphalique, vulneraire & dessicative. Le suc de la vervene nouvellement exprimé est purgatif: *Monsieur Lemery* a reconnu par expérience, qu'il évacuoit particuliérement la pituite. La dose est depuis trois onces jusqu'a six.

VES.

VESCE. Voïez VESSE.

VÉSICATOIRES. Ce sont des médicamens âcres, qui approchent fort des cauteres potentiels, & qui ont la vertu d'exciter des vessies, d'ulcerer la peau & d'attirer au dehors les humeurs qui n'ont pû être digerées, ni par les resolutifs, ni par les remollitifs, ni par les attractifs. Ils ont les mêmes ingrédiens que les *vesicantia*; on les compose avec des cantarides, de l'euphorbe, de la moutarde, de l'anacarde, de la racine de scille, de la brionia, du vinaigre, du poivre; on les incorpore avec du miel, ou de la térébenthine, ou du levain, ou quelque gomme, ou resine pour en faire un ongent, ou une emplatre, ou un cataplâme.

On s'en sert ordinairement pour évacuer l'eau des hidropiques, & l'humeur sereuse de quelque partie que ce soit. On use de ces remédes lorsque les autres n'ont pû remédier à la migraine, à l'épilepsie, à la sciatique, aux goutes, aux charbons pestiferez. Les rubifiants, les sinapismes & les vesicatoires sont presque la même chose.

VESSE, en Latin, *vicia*. C'est une plante dont on distingue ici deux especes, quoiqu'elles ne different presque point entre elles: l'une retient le nom de *vesse*, & l'autre s'appelle vesse sauvage.

Description de la vesse. C'est une plante qui a la tige assez grosse, quarrée, & haute d'environ trois pieds. Ses feuilles sont étenduës, elles naissent à l'opposite l'une de l'autre. Ses fleurs sont purpurées comme celles de la feve, & ses petites branches sont attachées a des gousses plattes qui contiennent les grains de couleur noirâtre.

Lieu. On seme cette plante dans les champs. Elle mûrit en Juillet & Août.

Proprietez. Les Païsans amassent la vesse avec la gousse & toute la plante pour en nourrir le bétail: elles ne sont pas d'usage en la Médecine & ne servent point de nourriture aux hommes, parce qu'elles sont de difficile digestion & resserrent le ventre; & par conséquent étant de cette nature & de mauvais goût, elles donnent une nourriture mauvaise, grossiere, propre a engendrer un suc mélancolique.

 Descri tion

Description de la Vesse sauvage.

C'est une plante qui a les feuilles semblables à la précédente, mais plus menuës & plus longues. Sa tige est quarrée. Ses fleurs sont plus rougeâtres, d'où pendent des gousses qui sont plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles. Sa graine est noire & un peu plus grosse que celle de la vesse.

Lieu. Cette plante naît d'elle-même dans les haïes, & dans les blés, & on la seme dans les champs. Elle fleurit en Mai & Juillet.

Proprietez. La graine de la vesse sauvage est amere, de substance terrestre, abstersive & astringente: elle est de mauvaise digestion pour les hommes, quoiqu'elle soit bonne pour les pigeons: étant un peu rôtie & pillée, puis cuite comme les lentilles, elle arrête le dévoïement d'estomac. La farine de vesse mélée avec du miel & appliquée, efface les lentilles & les taches qu'on a sur la vûë.

VESSIE. La vessie est le reservoir des serositez qui descendent des reins, pour ensuite être jettées dehors par le canal qui leur est destiné. Aux hommes, la vessie est située au bas du ventre dessus l'intestin droit; aux femmes, elle est entre la matrice & l'os pubis. Elle est ronde & longue, aiant un conduit par lequel les urines s'écoulent en dehors. Sa substance est membraneuse pour s'étendre, & se retressir au besoin. Elle est composée de deux membranes, l'une est exterieure du péritoine & l'autre intérieure, qui est fort épaisse & garnie de trois sortes de fibres; celles du dedans sont droites, celles du dehors traversent, & les autres vont en serpentant. Elle a plusieurs veines & arteres qui sont répanduës par toute la substance, & deux nerfs, l'un qui vient de la sixiéme paire, & l'autre de l'extremité de l'épine du dos; elle a un muscle fait en maniére d'anneau qui environne son col, & le tient fermé, afin d'empêcher que l'urine ne sorte sans nécessité. Son col est plus charnu que le reste, plus long & plus large aux hommes qu'aux femmes, aiant au bout deux petites glandes, qui sont appellées prostates, ausquelles aboutissent les conduits de la semence.

Des maladies de la Vessie.

La vessie est sujette à la pierre, & aux ulceres, qui causent foiblesse ou supression d'urine avec douleur ou sans douleur.

De la pierre dans la Vessie.

La pierre dans la vessie y est portée quelquefois des reins par les ureteres, sinon elle y est engendrée par un suc grossier & fort crud découlé des veines avec l'urine en la capacité qui s'y est desseché & endurci par la chaleur.

Des signes de la pierre.

Les signes les plus apparens sont des douleurs que l'on ressent au col de la vessie, qui augmentent lorsqu'on veut uriner, une grande démangeaison à l'extrémité de la verge, avec pesanteur autour des parties honteuses, une envie de pisser, comme aussi d'aller à la selle sans pouvoir faire ni l'un ni l'autre; joint à tout cela que l'on ne peut se tenir, ni assis, ni débout, ni marcher, ni aller à cheval, étant toûjours dans des inquiétudes extrêmes.

Remédes pour la pierre.

Les remédes qui servent aux maladies des reins, seront propres aussi à celles de la vessie; il sera bon néanmoins d'observer, qu'en voulant faire sortir la pierre de la vessie, il faut commencer toûjours par de légeres tisannes apéritives; & lorsque l'on en donnera de ces sortes, que ce soit à jeun ou quatre heures après le repas.

Voici quelques receptes que l'on pourra en toute seureté mettre en usage.

I. Prenez deux drachmes de poudre de cloportes, une once d'eau de vie, une chopine de décoction de pois chiches; partagez cette potion en deux, & donnez-en deux matins de suite à jeun.

II. Prenez une drachme de cloportes en poudre, une demi drachme de coques d'œufs frais. Mélez l'un & l'autre dans un verre de vin blanc, y ajoûtant une cuillerée de suc d'oignons blancs.

III. Faites boire l'espace de six semaines les matins à jeun, un verre d'eau d'oignons distillée.

IV. Prenez deux onces de racines de chelidoine ou de l'éclaire bien découpées, faites les infuser dans une chopine de vin blanc, & donnez-en les matins à jeun un demi verre: plus on continuera ce breuvage, plus l'on s'en trouvera soulagé.

Si tant de remédes n'avoient pû réussir, alors il faudra se resoudre à la taille, qui est une opération qui ne doit pas tant dônner de terreur, puisqu'à présent il se rencontre beaucoup d'habiles gens.

Ulcere à la Vessie.

Si l'ulcere est au fond de la vessie, ou au passage de l'urine, on sentira de la douleur autour des parties honteuses, & l'on n'urinera jamais si bien, ni à plein canal, que lorsque l'on insinuëra une cannule dans le conduit.

S'il est au col, on sentira une démangeaison au bout de la verge, & du mal dans le tems que l'on voudra uriner; & si l'urine est forte, outre que la douleur sera violente, on ne pourra se tenir couché, ni debout. Tantôt on sera attaqué de quelque accez de fiévre, ou tantôt fatigué des veilles. Enfin en quelque endroit que l'ulcere soit situé dans la vessie, on est menacé d'hidropisie, ou déreglement de toutes les parties du corps, qui s'appelle Kakexie.

Cet ulcere est plus difficile à guérir que celui des reins, entant qu'ils sont charnus, & la vessie aride, & nerveuse. Il se manifeste aussi par l'urine puante mélée de raclure & de matiére semblable au pus.

Si l'ulcere a commencé par la bile, les urines seront saines: s'il a commencé par une pituite salée, elles paroitront blanches.

Entre toutes les maladies simples où il faut plus promptement aporter du secours, c'est à l'ulcere de la vessie; car pour peu qu'il soit négligé, il se rend incurable. C'est pourquoi on fera bien, si-tôt que l'on se sentira de cette incommodité, de retrancher le vin pur, la boisson froide, les viandes salées, épicées, sucrées, les ragoûts avec ails, oignons, ciboules, porreaux, jus de citron, de verjus & de vinaigre; on se mettra si l'on peut entiérement au lait crud ou bouilli, il n'importe. On se fera ouvrir une fois ou deux la veine, & l'on prendra souvent des lavemens avec du bouillon de tripes & des jaunes d'œufs, & une fois ou deux le mois on se purgera avec de la casse mondée, soit en bolus, ou délaiée dans du petit lait, ou une once de catholicon double détrempé dans un verre d'eau de chicorée.

REMARQUES. Tandis que l'on pratiquera les remédes précédens, on se seringuera avec de telles injections.

I. Prenez quatre blancs d'œufs cruds, agitez-les avec deux onces de lait de femme, & deux onces de mussilage, de semence de coins, ou de psyllium; une demi once de bol d'armenie, autant de sang de dragon. Mélez le tout ensemble, & seringuez-en dans le conduit de la vessie.

II. Prenez une pincée de semences de coins, autant de celles de guimauve, & de lin, mettez-les infuser dans une chopine d'eau sur les cendres chaudes, & sur deux onces de cette infusion que l'on aura passée par un linge, ajoûtez une once d'huile de nenuphar, deux grains de safran, & un grain d'opium. Il faut s'en servir lorsqu'on l'aura un peu chaufé.

III. Prenez une once de beurre frais, faites-le fondre dans un demi setier de lait, ensuite mélez-y une demi cuillerée de miel, avec trois grains de safran en poudre. Il en faut seringuer après l'avoir un peu chaufé, & reïterer trois à quatre fois le jour.

IV. Dans quatre onces de jus de grande consoude, avec autant de jus de plantain, mélez-y une demi drachme d'aloës & dix grains de camphre, pour seringuer comme ci-dessus.

V. Si avec l'ulcere il y a strangurie, qui est une difficulté d'uriner, pour lors il faudra prendre quatre onces d'eau de feves, deux onces d'eau de plantain, autant d'eau rose, une demi once de ceruse lavée, une drachme de camphre; mélez le tout ensemble, & faites en souvent user en injection.

VI. Ou bien prenez un demi-setier de lait, dans lequel vous battrez une demi once de semence de concombres, ou de citrouilles, ou de melons, avec autant de graine de pavots, deux blancs d'œufs, faites-en une injection.

OBSERVATIONS. I. Que si les douleurs étoient extrêmes, l'on poura prendre les bains, sinon l'on appliquera sur la partie cette fomentation: prenez quatre blancs d'œufs frais, trois cuillerées de vinaigre, une pinte d'eau, une demi drachme de camphre, battez le tout ensemble, & tant soit peu dégourdi, trempez-y des linges, & appliquez les sur les aines.

II. On pourra encore se servir de telles tablettes, desquelles le long usage est admirable. Prenez des quatre semences froides, de la semence de pavots, de mauves, de coton, de pourpier, de coins, de graine de mirthe, de la gomme adragant, de la gomme arabique, des pignons, des pistaches, des penides, de la reglisse, des amandes douces, de l'orge mondé, de chacun deux drachmes; du bol d'armenie, du sang de dragon, du spode, des roses rouges, de la mirthe, de chacune une demi once; du mussilage de psyllium deux drachmes. Reduisez le tout en poudre, & formez-en des trochisques ou des tablettes; la prise sera de deux drachmes les matins à jeun.

III. Il ne faut pas seulement accompagner ces remédes du régime, mais l'on évitera de plus la soif, la faim, la fatigue, les exercices immoderez, les soucis, les veilles & le long dormir.

De la Strangurie.

La strangurie est un écoulement qui se fait goute à goute, tantôt avec de sensibles douleurs, & tantôt sans en ressentir aucunes; elle est causée, soit par l'acrimonie de l'urine, ou parce qu'elle a été long-tems retenuë, ou par un ulcere à la vessie, ou par une tumeur à l'intestin droit, ou à la matrice qui comprime l'un & l'autre, ou par quantité de serositez âcres qui découlent des reins.

La strangurie arrive aux jeunes gens par la foiblesse de la partie qui doit retenir, ou jetter dehors, ou par un relâchement du muscle de la vessie appellé sphincter.

Aux hommes un peu d'âge, elle est assez difficile à guérir suivant la qualité des humeurs, & de leur tempérament. Aux gens décrépitez elle ne se guérit point; & si une femme grosse en est attaquée, il ne lui faut rien faire qu'elle ne soit accouchée.

De la supression d'urine, dite ischurie.

L'ischurie est une supression d'urine qui vient, ou par le propre vice de la vessie, ou par celui du conduit, ou par le vice des deux ureteres qui sont bouchez.

De l'ischurie qui vient du propre vice de la Vessie.

Si c'est par sa foiblesse, elle marque son intemperie par son extention; la qualité de l'urine, par son inflammation; sa plenitude, par le peu de sentiment que l'épine du dos est blessée, ou quelque vertebre relâchée.

De l'ischurie qui vient du vice du conduit.

Il arrive d'être bouché soit par la pierre, soit par le sable, soit par une humeur crasse, épaisse & lente, ou par du pus, ou par quelque corps étranger, comme caroncules, verruës & tumeurs.

De l'ischurie qui vient du vice des deux ureteres.

Il n'y a que le sable, ou la pierre qui empêchent l'écoulement de l'urine.

Des

De l'ischurie qui vient de quelqu'autre cause.

L'ischurie est incurable si elle dérive d'une blessure, ou d'une laxation de vertébre, ou ensuite de plusieurs accez de fiévre ardente. Elle est aussi mortelle si elle est causée par un sang épaissi & congelé.

Remédes pour l'ischurie.

Dans quelque saison, ou à quelque âge que l'on soit attaqué de l'ischurie, la saignée sera toûjours nécessaire, faisant prendre ensuite une once de casse mondée, avec une demi-once de manne détrempée, ou fonduë dans un verre de décoction de mauves : un jour ou deux après la purgation, l'on fera avaler dans un bouillon deux dragmes de résine de pain, ce que l'on continuera pendant plusieurs jours les matins à jeun ; sinon l'on fera boire deux dragmes de coquilles de limaçons bien pulvérisées dans un verre d'urine de petit enfant.

II. L'on appliquera aussi sur le ventre de la parietaire, du séneçon avec une gousse d'ail, l'un & l'autre cuit dans du vin. En même-tems l'on pourra frotter le nombril de quelque goutte d'huile de scorpion ; entre les repas l'on usera d'une tisanne faite avec des feuilles d'agrimoine, ou de racines d'asperges.

III. Deux fois la semaine, en se couchant ou en se levant, on avalera trois onces d'eau d'oignons blancs distillée, mélée avec une once de sirop violat, ou de guimauves, ou de capillaires.

IV. Sinon l'on prendra de fois à autre une dragme d'ambre jaune bien en poudre, dans un verre de vin blanc, & même l'on pourra en lier un morceau au bout de la verge.

V. Le parfum de sauterelles reçû par en bas, est souverain pour l'ischurie qui proviendroit d'une humeur crasse & épasse, pareillement celui du poil de chevre ou de cerfs.

VI. L'on pourra encore se servir des mêmes préservatifs que l'on a ordonnez à la strangurie.

Remarque. Cependant l'on avertit que si les remédes pris intérieurement faisoient découler beaucoup d'urine à la fois, de les ménager, de crainte qu'elles ne remplissent trop la vessie.

VII. Si l'ischurie étoit causée par quelque caroncule ou quelque calus, il faudra avoir recours à un habile Chirurgien qui introduira dans la verge une bougie de cire frottée de quelque reméde propre à consumer les chairs : après cela on pourra user du bain.

VIII. Si l'urine étoit retenuë par des matieres crasses, on mélera une demi-once de casse avec une demi-dragme de poudre d'aloës, que l'on fera prendre le matin à jeun, & on réitérera ce purgatif tant qu'il en sera de besoin.

Observation. Dans un tems sec, cette supression est plus ordinaire aux personnes bilieuses ; mais sur tout l'Automne est fort à craindre pour ceux qui y sont sujets.

IX. Lorsque la supression d'urine survient à l'inflammation des intestins ou de la matrice, l'on meurt en sept jours, à moins que la fiévre ne survienne, laquelle ouvre le passage à l'urine ; c'est pourquoi à l'égard de ceux à qui on remarquera cette disposition, il faudra promptement leur tirer du sang seulement du bras, & les purger le lendemain avec de la casse & du sirop de roses pâles dissout dans un verre de décoction de mauves ou de violettes, ou de petit lait. Sinon avec deux onces de manne dans un bouillon.

Aprés cela on leur donnera souvent des lavemens composez de lait, de jaunes d'œufs & de sucre rouge, ou de cassonade, ou de miel de nénufar. Ensuite l'on fera user par intervale d'une tisanne faite avec des feuilles d'agrimoine, des racines de fraisiers, de reglisse & d'asperges ; ou on leur donnera soir & matin une prise des émulsions faites avec les quatres semences froides, & du sirop violat, ou de nénufar, ou de capillaires.

On leur fera prendre quelques juleps le matin ou le soir, composez avec deux onces d'eau de mauves, autant d'eau de violettes, ou de leur décoction mélée avec une once de sirop d'althéa, ou de pavots blancs, ou de nénufar.

Sinon on leur fera avaler trois onces d'eau d'oignons blancs distillée avec un peu de sucre ; ou bien on leur donnera quatre onces d'eau de parietaire, ou deux onces de son bien épuré, avec une once de bonne huile d'olive, ou d'huile d'amandes douces, une once de siorp de guimauves, y ajoûtant un jus de citon.

Tous les jours avant le dîner, faites avaler une demi-once de casse mondée ; ou faites manger à l'entrée des repas du fromage mol sans sel.

Autre observation. Et en cas que la supression fût extrême, envelopez un ail dans un petit linge & l'attachez à la verge, sur l'heure l'on urinera ; la même chose arrivera, en y attachant un limaçon. On peut encore avaler un peu de vin blanc, la langue d'un oie, ou frotter la poitrine, les reins & les parties honteuses avec du sang de renard ; ou seringuer par la verge un peu d'argent vif mélé avec un peu de lait tiede.

On pourra se servir aussi d'une telle injection. Prenez de la moëlle des os de veau, de l'huile de nénufar, de l'huile d'amandes douces, du lait de femmes ou de vache, de chacun deux onces ; mélez le tout ensemble, & un peu dégourdi, seringuez en de tems en tems.

Pour les femmes rien n'est si admirable, ni de plus efficace, que de de leur faire recevoir par en-bas la fumée de sauterelles.

On remarquera que si la supression vient de sang caillé, elle est mortelle, & si les ureteres sont entierement bouchez, l'on meurt le onziéme ou douziéme jour.

Tandis que l'on fera pratiquer les remédes ci-dessus, on défendra les viandes les plus grossieres & indigestes, le sel, les poires, la salade, la pâtisserie, les fruits cruds & le vin pur.

V E U.

VEUE, *bête à vûë.* Terme de chasse. C'est quand on voit la bête & qu'on la courre à vûë.

V I A.

VIANDIS. Terme de chasse. Ce sont les pâtures des bêtes fauves.

V I C.

VICAIRE d'une paroisse. C'est un Prêtre qui soulage le Curé dans les fonctions de son ministere.

Un Vicaire qui voudra mener une vie réguliere, pourra se régler sur la conduite de celui dont il a été parlé dans la dixhuitiéme lettre de mon Recueil. Elle a été trouvée trop belle & trop utile pour ne pas mériter de trouver ici sa place. Voici ce qu'elle contient.

Ce Vicaire a introduit le travail dans nos écoles des filles. Les instructions que l'on y fait, sont si utiles, qu'il semble qu'on ne peut rien ajoûter a cette œuvre. Cependant il étoit dans ce sentiment, que si les filles ne font point d'ouvrages en même-tems qu'elles apprennent à lire & à écrire, ces écoles leur peuvent être nuisibles & préjudiciables, on y fera des filles savantes, mais non point ménageres & ouvrieres : à la sortie de ces lieux on y aura pris le goût de lire des livres & écrire des lettres ; mais on n'y aura point pris de l'amour pour le travail, & même on aura de la peine à l'inspirer à ces filles.

Il assuroit l'avoir remarqué en plusieurs filles, qu'on examine les unes & les autres, celles qui vont à l'école & celles qui n'y vont pas, & on reconnoîtra facilement cette vérité, que les écoles sans le travail ne sont pas utiles comme elles le sont, lorsque l'un & l'autre se rencontre.

Ce Vicaire avoit en sa chambre devant son Oratoire les pratiques suivantes écrites de sa main.

I. Je dois avoir une humilité profonde par mon état de Vicaire & par bien d'autres titres, & une douceur qui ne se perde jamais : *discite à me, quia mitis sum & humilis corde.* S. Matth. Chap. XI. v. 29.

II. Je dois veiller continuellement pour le salut des Paroissiens.

III. Je dois avoir une bonne provision de patience, & une prudence presque universelle ainsi.

IV. Je ne me laisserai jamais prévenir contre personne.

V. J'aiderai à conduire la Paroisse, puisque par mon état de Vicaire je ne suis que pour supléer au défaut de Monsieur le Curé, & pour le servir en ce qu'il trouvera bon que je fasse.

VI. Je ne prendrai aucun parti dans les divisions qui pourroient arriver dans la Paroisse.

VII. Je ne parlerai jamais des défauts des Parroissiens qu'à Monsieur le Curé pour y apporter du reméde.

VIII. Je n'entreprendrai rien de conséquence sans prendre ses avis & son conseil, & même dans les choses moins considérables autant que je le pourrai faire & qu'il l'agréra.

IX. Je dois m'armer de force & de courage pour combattre contre les démons qui me feront une guerre universelle, si je veux faire ma charge & remplir tous les devoirs de mon ministere.

X. Je dois avoir une ame généreuse & constante pour ne perdre jamais l'espérance du salut des pécheurs.

XI. Je dois être immobile dans la résolution du service de Dieu, comme un rocher au milieu des vagues de la mer.

XII. Je prendrai garde de ne souffrir jamais une pensée & un désir d'être élevé à la dignité de Pasteur, & d'avoir quelque Cure ; & s'il m'en arrive quelque pensée, je la rejetterai comme une tentation dangereuse.

XIII. Je dois autant surpasser le Peuple dans l'amour de Dieu, comme je le surpasse, & que je suis élevé au-dessus de lui par la qualité de Prêtre.

Je crois qu'il est bon de marquer ici la conduite qu'il tenoit en diverses rencontres, & on verra qu'il ne se contentoit pas d'avoir cet écrit devant ses yeux ; mais qu'il faisoit son possible pour le mettre en pratique.

Je vous ai parlé de ce qu'il pensoit sur la conduite des écoles, & comme il y avoit introduit le travail des mains par le moyen du livre de l'école parroissiale qu'il avoit apporté de Paris, & des réglemens des écoles de Lion que je fis acheter, il n'est pas croyable quel changement on vit dans notre école, dont il a toûjours pris un grand soin.

I. Il aimoit si fort l'obéissance qu'il ne sortoit point du Presbitere quand j'y étois, qu'il ne me demandât mon agrément ; & quand je n'y étois pas, il disoit à ceux de la maison les lieux ou il alloit, afin qu'on le pût trouver en cas de besoin.

II. Si j'alois à la campagne quelques jours, & que je fus absent, d'abord à mon retour il ne manquoit pas de me dire tout ce qui s'étoit passé & ce qu'il avoit fait.

III. Il prenoit un soin particulier de découvrir tout ce qui se passoit contre le bon ordre dans la Paroisse, il avoit des pénitens & des pénitentes qui lui étoient fidéles à lui venir faire un rapport véritable, non dans la Cure ou dans les ruës, lieux ausquels il ne leur parloit jamais, afin qu'ils n'en fussent point soupçonnez ; mais toûjours dans le Confessionnal, & il me faisoit ensuite ouverture de tout ce qu'on lui avoit dit, afin que je visse ce que j'avois à faire sur ce qui lui avoit été déclaré.

IV. Il avoit sous sa conduite près de cinq cens personnes qui alloient à lui à Confesse, dont une grande partie y venoient tous les quinze jours, les uns le Dimanche matin & le soir, les autres le jeudi, samedi & autres jours de la semaine ; chacun étoit réglé à son jour. Une année après qu'il fut chez nous, & qu'il eut réglé tout son monde, j'étois surpris de voir communier si souvent beaucoup de personnes que je ne voyois guéres au Confessionnal ; je parlai à trois ou quatre en divers tems, & leur fis quelques demandes ou elles alloient a confesse, elles me répondirent que c'étoit à Monsieur le Vicaire ; je leur demandai ensuite, si elles y alloient souvent ; de quinze jours en quinze jours, me répondirent elles, & aux jours qui nous sont marquez, & sur ce que je leur dis, mais vous communiez deux fois la semaine, comment fa-tes-

tes-vous donc quand vous êtes tombée dans un péché, chacune d'elles me dirent ; quand je tombe dans un péché mortel ou véniel, si c'est dans un péché mortel, je gémis & fais pénitence jusqu'à mon jour reglé pour la confession ; si c'est un péché véniel, ou il est volontaire & de malice, ou par fragilité ; si je l'ai commis volontairement & avec malice, j'attends à la quinzaine ; & si c'est par fragilité, je fais un Acte de contrition, je prens de l'eau bénite, je vais communier les jours qui me sont marquez. Parlant un jour sur ces confessions si fréquentes une ou deux fois la semaine, il se déclara là-dessus & dit, *ab initio non fuit sic*, c'est tout ce qu'il disoit là-dessus.

V. Il avoit d'autres pénitens qui n'alloient à lui que de trois semaines en trois semaines, les autres tous les mois, ou les Fêtes de la Sainte Vierge, & d'autres les Fêtes principales de l'année. Il avoit commencé à régler une partie de ces pécheurs, qui menoient une vie moins réglée que les autres, qui alloient très-rarement à confesse, de les faire venir dans la premiere semaine de Carême pour les disposer à la Pâque, & cela se continuë encore avec grand fruit.

VI. Je vois bien maintenant que par cette conduite Messieurs les Curez, sans le secours des Confesseurs de dehors, peuvent à la Pâque, même pendant le cours de l'année, venir à bout de conduire & de confesser tous leurs Parroissiens ; car dans le fonds il n'y a qu'à connoitre son monde, & convenir avec eux des tems qui leur sont plus commodes de venir, & de leur accorder ce tems-là & s'y assujettir ; & je connois bien aussi ce que j'avois de la peine à croire, & ce que certains Prêtres de quelque Communauté bien réglée m'avoient dit, que chacun d'eux avoit six cens personnes & plus qui venoient à eux pour se confesser.

VII. Ce Vicaire avoit un grand fond d'humilité, & en voici un trait que je n'ai pas remarqué dans aucun autre : lorsqu'on me blâmoit & qu'on parloit contre moi, quand il pouvoit, sans mentir, il s'attribuoit en être la cause, & disoit que s'étoit lui qui étoit en faute, & en demandoit excuse. Une fois je lui demandai pourquoi il en agissoit de la sorte, puisque véritablement il n'étoit aucunement coupable, & qu'il s'attiroit l'aversion de ces personnes en colere ; il me répondit, quand la tête est en danger de souffrir quelque coup, le bras va au devant, & s'expose à le souffrir pour conserver la tête.

VIII. Lorsque quelqu'un avoit de l'aversion ou de l'éloignement pour moi, il ne manquoit point de parler à ces personnes, & leur faisoit connoitre leur faute ; tantôt il citoit S. François de Sales, qui disoit que les Pasteurs étoient les arbres de vie, & qu'il n'y falloit pas toucher sur peine de la vie : d'autres fois il disoit que c'étoit les oints du Seigneur, *diis non detrahes* : en un mot, il leur parloit avec tant de grace, que j'en ai vû beaucoup qui me sont venus demander pardon, d'autres sont venus à confesse à moi & m'ont déclaré leurs peines.

IX. Devant les Fêtes solemnelles, ou durant les autres jours où il y avoit quelque chose de particulier, il ne manquoit pas de me venir trouver pour me faire souvenir de ce qu'il étoit à propos de faire ou qu'on devoit éviter. En un mot, il mettoit en ma mémoire ces choses dont l'oubli auroit peut-être fait un méchant effet.

X. Il y avoit une chose en lui qui faisoit souvent de la peine à certains particuliers, dont on ne fait aucun scrupule, & dont il s'en faisoit un lorsqu'il y avoit manqué ; c'est qu'étant dans le confessionnal, ou dans d'autres endroits où il sembloit qu'il pouvoit continuer une bonne action, il rompoit tout à coup quand la cloche l'appelloit pour dire la Sainte Messe, pour aller à Vêpres ou à quelque action publique ; il disoit qu'il faloit que le particulier cédât au public, qu'un Prêtre manquant d'aller satisfaire à l'attente des peuples, qu'il étoit responsable des impatiences, des murmures qu'ils pourroient faire quand le Prêtre les faisoit attendre.

XI. Autant qu'il pouvoit, avant que d'administrer les Sacremens, il demandoit s'il y étoit & si j'avois quelques avis à lui donner touchant la personne malade. Un de nos Confreres le voulut railler des petites déférences qu'il me faisoit ; il lui fit une répose qui marquoit le principe qui le faisoit agir, & qui nous jettoit en même-tems dans la confusion : il répondit que les Marchands ne refusoient jamais de gagner, même de petites sommes, & qu'il falloit qu'un Prêtre n'eût point de foi, qui pouvant s'aquérir des dégrez de vertu, n'en tenoit aucun compte.

J'ai remarqué qu'il n'a jamais dit que du bien de tous nos Confreres chez qui il avoit demeuré en qualité de Vicaire, quoiqu'il en eût reçû quelquefois du déplaisir.

Ce zélé Vicaire donnoit des billets du mois aux personnes qui étoient sous sa conduite, comme les Reverends Peres Jesuites en donnent avec tant d'utilité à ceux de leurs Congrégations ; les siens étoient écrits à la main. Il y avoit toûjours : 1. Une offrande ou mortification à faire. 2. Un Mistere de la Sainte Vierge à honorer. 3. Une maxime à établir. 4. Une pratique à faire. 5. Une priere pour quelqu'un. Voici un de ces billets qu'il donna à un de nos Confreres qu'il confessoit.

1. Offrande. Langues ou fruits : c'est-à-dire, se priver de manger des langues ou des fruits : *lingua inquietum malum, plena veneno mortifero, universitas iniquitatis.*

2. Mistere à honorer. Le silence de la Sainte Vierge aux pieds de l'Enfant JESUS.

3. Maxime à établir. Pour bien parler, il faut se taire : *nemo securè loquitur nisi qui legitimè tacet.*

4. Pratique. *Audi tacens, disce in silentio, quid, quando & quomodo oporteat loqui.* S. Bas. Apprenez dans le silence ce qu'il faut dire, quand & comment il faut parler.

5. Priez pour ceux qui gardent le silence.

Ce même Vicaire, outre la feuille imprimée, dont le titre est, *Instruction pour la visite des malades*, & dont nous avons obligation à M. Vilmot, Promoteur Général du Diocése, qui l'a composé en faveur des malades, qui sert à ceux qui les assistent, leur apprenant la maniere dont ils leur doivent parler pour les porter à Dieu, & leur inspirer de bonnes pensées pour sanctifier leurs malades, avoit inventé un autre secours & une autre pratique qui sera sans doute de votre goût. Il avoit écrit en gros caracteres des sentences fort courtes, & des termes tirez de l'Ecriture Sainte, qui étant atrachez aux rideaux du lit, ou en un lieu d'où ce malade pouvoit les lire ; ils ne servoient pas peu à plusieurs dans ce facheux moment où l'on se trouve souvent épuisé & sans aucune bonne pensée. Par son secours les malades étoient consolez, encouragez & fortifiez dans leur infirmité, & entroient en des dispositions saintes pour faire un bon usage de leur maladie, & pour mourir d'une bonne mort d'où dépend le bonheur éternel.

Il portoit cette feuille imprimée, ces écriteaux & un crucifix, le tout étant collé sur de la toile, & les attachoit lui même en des lieux en vûë du malade. Si le malade revenoit en santé il les portoit lui-même à la Cure, où il lui inspiroit de bons moyens pour ne pas retomber dans le péché, & des résolutions pour vivre plus saintement qu'il n'avoit fait.

VIE.

VIEILLESSE. C'est le dernier âge de la vie de l'homme. On n'y parvient qu'après avoir passé les autres âges, qui sont la puérilité, l'adolescence & la jeunesse. On commence à devenir vieux à l'âge de soixante ans, & l'on est décrépite à quatre-vingt. C'est pour lors que l'esprit commence à baisser & le corps à s'affoiblir. Tous les vieillards ne sont pas également sujets aux infirmitez qui attaquent un âge avancé : mais ils ont besoin de prendre plus de précautions.

Pour fortifier la poitrine des vieillards.

I. Prenez deux onces de canelle fine grossierement battuë, faites-la tremper avec une livre d'eau de vie dans une bouteille de verre. Mettez dans un autre vaisseau de verre six onces de sucre avec une demi-livre d'eau rose ; laissez-les tremper séparément durant trois jours, en les remuant de tems en tems ; ensuite passez ces liqueurs par un linge blanc ; mélez-les ensemble, conservez la colature dans un verre double bien bouché. On en prend deux cuillerées le matin, une après diné & une après soupé.

II. Mettez dans une livre de vin blanc un quarteron de sucre, une poignée d'absynthe & deux bâtons de canelle fine ; faites-les infuser six heures sur les cendres chaudes. On en prend deux cuillerées le matin, autant après diné & après soupé.

Moyens pour parvenir à un âge avancé & dans une extrême Vieillesse.

I. Prenez trois livres d'eau rose, cinq onces d'écorce d'orange & citrons sechez à l'ombre, de noix muscades, de gérofle, de canelle, de chacun quatre onces. Mettez le tout en infusion dans l'eau rose l'espace de quinze jours ; puis prenez de la graine de chardon béni, & de lavande de tous deux quatre onces ; une livre de roses rouges cuillies de deux jours, deux pincées de sommitez de romarin, une pincée de feuilles de laurier, deux pincées d'hyssope, deux poignées de marjolaine, autant de melisse & autant de roses d'églantier. Il faut mettre toutes ces choses ensemble avec l'eau rose lit sur lit dans un alambic de verre, les distiller au bain marie fort doucement, & garder l'eau qui en sortira pour vous en servir au besoin.

Vertus. Les vertus de cette eau sont d'entretenir la personne en bon état jusqu'à l'extréme vieillesse, de la faire paroître fraîche, de fortifier toutes les parties du corps, d'en chasser les humeurs, de guérir les cathares, les fluxions & la paralisie. Elle est singuliere aux cancers, elle empéche que le poison ne saisisse le cœur en tems de peste. Elle fait venir les fleurs aux femmes. Elle est bonne aux maux de cœur & guérit les maux d'estomac, des yeux & des dents.

On prend le matin & soir environ deux cuillerées de cette eau, & on s'en frotte les lieux incommodez.

II. Prenez de racines d'ellebore noir, des feuilles du même ellebore, quatre poignées de chacun ; lavez le tout avec d'excellent vin rouge & mettez-le dans un vase bien luté aux jointures, les ayant concassé assez menu, ajoûtez avant de luter deux pintes du meilleur vin rouge, laissez dans ce bain bouillir un jour & une nuit. Prenez votre matiere, coulez la liqueur, mettez le reste à la presse, joignez ce qui sortira avec le reste, puis filtrez, mettez les feces à part.

Prenez de nouvel ellebore noir, des roses rouges, de chacun quatre poignées, de gérofle trois gros ; concassez le tout assez menu ; mettez dans deux pintes de bon vin rouge, une chopine d'excellente eau de vie ; mettez un jour & une nuit au bain bouillant le vaisseau bien luté, puis coulez-le, pressez-le & filtrez-le ; mettez-le avec la premiere extraction & distillez-le à consistence mielleuse.

Prenez d'ambre gris deux gros, de safran oriental un gros ; joignez-le à l'eau distillée, redistillez & cohobez trois fois, puis joignez-y le sel que vous avez tiré des feces, cinq onces : enfin joignez tout à la matiere mielleuse, & circulez quatre jours.

Depuis 60 ans jusqu'à 70 on en prend tous les mois une demi-cuillerée, depuis 70 jusqu'à 80 on en prend tous les quinze jours, & depuis 80 jusqu'à la fin de la vie, on en prend toutes les semaines.

Vertus. Ce remède rajeunir, fait revenir les dents & rend aux cheveux la couleur naturelle, conserve les forces. Un homme par cet usage a vécu prés de deux cens ans, comme font les Laponnois.

Autre recepte qui est beaucoup plus simple que la précédente, & que j'estime cependant beaucoup plus souveraine, & qui est inconnuë aux plus habiles Médecins.

On voit que les Lapons vivent des cent trente & quarante ans sans être presque jamais malades ; comment peuvent-ils venir à un âge si avancé ? C'est en bûvant du vin de geniévre, dont voici la composition.

Vin de Geniévre.

Il faut prendre des grains de geniévre noirs, mûres, cueillis dans l'Automne, mettre plein une écuelle dans deux pots d'eau ou de vin, les faire bouillir ensemble pendant un quart d'heure, & quand le tout sera

feta refroidi en fait sa boisson ordinaire sans jamais craindre aucune mauvaise suite. Vous laisserez toujours les grains tremper dans la liqueur parce qu'elle tire mieux la force & la vertu du genievre. Elle est merveilleuse pour la gravelle, on ne sauroit croire combien ce vin maintient la nature dans sa véritable température.

Autre qui entretient la vigueur & la santé, le corps libre & gai, & conserve les forces de la jeunesse & la vigueur de l'estomac.

Prenez trois gros de canelle: du macis & de la muscade de chacun deux gros: cinq gros de sené & douze gros de tartre blanc de Montpellier. Reduisez tout en poudre, & mêlez-le bien en le passant par le tamis, qu'il faut garder dans un sac de cuir en lieu sec. On en prend le poids d'un gros dans un bouillon.

VIERGE. C'est une personne qui n'a point eu de commerce avec celle d'un autre sexe. La virginité à été regardée comme un état digne de respect, même parmi les Païens, elle a été fort louée par les Saints Peres, par les Apôtres: JESUS-CHRIST en a fait connoitre l'excellence. On donne principalement le nom de Vierges aux filles qui ont conservé leur pureté. Nous rapporterons ici quelques endroits des Saints Peres, pour faire connoitre aux Vierges Chrétiennes leurs devoirs & leurs obligations pour mériter véritablement ce titre.

Devoirs & obligations des Vierges Chrétiennes.

Saint Basile marque expressément qu'elles doivent éviter tous les ornemens extérieurs; avoir un maintient grave, qui imprime du respect & qui édifie; marcher toûjours posément ensorte qu'elles ne blessent en rien la pudeur & la bienséance, & mener une vie sedentaire; sortir peu, seulement par nécessité, & étant accompagnées; se réserver pour elle-mêmes une bonne partie de la journée; ne pas s'engager indiscretement à visiter les pauvres & les malades; mais avoir égard à leur âge, & ne le faire qu'a des heures non suspectes. Il ajoûte que leur pureté doit être universelle, & s'étendre jusqu'a leur langue, a leurs oreilles, à leurs yeux, à leur toucher, & a tous leurs sens; qu'il faut qu'elles conservent leurs corps exempts de toutes souillures, parce qu'ils sont les temples vivans de la souveraine majesté de Dieu, qui veut bien y résider, & que sur tout elles sont obligées de veiller avec la derniere exactitude à la garde de leurs ames, & n'y admettre que des pensées très-sages & très-réglées, afin de ne pas offenser leur divin époux, à qui rien n'est caché, qui pénétre le fond des cœurs, qui lit dans le secret de leurs consciences, & qui ne sauroit avoir agréable la pureté du corps, à moins qu'elle ne soit accompagnée de celle de l'esprit, & qu'elle n'en regle tous les mouvemens.

L'on peut juger par ce que Saint Augustin rapporte des Vierges de son tems, à quelle sainteté & à quelle pureté sont obligées toutes celles qui se déterminent à suivre cette profession; non-seulement, dit-il, en s'adressant à elles-mêmes, vous étes exemptes des grands péchez tels que sont l'homicide, l'idolatrie, les vols, les rapines, les fraudes, les parjures, l'yvrognerie, l'impureté, l'avarice, les haines, l'envie, l'impieté & la cruauté; mais vous vous abstenez avec beaucoup de soin de toutes les fautes legeres, ou qui passent pour telles parmi les hommes. L'on ne voit rien dans votre visage qui ne ressente la modestie. Vous ne permettez point à vos yeux de se porter ça & la, & de regarder indifferemment toutes sortes d'objets. Vous donnez un frein à votre langue, & vous ne souffrez pas qu'elle se répande en discours inutiles. Vous ne vous emportez point à rire avec exces. Vos divertissemens n'ont rien de puérile ni de trop gai; on ne remarque aucune chose dans vos habits & dans votre extérieur, qui puisse choquer la bienséance: votre maintien est grave; mais il n'a rien de fier. Vous ne rendez point mal pour mal, ni injure pour injure. Enfin vous avez un si grand amour & une charité si ardente, que vous donneriez volontiers votre vie pour vos freres.

Je suppose que vous êtes telles, je suis persuadé qu vous y êtes effectivement obligées; & je vous promets que si vous avez soin de vous conduire ainsi, & de joindre à votre virginité toutes les qualitez que je vous ai marquées, vous vivrez ici bas comme des Anges, & vous imiterez sur la terre la perfection de ces esprits bienheureux qui habitent dans le Ciel.

Ce que ce saint Docteur dit de la piété & de la sainteté de plusieurs fideles qui vivoient alors dans l'Eglise, sert encore à prouver quelle perfection on a droit d'éxiger & de se promettre des vierges, qui sont les véritables épouses de JESUS-CHRIST. Combien, dit-il, voit-on de personnes dans notre Communion qui se soumettent à tout ce qu'il y a de plus parfait & de plus sublime dans les préceptes Évangeliques? Combien d'hommes parmi nous qui ne s'engagent point dans le mariage, qu'y aiant vécus pendant quelque-tems, embrassent ensuite la continence, & la gardent le reste de leurs jours? Combien de fideles qui renoncent à tous leurs biens, & les distribuent aux pauvres: qui pour réduire leur corps en servitude, jeunent très-souvent, ou plûtôt tous les jours, & qui font même durer leurs jeûnes pendant un si long-tems, qu'on est surpris comment ils les peuvent suporter? Et combien voit-on dans l'Eglise Catholique de saintes Communautez où personne n'a rien de propre en son particulier, où l'on possede en commun des biens qui sont destinez à avoir des vivres & des vétemens, & où regne une charité si parfaite, que tous ceux qui s'y retirent n'ont, pour ainsi dire, qu'un cœur & qu'une ame?

La doctrine du Pape Saint Grégoire paroît aussi très-utile aux Vierges Chrétiennes pour leur faire comprendre quels sont leurs devoirs. Car il explique avec beaucoup de soin tous les combats qu'il faut soutenir, & toutes les vertus qui sont nécessaires pour surmonter l'impureté, & pour vivre dans la continence. Il dit que les Amalecites contre qui le Roi Saul eût de grandes guerres à soûtenir, étoient, selon la propre signification de leur nom, la figure de l'impureté. Il observe que l'Écriture porte que ce Prince assembla son armée pour vaincre & pour subjuguer ce peuple, & qu'elle ne dit point qu'il fit la même chose lorsqu'il eut à combattre contre d'autres Nations. Puis il examine la raison de cette differente conduite, & il se demande a lui-même: d'ou vient qu'il est marqué que Saul combattit contre les Moabites, les Iduméens, & les Rois de Saba, & qu'il n'est point dit qu'il ait assemblé contr'eux une armée, & qu'au contraire il est exprimé qu'il assembla son armée pour vaincre Amalec; pourquoi cela? dit-il. C'est afin de nous faire comprendre que pour vaincre & pour surmonter l'esprit de fornication, une seule vertu ne suffit pas, mais qu'il en faut plusieurs. A la vérité l'abstinence qu'on garde dans le boire & dans le manger, a beaucoup de force contre ce vice; mais si elle se trouve seule, elle ne sauroit le vaincre entiérement. Car elle n'est qu'un simple soldat qui peut bien combattre, mais qui n'est pas en état de remporter lui seul la victoire; & l'on sait qu'Amalec ne peut être vaincu que par une armée entiere. Il faut donc que celui qui désire surmonter la fornication, ait soin de joindre une humilité profonde à son abstinence: car tant que son esprit ne sera pas soûmis a Dieu par une véritable humilité, il ne pourra pas appaiser ni suprimer les revoltes de sa propre chair. Mais son armée est encore bien petite, & il doit penser à la renforcer pour continuer cette guerre; ainsi après s'être humilié, & avoir matté son corps par l'abstinence, & par les jeûnes, il est obligé de faire de frequentes prieres, qui sont un puissant secours contre un tel ennemi. Cependant tout cela lui seroit fort inutile; il ne lui serviroit de rien d'afoiblir son corps par les jeûnes, & de prier avec beaucoup d'affection; & il ne pourroit vaincre Amalec, s'il permettoit à son esprit de penser a des choses deshonnêres, & s'il souffroit que son imagination fût remplie d idées contraires à la chasteté; c'est pourquoi il est absolument nécessaire qu'il évite jusqu'aux moindres pensées qui sont contraires à la pureté.

Ce grand Pape faisant encore reflexion que Dieu ne se contenta pas d'ordonner à Saul de déclarer la guerre aux Amalecites, mais qu'il lui fit dire par le Prophéte Samuel: *marchez contre Amalec, taillez le en pieces & détruisez tout ce qui est à lui, ne lui pardonnez point, ne desirez rien de ce qui lui appartient, mais tuez tout depuis l'homme jusqu'à la femme, jusqu'aux petits enfans, & ceux qui sont encore à la mammelle, jusqu'aux bœufs, aux brebis, aux chameaux, & aux ânes.* Ce Pape, dis-je, forme une autre question: qu'est-ce, dit-il, qu'épargner Amalec, si-non n'abandonner pas toutes sortes d'impureté, ou de ses pensées, ou de ses paroles, ou de sa chair? car il s'en trouve plusieurs qui ne commettant aucune action deshonnête, n'ont pas soin d'éviter tous les discours qui ne sont pas conformes à la chasteté; qui aiant beaucoup déloignement d'abandonner leur corps à l'impureté, ne se mettent pas en peine si leur esprit se souille par des pensées impures qui ne voulant rien faire à l'extérieure que de légitime, conçoivent une infinité de mauvais désirs, & ne travaillent point à les réprimer. Or c'est pardonner a Amalec que de se plaire a parler de ce qui est impur, que d'y penser volontairement & d'en avoir le désir. Le Prophéte dit donc de la part de Dieu: *Ne lui pardonnez point.* Parce qu'il ne faut rien retenir d'un vice si horrible, ni dans son esprit, ni dans ses actions, & qu'il faut éviter tous les discours deshonnêtes, & tous les mouvemens qui peuvent porter le corps à la rébellion: & il ajoûte, *Ne desirez rien de ce qui lui appartient.* Afin de marquer qu'on est encore obligé de combattre & de rejetter toutes sortes de mauvais désirs.

Enfin Saint Grégoire observe, que parce que les femmes auroient pû attendrir le cœur de Saul, & les petits enfans exciter sa compassion, le Prophéte lui ordonna de tuer les uns & les autres. Ce qui fait connoitre ajoûte-t-il, que lorsqu'il s'agit de combattre & de vaincre l'impureté, on ne doit rien épargner, & qu'il faut sacrifier tout ce qu'on a de plus cher & de plus tendre.

Les Vierges Chrétiennes peuvent voir en abregé dans la doctrine de ce Saint Pontife, ce qu'on leur a prouvé avec plus d'étenduë dans tout ce qui est dit ailleurs. Si elles veulent se conserver pures aux yeux de Dieu, elles sont obligées de veiller exactement sur toutes leurs pensées, de bannir de leur cœur toutes sortes de mauvais désirs, de ne tenir que des discours sages & honnêtes, de mener une vie austere & pénitente, de n'avoir d'elles-mêmes que des sentimens bas & soûmis, de s'humilier en toutes rencontres, de se prosterner très-souvent aux pieds de JESUS CHRIST, & d'adorer incessamment sa souveraine Majesté, & de lui offrir de fréquentes prieres, pour implorer son secours & pour obtenir de son infinie misericorde toutes les graces qui leur sont nécessaires pour se sanctifier dans un état si parfait, & qui est exposé à tant de difficultez.

Ives de Chartres, écrivant à des Religieuses de son Diocese, qui avoient besoin de réforme, leur donne plusieurs avis qui sont très-importans, & qu'on peut proposer à toutes les personnes qui vivent dans la continence, comme des regles très-assurées pour leur conduite spirituelle. Il leur dit qu'il faut que les Vierges de JESUS-CHRIST aïent le cœur plein d'humilité; que leur visage paroisse pâle & maigre; que leur peau soit rude & sale à force de porter le cilice; qu'elles soient sages & honnêtes dans tous leurs discours; qu'elles écoutent avec soumission ceux qui les instruisent; qu'elles soient tempérantes dans leur manger, sobres dans leur boire, & graves dans leur marcher; qu'elles ne portent que des habits fort simples & conformes à la pauvreté, & qu'elles évitent avec soin la prodigalité qui est la marque d'un esprit dissolu; qu'elles ne recherchent en toutes choses que la nécessité, & jamais la volupté; qu'elles soient toûjours appliquées à l'oraison, à la lecture, au travail, afin que le démon les trouvant toûjours occupées n'entreprenne point de les troubler par des pensées inutiles, & souvent mêmes criminelles.

Saint Bernard marque aussi en peu de mots les principales obligations des Vierges, losqu'il dit: qu'il faut que les épouses de JESUS-CHRIST soient belles, éclairées & chastes, parce qu'elles devroient être pleines de bonnes œuvres, & ornées de toutes les vertus chrétiennes. Eclairées, parce qu'elles devroient être instruites de toutes les voies du salut, pénétrer dans l'intelligence de nos Misteres, juger de toutes choses, non par les faux principes de la sagesse du monde corrompu, mais par les lumieres de la foi, & connoitre très-parfaitement les grandeurs & les bontés inéfables de leur divin Epoux. Chastes, parce qu'elles doivent aimer souvrainement la pureté, la préferer à tous les biens, & a tous les avantages temporels, se priver des plaisirs & des divertisse-

men,

mens qui y sont contraires, & se soumettre avec joie aux austéritez & aux mortifications de la pénitence, qui sont les moïens ordonnez de Dieu pour les mettre en état de s'y maintenir.

Et en un autre de ses Sermons, il dit: pour donner une haute idée de la vie qu'elles doivent mener, qu'il faut qu'elles imitent la tourterelle qui est un animal fort chaste, & que tous les Peres de l'Eglise regardent comme le simbole de la pureté. Il les avertit de considerer que lorsqu'elle a perdu sa compagne, elle est toujours seule, & qu'elle gemit continuellement, qu'elle ne se repose jamais sur les branches d'arbre qui sont chargées de feuilles, & qu'on la trouve presque toujours sur le sommet des montagnes, ou sur le faite des arbres les plus élevez. Il ajoute que cela leur apprend que n'aïant point d'époux sur la terre, elles doivent se separer du bruit & du tumulte du monde; vivre dans la retraite & dans la solitude; éviter les joies & les plaisirs du siécle; gémir & s'affliger sur la terre qui est pour elles un lieu d'exil & de bannissement; mépriser les richesses temporelles; contempler incessamment la Jerusalem celeste, & rechercher avec ardeur les biens éternels.

Mais les instructions que Saint Ambroise leur donne, sont encore plus importantes; car il leur dit: que c'est la Sainte Vierge elle-même, qu'elles doivent se proposer d'imiter dans toutes ses actions. Soïez persuadées, leur dit-il, que la vie de la bienheureuse Marie, est votre modele & votre exemplaire. Vous y verrez éclater comme dans un miroir la beauté de la chasteté, & le lustre de toutes les vertus; & vous y apprendrez tout ce que vous devez corriger en vous, tout ce que vous devez imiter, & tout ce que vous devez faire pour mener une vie digne de votre état. Il n'y a rien sans doute qui soit plus capable d'exciter en nous le désir d'apprendre, & de nous instruire, que l'excellence & la noblesse du maitre qui doit nous enseigner. Or qu'y a-t-il de plus noble & de plus excellent que la Mere de Dieu? de plus éclatant & de plus lumineux que celle que le Verbe, qui est la lumiere même, a choisi pour s'y reposer par le Mistere de l'Incarnation? de plus chaste & de plus pur que celle qui a conçu & enfanté un fils sans souffrir aucune corruption?

Que voulez-vous que je vous dise de ses autres vertus, elle étoit Vierge non-seulement de corps, mais encore d'esprit; puisque jamais aucune dissimulation n'altéra la sincerité & la pureté de son amour. Elle étoit humble de cœur, grave dans ses paroles, prudente dans toute sa conduite, fort reservée à parler, & très-appliquée à la lecture. Elle ne mettoit point son espérance dans les richesses incertaines de ce monde, mais dans la priere des pauvres. Elle étoit assiduë au travail, & modeste dans tous ses discours, se contentant de plaire à Dieu. Elle se mettoit fort peu en peine du jugement des hommes, ni de toutes leurs pensées. Elle avoit soin de n'offenser personne; & au contraire elle désiroit obliger tout le monde; elle avoit du respect pour celles qui étoient plus âgées qu'elle, & jamais elle ne portoit d'envie à ses compagnes, ni à celles de son âge. Elle avoit une extrême aversion de la vanité. Elle suivoit exactement la raison, & elle aimoit par dessus toutes choses la vertu.

A-t-elle jamais offensé ses parens, même par ses regards? a-t-elle jamais contredit la pensée & les sentimens de ses proches? a-t-elle jamais méprisé les petits? s'est-elle jamais moquée de ceux qui étoient foibles & infirmes? & a-t-elle jamais évité la compagnie des pauvres? Elle ne se trouvoit dans des assemblées des hommes, que lorsque la charité l'y obligeoit, & que la modestie ne l'en éloignoit point. On ne voit rien de rude dans ses regards, rien d'indécent dans ses paroles, rien de trop élevé dans le ton de sa voix, desorte que son corps étoit une image parfaite de la disposition intérieure de son ame, & un modele accompli de toutes les vertus. Que dire maintenant de sa grande sobriété & de ses occupations continuelles.

Son travail surpassoit les forces de la nature, & son abstinence lui accordoit à peine ce qui lui étoit absolument nécessaire. Car elle travailloit sans cesse, & elle jeunoit presque tous les jours de sa vie; & lorsqu'elle étoit obligée de s'accorder quelque nourriture, elle ne prenoit que des alimens simples & communs, qui pussent l'empêcher de mourir, sans flater son goût, ni lui causer aucun plaisir. Elle ne dormoit jamais à moins qu'elle n'y fut contrainte par la nécessité; & pendant même que son corps prenoit quelque repos, son esprit ne dormoit pas; parce qu'il répétoit dans ses songes ce qu'elle avoit lû durant la jour, ou il continuoit ce que son sommeil avoit interrompu, ou il pensoit à ce qu'elle avoit résolu, ou enfin il prévoyoit ce qu'elle devoit faire. Elle ne sortoit du logis que pour aller au temple, & encore n'y alloit-elle jamais qu'en la compagnie de ses parens. Elle étoit toujours occupée dans sa maison, & toujours accompagnée lorsqu'elle en sortoit; & elle s'attiroit le respect & la vénération de tout le monde par son abord modeste, & par la douceur de ses discours.

Voilà sans doute une conduite digne de celle qui a été choisie pour être la Mere de Dieu. Il faut que les Vierges l'aïent toujours devant les yeux, afin de la suivre & de s'y conformer autant qu'elles en seront capables; car il leur seroit fort inutile d'honorer cette Reine des Anges, d'implorer son secours, & de la reconnoître pour leur protectrice, si elles n'avoient soin de vivre comme elle a vécu elle-même; puis qu'il est constant, selon tous les Peres de l'Eglise, qu'imiter les Saints est le plus grand honneur qu'on puisse leur rendre; & qu'au contraire on les deshonore & on est censé les mépriser, lorsqu'on néglige de suivre leurs exemples, & de les imiter, comme ils ont eux-mêmes imité JESUS-CHRIST.

VIF.

VIF-ARGENT. C'est une liqueur pesante, qu'on a mis au rang des métaux. Celui que nous avons en France est tiré des mines qui se trouvent en Hongrie & en Espagne. La Médecine n'a point de plus souverain reméde, ni de plus général que le vif-argent. Il faut avoir soin de le nettoïer & de le séparer de plusieurs impuretez dont il est souvent accompagné. On lui donne encore le nom de Mercure: Voïez ce qu'on en dit en son lieu.

VIG.

VIGNE, en Latin *Vitis*.

Description. C'est un arbrisseau qui a une tige tortuë & couverte d'une écorce rougeâtre & crevassée. Les sarmens qu'il pousse sont longs, garnis de mains, qu'on appelle *Pampres*, avec lesquelles ils se prennent aux échalas & aux arbres le long desquels la vigne monte. Ses feuilles sont vertes, grandes, larges & incisées. Ses fleurs sont petites, a cinq feuilles disposées en rond, jaunâtres, & de bonne odeur. Ses fruits sont des baies rondes ou ovales ramassées en grapes; elles sont vertes, aigres dans leur commencement; mais quand elles viennent à mûrir elles prennent diverses couleurs, & renferment un suc doux & agréable. On donne le nom de raisin à ce fruit; il y en a du blanc, du rouge, & du noir. On y trouve aussi quelques pepins. Si dans le Printems, lorsque la vigne est en séve, on coupe les sommitez, il en découle une grande quantité de liqueur.

Le suc ou les larmes des vignes qui coulent après qu'elle a été taillée, ont beaucoup d'usages dans la Médecine. Ce suc pris intérieurement est un grand reméde contre la pierre des reins, & de la vessie. Ce suc épaissi qu'on trouve en forme de gomme autour de la vigne, étant dissout dans du vin, & bû à jeun, pousse dehors les petites pierres & les sables. Un verre de ces larmes rapelle les sens & la raison d'un homme que la liqueur de Septembre a gâté, si tant est qu'un homme raisonnable puisse noïer sa raison par l'excès du vin. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la galle, de la lepre, & de toutes les maladies de la peau. Quelques goutes versées dans l'oreille, guérissent la surdité. Ce suc éclaircit & fortifie considérablement la vûë en s'en mettant soir & matin quelques goutes dans les yeux. On compose un excellent beaume, en exposant ce suc un an durant au Soleil. Il s'épaissit en consistence de miel & d'aloës. C'est un beaume précieux pour nettoïer & guérir toutes sortes de plaies & d'ulceres. Les larmes des vignes sont comme une espece de gomme: elles guérissent les chaleurs de foie pourvû qu'on se lave auparavant avec de l'eau où l'on a mis fondre du nitre. Ce même suc mêlé avec de l'huile est un désopilatoire certain, & fait tomber les cheveux si on s'en frotte souvent.

Lieu. On cultive cette plante da[illegible] Païs chauds & temperez.

Propriétez. Le raisin est sur tout em[illegible] à faire le vin. *Voyez* VENDANGES & VIN. On se sert du raisin verd pour faire du verjus. La liqueur qui découle des sarmens coupez, est bonne pour la pierre. Elle sert à déterger la sanie des yeux & à éclaircir la vûë. On dit qu'elle est propre pour ôter les taches de rousseur du visage.

Il y a plusieurs especes de vignes qui produisent des raisins bons à manger, ou qui méritent d'être cultivez pour en faire du vin. Avant que de parler de la culture de la vigne, nous allons donner le nom des meilleurs raisins, afin qu'on choisisse ceux qu'on aimera le mieux.

Le morillon hâtif; ce raisin est bon à manger des premiers.

Le morillon noir ou le pineau, à Orleans on le nomme *Auverna*. C'est celui qui fait le meilleur vin.

Le morillon blanc ou pineau blanc. Il fait d'aussi bon vin que le premier.

L'aciouras. Ses feuilles sont fort découpées, & ses grains sont fort écartez les uns des autres.

Le chasselas blanc. Il est excellent, il se garde long-tems, & il peut secher.

Le chasselas noir. Il est rare & recherché des curieux.

Le muscat blanc. Il est fort bon à manger. On le confit & on le fait sécher au Soleil ou au four.

La malvoisie. C'est une sorte de muscat.

Le raisin de Corinthe. Il est de couleur violette, il n'a point de pepins, on le taille fort long.

Le raisin sans pepins. C'est une sorte de chasselas, il est fort bon à faire secher au four.

Le jennetin, ou muscat d'Orleans. Il est sucré. Sa couleur est blanche.

Le baunier ou servimen. Il est bon à faire du vin.

Les damas blancs & rouges. Leur grain est gros, on le taille long.

Le melier blanc. Il est bon à manger & à faire du vin, il se garde long-tems.

Le melier noir. Il n'est pas si bon que le blanc.

Le melier vert ou plan vert. Il est blanc, son vin ne jaunit point.

Le bourguignon ou resseau. Il est noir, il n'est pas si bon à manger qu'à faire du vin.

Le sammoireau ou quille de coq. Il est assez bon à manger. Son grain est gros.

Le Bourdelais ou gray, ou engregeoir. Il est bon à confire & propre à faire du verjus.

Le noiraut ou raisin d'Orleans, ou teint. Il en vient beaucoup à Orleans, & il sert à teindre le vin.

Le farineau ou rognon de coq. Sa feuille est blanchâtre, il est fort commun dans les vignes.

De la maniere dont la Vigne se multiplie.

De quelque espece que soit la vigne, elle se multiplie de crossetes ou chapons, de marcotes, de plants enracinez, & de greffes. Les meilleures crossetes se prennent sur les jets de la derniere année; l'extrémité d'en bas doit avoir du bois de deux ans. On doit choisir les crossetes dont le bois du dedans est d'un vert clair, il faut rejetter celles dont le bois est d'un verd brun.

Des terroirs propres à la Vigne.

La meilleure terre pour la culture de la vigne, est celle qui est un peu forte & qui est exposée au midi ou au levant. Les terres pierreuses & situées sur des côteaux a une bonne exposition, sont encore fort bonnes, le vin y est excellent. Les terres exposées au couchant sont les plus mauvaises, car il ne faut point penser a planter des vignes

sur

fur celles qui regardent le Septentrion, à moins que ce ne soit dans des Païs fort chauds. Les terres sablonneuses sont aussi propres pour planter la vigne, sur tout quand elles sont bien situées; le vin blanc qui en vient est bien meilleur que le rouge.

OBSERVATIONS. I. Pour planter une vigne on ne doit pas se fier aux marques d'une bonne terre qu'après qu'on aura fait expérience quel vin produira la terre où on veut la planter; car ce seroit peine perduë & dépens superflus, de planter une vigne de petit revenu. Or l'expérience de cela pourra être prise en cette maniere. Faites une fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, & de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez-en une motte & mettez-la dans un verre plein d'eau de pluie bien nette; mélez & battez cette eau, puis laissez-la reposer jusqu'à ce que cette terre fasse résidence au fond du verre, ce que l'on pourra facilement connoître à la clarté du verre; & après que la terre sera bien reposée, vous goûterez l'eau, vous aurez du vin de telle saveur que l'eau; si vous trouvez que l'eau soit desagréable, le vin s'en ressentira.

II. Si vous êtes curieux d'avoir de bon vin, ne fumez pas les vignes, d'autant qu'il est très-difficile que la terre nourrie & engraissée de fumier, ne retienne en elle la saveur du fumier, & à la fin ne la communique au vin : c'est pourquoi les Parisiens sont assez mal avisez de charger tous les ans leurs vignes de fumier; cela est cause que la plus grande partie des vins ont un goût mal plaisant, & qu'ils se gâtent facilement & bien-tôt. De plus le fumier fait envieillir incontinent & devenir stériles les vignes, d'autant qu'elles jettent toute leur bonté aux premieres années.

De quelle maniere on doit planter la Vigne.

Quand vous croirez avoir trouvé une bonne piece de terre, & que vous aurez amassé du plant, prenez un cordeau, tendez-le le long de la piece, & marquez une raie d'un bout à l'autre. Cette raie étant faite marquez-en une autre en éloignant le cordeau du lieu où il étoit d'environ quatre pieds & quatre pouces dans une terre légere & sablonneuse, & de trois pieds & demi dans une terre un peu forte. Continuez ainsi jusqu'à ce que la piece de terre soit tracée. Creusez ensuite le long de ces raies un raion d'un pied & demi en quarré & autant de profondeur, dont le côté droit a pour borne, à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle le raion est creusé. Cela étant fait prenez deux crossettes, ou deux chevelées ou marcottes enracinées, posez-les obliquement ou en biaisant dans le raion à deux pieds l'une de l'autre, couvrez-les de terre, & continuez jusqu'à ce que tout soit planté.

Du tems où l'on doit planter la Vigne.

On peut planter la vigne depuis le commencement de Novembre jusqu'au quinziéme ou au vingtiéme d'Avril, quelque tems qu'il fasse, pourvû cependant qu'il ne gele point.

De la maniere de provigner la Vigne.

L'on provignera aux Avents & en Janvier, après avoir taillé, bien qu'aux endroits plus froids l'on attend Février & Mars; & pour ce faire, l'on prend le plus beau jetton du sep que l'on connoit être cru, en coupant ses compagnons à deux nœuds près de la tige; quelquefois si le sep est beau, l'on prend de la premiere plante deux brins & on les couche doucement l'un arriere de l'autre sous les pieds, dans la fosse qui aura été faite au chevalier ou au condots, puis on les recouvre de terre, & on fait le provin fort profond, afin que l'année d'après qu'il aura été dressé, & le brin nettement couché sans aucune offense, il puisse endurer l'amendement du fumage : car jamais l'on ne fume la mere ni le premier & principal brin; mais bien on les déchausse en Janvier & aux Avents quand on fume les provins, afin de lui faire mieux recevoir la neige & l'eau du Ciel, qui lui peut engrossir le pied. A Chablyes & par tout le Tonnerois & Auxerrois, on provigne au mois d'Octobre & aux Avents. Aux terroirs pierreux & graveleux, depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Avril; on y provigne en terre glaireuse & argilleuse, & non plûtôt que cette saison, parce que l'eau qui croupiroit dans les fousses feroit pourrir & mourir les p ants, à cause de la gelée qui y est retenuë, & en Hiver & au Printems.

Après l'Août il faut redresser la vigne vieille ou nouvelle, & la relier de nouveau à cause des précédentes chévelures qui pourroient avoir offensé & desseché le premier lien. Alors on lui donne deux liens par tout, à cause de leur labeur différent du nôtre. Nous avons oublié de dire qu'à la mi-Mai, devant que de lever la plante, il la faut ébourgeonner, & en ce faisant, bien garder que l'on n'offense les principaux brins que l'on verra à fleur, sinon quand il y en aura trop a un sep.

En tierçant. Ce qui sera fait en Août, on la redresse & relie de rechef, puis en tems doux; après la pluie l'on remuë la terre avec la houë assez doucement, & on renverse les herbes; & quelquefois l'on sarcle si l'année est pluvieuse. Outre ces façons ordinaires, soyez avertis qu'en la vigne il faut toûjours avoir la bêche à la main quand on la veut faire profiter, la provigner, ébourgeonner, enfin donner toutes ses façons. On doit entendre en général, qu'au mois de Décembre & Janvier l'on taille le nouveau provin, & on prend soin de celui de l'année précédente, en déchaussant le pied de la mere, & façonnant de rechef le provin & en l'amendant. C'est la coûtume, en Mars & Avril, que l'on taille & on fait les nouveaux plants : en même-tems on déchausse les vignes & on fume celles qui en auront besoin : peu de tems après il faudra les réchausser & recouvrir; puis avant qu'elles jettent leur fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on verra les drageons si tendres qu'il ne les faut guéres toucher du doigt pour les abatre, bien-tôt après les appuyer avec échalas & paisseaux, lier d'un lien doux & souple, & durant tout ce tems, n'oublier à leur bailler toutes les façons que nous avons dit.

De la maniere de terrer les Vignes.

Terrer est un mot qui se dit en terme de vigne : il faut terrer cette vigne. Ce secours qu'on lui donne ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point différent de l'autre : car lorsqu'on terre les vignes, ce n'est qu'en vûë de rendre fertiles celles qui ne le sont pas.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de sels, si l'on n'a soin par quelque amendement de prévenir ce défaut, ou de le réparer lorsqu'il est arrivé : l'une en demande plus & l'autre moins : & enfin laissant conduire le tout a votre prudence, ces terres qui contiennent les vignes attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur besoin.

Ce surcroit de puissance qu'on fait acquérir aux vignes par le moyen des terres portées, augmente considérablement leur production par le concours des sels qui sont dans ces sortes de terres, & que l'air y réveille, les pénétrant plus aisément par le grand remuement que l'on en fait, & en les purifiant des mauvaises qualitez qu'elles auroient pû avoir contractées, ce qui seroit cause que les sels venant à se détacher pour se laisser aller où la pésanteur des humiditez les emporte, tomberoient sur la racine de ces vignes, qui naturellement se portant a la supeficie de la terre, vont chercher à vivre par tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Après avoir montré comment la terre portée fertilise effectivement les vignes, il n'est plus question que de dire comment il faut mettre cette terre dans chaque espéce de vigne.

Ce transport de terre est extrémement nécessaire, sur tout lorsqu'on voit qu'une vigne ne donne plus que de chétives productions, & il se fait ainsi dans cette sorte de vigne.

On prend d'un endroit destiné à amender les vignes, de la terre qui y est, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, observant toûjours que c'est à celui qui est le plus haut, où cette terre étant arrivée, est jettée sur la tête des perchees, comme on dit aux environs d'Auxerre. On porte cette sorte de terre au haut de la vigne, à cause qu'elle descend toûjours assez dans le bas, par le moyen des labours qu'on lui donne, ce qui l'y entraine.

Lorsqu'on terre ces vignes on se forme plusieurs idées à cet eff t : l'on n'y veut simplement que des têtes tout au long de l'extrémité de leur bout d'enhaut dont j'ai parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre sur hottée, jusqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut. Ce n'est pas ce qu'observent toûjours les Vignerons, qui travaillent à forfait pour leurs maitres, ausquels le plus souvent ils en font passer un pour deux, faute de la part de ces maitres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne foi qui les trompe, ou de ne s'y pas connoitre lorsqu'ils vont voir l'ouvrage que ces Vignerons ont marchandé de faire, & qui est fait à la vérité, mais non pas suivant les clauses du marché : car on ne porte gueres de faux jugemens, lorsqu'on dit : tous Vignerons, tous fripons.

Si l'on souhaite terrer les vignes tout le long des perchées, on observera que sur le haut de chacune, il ne suffit pas qu'il y ait une terre de la hauteur que j'ai dit, il faut aussi qu'elle soit longue de quatre bons pieds; & ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainsi jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hottées distantes l'une de l'autre autant que l'on jugera à propos; voilà tout ce qui regarde la maniere de terrer les vignes moyennes; voyons à présent celle qui concerne les basses.

A cause de la confusion avec laquelle les vignes basses sont plantées, je ne connois qu'une seule maniere de les terrer, qui est de jetter chaque hottée de terre au pied de chaque sep, & cela fait bien. Le tems de pratiquer ce travail, est depuis le mois de Septembre jusqu'au mois de Mars.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre espece de vigne, que lorsqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question la seconde année qu'ils sont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces : il faut, dis-je, remarquer qu'on peut les terrer seuls, & par trous, sans qu'il soit besoin pour cela d'attendre que la vigne ou ils sont, demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une vigne délicate lorsqu'il y sera tombé de la neige : car cela pourroit la faire jaunir. Pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puisse arracher de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conséquent la terre a été mise grossierement, seront dès le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uni & fort profondément.

Enfin on remarquera qu'en terrant quelque vigne que ce soit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre près les unes des autres, à cause que cette terre descent toûjours. Comme le tems auquel la vigne fleurit est fort dangereux pour les labours, il faut pour lors se donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraichement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres fraicheurs ausquelles cette saison est sujette, s'arrêtant sur les fleurs, les attendrissent d'une telle maniere qu'il en périt la plus grande partie.

De la maniere de tailler la Vigne.

On doit observer à la culture & à la taille de la vigne, toutes les mêmes régles que nous avons marquées pour la culture & pour la taille du jardin fruitier. Ainsi la taille de la vigne se fait régulierement au mois de Mars.

Quant à la maniere, il faut tailler sur les plus grosses branches les mieux placées, à quatre bons yeux, à les compter depuis l'endroit où la branche a pris sa naissance.

On leur laisse plus de longueur quand on veut faire monter promptement une vigne, ou lorsqu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir soin de couper à un grand pouce loin de l'œil qui doit se trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche qui est plus basse que la grosse qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux.

De cette branche qui est au-dessous de la grosse, on fait en la coupant à deux yeux, un courson, c'est-à-dire, une branche qui en donnera deux bonnes, qu'on taillera l'année suivante, afin de retrancher entierement dans la suite la grosse branche qui avoit été taillée à quatre yeux.

On ébourgeonne la vigne & on la lie en Mai, Juin & Juillet, afin que le raisin profite & mûrisse parfaitement.

Pour planter des vignes ou des arbres on fait un trou à l'ordinaire, le plus étendu est le meilleur. On met au fonds deux pouces de bonne terre, on y plante la vigne; puis à la racine on met de la matiere de la seconde multiplication. Si on y en met beaucoup, la plante vegete, fleurit plûtôt & fructifie plus abondamment. Ensuite on jette de la terre dessus, & de dix ans il n'y faut toucher. Point de labour & de fumier. Il y aura du fruit dès la seconde année.

De l'ébourgeonnement.

La taille n'est à la vigne qu'un retranchement de branches superfluës, & qu'un racourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues: aussi la méthode d'ébourgeonner n'est qu'une destruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menuës, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette vigne.

Le tems de tailler les jeunes plantes est d'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celui de les ébourgeonner, est en Mai & Juin: & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sauroit trop tôt faire aux vignes l'ébourgeonnement, de crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de séve qui pourroit servir à un meilleur usage: de sorte que lorsqu'on a négligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquiter au plûtôt.

Il est fort facile dans la vigne de connoître précisément quelles sont les branches qu'il faut ébourgeonner: & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessus de la tête du sep, & qui poussent du tronc en confusion, que ce sont celles-là, dis-je, qu'il faut abatre.

Mais comme il n'est point de regle générale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de vigne a beaucoup poussé en pied: & une telle production inégale ne lui pouvant être que très-desavantageuse, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées: on le juge ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que médiocrement, en voyant cette production dans un endroit où on l'espéroit belle pour avoir du fruit. On raisonne sans avoir aucun égard à l'âge du sep, que sans doute ces sont ce nouvelles branches venuës en bas, qui ayant consumé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité. Ce raisonnement à la vérité, pour tenir du bon sens, n'est pourtant pas tout-à-fait sûr, & cela ne vient que par le peu de connoissance qu'on a de l'agriculture & de la maniere que la séve se comporte dans les végétaux.

Si bien que lorsque telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une vigne, il doit d'abord considérer le sep sur lequel elle paroit: car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune, & que néanmoins il ait poussé si peu sur la tête, on peut espérer que l'anné suivante il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri: c'est pourquoi on ne balancera point pour lors de l'éplucher tout en pied.

Façons qu'on donnera après que la plante aura été dressée, & quand vous appercevrez qu'elle commencera à jetter du bois.

La premiere année, lorsque le plant prendra terre (ce qui se doit reconnoître vers la mi-Mai) quand aussi vous trouverez que le bourgeon pourra endurer le labour, il faut commencer à le tailler, & couper avec une serpette ce peu qu'il y aura de bois sur le sarment principal, afin que se fortifiant en sep, le tout soit uni en une même tige, à la charge toutefois que la coupe soit faite le plus loin du tronc qu'il sera possible, & non entre deux terres, de crainte que la tige ne se seche, sinon il faut lui laisser son bois; mais on doit le nettoier, & émonder des bourgeons qui y surcroissent pour lui faire plus grosse tige, puis après il la faut biner: car la premiere façon de la plante porte aussi son premier labour. En binant on laboure sur les conduits, afin que l'herbe ne gagne ni n'étoufe pas la plante, à la charge toutefois qu'en bouchant & remuant la terre, on doit prendre garde de fraper la racine de la vigne, étant certain qu'elle craint plus le choc qu'on ne croit: on remuera seulement les herbes afin qu'elles ne croissent pas, & avant que de le faire, il faut bien regarder par tout ce qui est sec ou mou, du plant qui a été fait, pour en retourner d'autre au mois de Mars; sinon vous attendrez les Avents de l'anné d'après, & marquerez très-bien les endroits du défaut, afin qu'il vous en souvienne mieux.

La seconde année vous commencerez à donner la plante nouvelle de toutes façons, telle que reçoit la vigne qui est déja cruë & plantée de long-tems, excepté la provigner: car plus la nouvelle plante reçoit de labours & de pluie douce, mieux elle vaut.

Si la troisiéme année en binant on apperçoit un bourgeon à fleur, il le faut abattre de l'ongle. En cette même année l'on fume la premiere plante, en émondant bien fort & écurant les rayons, & par même moyen l'on y épand & on donne le fumier, qui pour le meilleur doit être de vache, & après celui de cheval, & apres de ce que le pauvre Vigneron pourra recevoir; sinon de la marne ou de la terre neuve & noire, qui est bien le meilleur de tous les amandemens: le Vigneron dit toutefois, que le bon vin de pierrotte ou de griotte demande grand labour; mais bien peu de fumier, de peur qu'il ne fasse avorter la plante.

La quatriéme année même l'on abat avec la main doucement sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles méchans bourgeons, & on laisse les plus beaux pour voir s'ils rencontreront du plant dont ils étoient issus, ce qu'on doit faire environ le mois de Mai.

Pour parler en général des labours que demande la vigne, tant nouvellement plantée, que cruë & vieille; on appelle fouir de premiere façon le premier labour que les autres appellent sombrer, par lequel l'on rend la terre plus souple & plus meuble; en ce labeur l'on déchausse les principaux seps, ce qui se fait au plus doux tems du mois de Mars, selon les endroits: car dans les Païs frilleux & sujets à la gelée & bruines, comme au-dessus & au haut des montagnettes, cela se fait à la queuë de l'Hiver.

La seconde façon de la plante, c'est biner; mais auparavant il la faut élavaler comme en la taillant, c'est-à-dire, avec la béche agencer les sarmens qui ont poussé, afin qu'ils se contiennent bien en leur plante & ne s'égarent pas aux grands vents.

La troisiéme année, outre les façons dont on vient de parler, si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté beau bois, on commence à la provigner à la mi-Avril ou à la mi-Mai: & alors l'on jette les provins aux endroits que l'on veut provigner, de côté & d'autre. Par ce moyen se fait l'échiquier dont fait mention *Columelle*.

En cette même troisiéme année de la plante neuve, selon la façon du bois qu'elle aura jetté, nonobstant que vous abbatiez avec l'ongle une partie des boutons à fleurs, pour la raison qu'on a dite ci-dessus: toutefois selon la façon du bois, après avoir taillé & amandé le sep, l'on commence à lui bailler appui, l'échalasser & lier pour soûtenir le fort bourgeon, de peur qu'il ne tombe & ne se couche. Cela fait il la faut biner; mais avant que de le faire il faut qu'elle soit levée, bourrée & liée du premier lien.

Pour rendre la Vigne abondante & la faire fructifier trois, quatre & cinq fois plus qu'à l'ordinaire.

1. Remarquez qu'il faut que la terre soit franche, qu'elle ait du corps, qu'elle soit ferme.

2. Il est nécessaire d'avoir du plant de vigne qu'on appelle pressagne le bonne sepe, ou de gros plant de Coson, de la grosse malvoisie, gros muscats d'abas dont la graine n'a qu'un pepin, & autres gros plants qui réussissent plus dans les Païs ou on est.

3. Parce que de ces plants dépend toute la bonté de votre vigne.

4. Il est à remarquer que quand vous ferez votre plant, il suffira de mettre à chaque trou que vous planterez une barbuë à racine, ou marcotte, ou d'un speau à racine, ou même une branche, c'est-à-dire, un sarment de la vigne qui a été taillée, quoique taillé des especes, ci-dessus marquez: mais de telle maniere, si faire se peut, qu'il y ait deux ou trois yeux du bois vieux, & qu'il soit taillé immédiatement au dessous de l'œil de cette broche; quoiqu'il n'ait point de racine il ne laissera pas de prendre racine dans la terre. Il est vrai que la premiere année votre plant n'avancera pas autant que les autres qui sont enracinez, & il sera bon pour jouer au plus sûr de mettre deux broches de cette façon dans un trou, sauf, si l'année suivante il se trouve que les deux ayant pris, à en arracher une.

5. Pour avoir de ces plants enracinez par le moyen d'un sep, vous en pourrez faire des vingts, plus ou moins, si vous la couchez en terre d'une maniere que chaque sarment qui sera attaché à la grosse sepe, après que tous ces sarmens sont couvert de terre, il en sort un bout ou extrémité de chacun, où il y ait deux ou trois yeux hors de terre, & l'année suivante tous ces bouts seront autant de barbuës en racine qui étant plantées dans chaque trou pousseront avec beaucoup plus de feu; on peut faire aussi plusieurs marcottes sur le même pied ou sep, & comme on fait plusieurs mareottes sur un même pied d'œillet, il y en a qui mettent dans un trou de pot de terre une sarmente attachée à un sep de vigne, on remplit ce pot de terre, on laisse sortir hors du pot ce sarment avec deux yeux, l'année suivante on sera assuré de sa souche, & renversant le pot, la motte sera attachée à ce pot enraciné qui poussera avec beaucoup de feu & de force.

Il faut que le plan soit mis à quatre pieds au moins de distance l'un de l'autre, sur des lignes droites tirées au cordeau, & qu'il soit planté sur celle d'entre-deux.

Cette distance fait que votre plan a lieu de bien étendre ses racines, & de tirer beaucoup d'humeur de la terre, comme aussi il sert à donner bel air à votre vigne pour bien mûrir ses fruits lorsqu'elle sera parvenuë en son âge de vous les départir abondamment.

Vous n'omettrez les premiere, seconde & troisiéme années de votre plant, de le tenir en labour, & le nettoier des méchantes herbes, vous le devez même décharger de bois & jets pour le fortifier par chacun an.

Au bout de trois ans que votre plan est bien repris à la mi-Octobre, vous le provignerez une fois si vous voulez, mettant tout le vieil bois en terre, & lui laisserez un seul jet de charge, que vous taillerez alors ou en la saison suivante, si bon vous semble, selon sa forme & de votre terre, à deux, trois, ou quatre bouts hors de terre seulement.

Cette premiere année vous lui laisserez pousser un beau jet, maître ou montant pour faire une ploie l'année d'après, & les deux bouts au-dessous ayant poussé, vous les arrêterez en âilerons une feuille au dessus de leur fruit qui sera au premier, deuxiéme ou troisiéme bout ou yeux.

Pour conduire & tenir une vigne en état, il faut de forts échalas de sept a huit pieds de haut & plus.

On laisse pousser de la hauteur de six pieds ou environ ce maître jet ou montant, qui sera lié à son échalas avec de la paille ou du jonc, & il en sera arreté pour ne faire crever les bouts pour l'année suivante, qu'après qu'il aura atteint la hauteur de six pieds ou environ, alors vous l'arreterez par le bout environ la fin de Juillet, à la hauteur d'un bout ou deux

deux davantage, que vous donnerez à vos ploies l'année suivante, le tout selon la force du plan, comme il est dit.

L'année d'après & les suivantes, taillez en la saison ce jet ou jets (si vous en avez laissé plusieurs) maîtres ou montans de l'année derniere à dix ou douze bouts, laissant deux ou trois crochets au dessous taillez a un, deux, trois ou quatre bouts, selon la force de votre plan & de votre terre comme dessus, & c'est de ces crochets que doivent sortir les deux, trois ou quatre maîtres jets ou montans que vous laisserez pour l'année prochaine.

Et quand les feuilles & les raisins paroîtront bien au Printems, & que le vert & le bois seront bien en séve, vous ploierez ces maîtres en rond si vous voulez, & les attacherez premierement à l'échalas, au droit des crochets, puis en bas au vieux bois de votre speau, le tout avec de petits oziers.

Et quand il y aura deux maîtres ou plusieurs, vous les mettrez d'un côté & d'autre de votre échalas, & c'est ce qu'on appelle des lunettes ou ploies qui seront aussi attachez à quelques échalas communs pour soûtenir leurs fruits.

Tous les ans vous en ferez de même, taillant toûjours en la saison, & retranchant entierement de votre souche & plan ces lunettes & ploies, déchargeant le trop de bois, laissant des crochets comme il a été dit, & tenant votre souche le plus bas & le plus près de terre que vous pourrez, & les maîtres que vous aurez laissé l'année précédente, seront pliez en leur tems, comme il est dit.

Cette taille & retranchement de lunettes & ploies, donne une belle connoissance & instruction à bien conduire, tailler & gouverner les treilles, pour les pouvoir décharger du trop de vieux bois, leur en laisser du beau jeune, & par ce moyen & par l'amandement qu'on peut leur donner, les obliger à beaucoup rapporter, supposé qu'elles soient de bonne nature, qui est le principal secret pour les avoir bonnes.

Sur quoi il est à remarquer qu'il y a des natures qui viennent bien en un lieu, & qui ne feront rien qui vaille en un autre, c'est pourquoi il faut s'arrêter à celles qui sont propres à votre climat & fond de terre.

On laboure les grosses vignes, on les écotille, effeuille, arrête & rogne les aillerons des ploies une feuille au-dessus des raisins, comme il a été dit, on nettoie dans les saisons ces grosses vignes comme les autres, & on les fume quand il en est besoin, & plus souvent ordinairement que les petites vignes.

Il y a des fonds de terre si bons, qu'il ne faut les fumer que rarement.

Si votre grosse vigne en rencontre un de cette qualité, elle poussera abondamment les cinq ou six premieres années, & les années suivantes, il ne faudra l'amander qu'après qu'elle aura passé toute sa fougue; alors vous la pourrez fumer si vous le jugez à propos selon votre prudence.

Si vous l'amandiez autrement, elle vous donneroit plus de bois que de fruit.

En certains lieux où il y a de grosses vignes, au bout de douze ou quinze ans qu'on voit que la terre s'effrite, se passe de porter toûjours une même plante, & que les vignes viennent en quelque façon stériles, on en arrache ordinairement le quart, on vend le plan qu'on peut en avoir tiré, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans, & on brûle le reste des souches, & ayant bien labouré & amandé ce qu'on aura arraché, on le seme en blé, ou on le laisse reposer une ou deux années, & ensuite on le replante de nouveau en vignes, & en son tems ce nouveau plan fait des merveilles.

Quand ce nouveau plan commence à porter, on arrache encore un autre quart des vieilles vignes, & ainsi des deux autres quarts restans alternativement, & de cette sorte on a toûjours de bonnes vignes & de très-grand rapport.

Cette observation pourra peut-être vous donner envie de la suivre, quand vous le trouverez bon, s'il arrivoit qu'il vous échût d'avoir des vieilles vignes en mauvais état, que vous prétendiez rétablir par une autre voie qui pourroit bien vous éloigner de votre attente.

Entre les seps de votre vigne éloignez, comme il est dit ci-devant, vous y pouvez planter quelques chicorées, laituës ou petits pois nains, que vous laboureréz & arroserez. Cela ne nuira pas à votre vigne.

On peut faire des tonnes, espalliers, contr-espalliers & buissons de vignes si l'on veut: à cela le jugement & la prudence de celui qui les conduira en pourra bien ordonner, & il se prévaudra, si bon lui semble, de ce qu'on a dit ailleurs, pour les buissons, espalliers & contr'espalliers.

Ce qui sera en buisson aura seulement de tige & souche un pied de haut, faite comme une tête de saule, & pourra porter trois ou quatre ploies au-dessus de soi, ayant chacune dix ou douze bouts, & ces ploies seront toutes attachées en rond & en forme de sphere à l'échalas, qui sera fiché au milieu du buisson, lequel aura aussi ses crochets, d'où sortiront les maîtres jets ou montans pour l'année suivante, pour le reste ils seront gouvernez comme il est dit.

Ces grosses vignes, comme l'on sait, ne sont pas si sujettes à la gelée que les petites vignes qu'on appelle de provins.

En la haute Bourgogne pour fumer les contr'espalliers, dont les seps sont éloignez de huit à dix pieds de tous sens, on fait une grande fosse au pied de chaque sep en Automne, & on l'emplit de bon fumier. Ce fumier étant pénétré des pluies & humiditez de l'Automne, de l'Hiver & du Printems, fait faire de merveilleux effets à ces vignes, comme vous pouvez juger.

Si votre grosse vigne ne mûrit pas bien, taillez-la en Automne, & labourez-la au Printems de bonne heure, & ainsi elle ne mûrira point devant les autres.

Cette taille d'Automne pourra aussi être pratiquée à l'égard des petites vignes, tant pour les avancer de mûrir, que pour faire profiter leur bois, quand il est trop petit. Cette taille met le bois en l'état de celui des vignes qui sont plus fortes & plus grosses, il faut pourtant fumer les vignes quand il est besoin.

Il est à propos de faire ici une remarque sur ce qu'on terre les petites vignes, parce que la plûpart de ceux qui le font n'en savent peut-être point la raison, sinon qu'ils estiment avoir moyen de les mieux provigner. Mais il y a bien une meilleure raison que celle-là, dont ils ne s'avisent pas; c'est qu'en mettant ainsi de la nouvelle terre, ils font en quelque façon un nouveau fond à leurs vignes, & par ce moyen les rendent meilleures pour les causes qu'on a dites ci-devant à l'égard des grosses vignes.

Le dessus & le gazon de la terre des grands chemins, est fort propre pour faire ce terrement de vignes; & si cette terre mise en morceaux étoit reposée pendant quelque-tems, & qu'elle eût passé un Hiver à l'ait avant que de la mettre dans les vignes, elle seroit incomparablement meilleure & y serviroit d'un amandement tout entier.

De tout ce qu'on a dit des grosses vignes, on peut tirer beaucoup de connoissance pour les petites, & quasi toutes, puisqu'il ne reste plus qu'à provigner pour achever toute leur façon; c'est pourquoi je ne dirai rien davantage pour les petites vignes, parce que tous les Bourgeois qui en ont, les savent parfaitement faire accommoder en y faisant toute la dépense nécessaire, de quoi ils font très-bien leur compte, quand il plaît à Dieu, comme il se voit par l'expérience.

La vigne ne croît ordinairement qu'en certains endroits qui lui sont propres, & qui est d'autant plus admirable, que la singularité de cette plante est plus recommandée aux hommes que nulle autre pour le bien qu'elle apporte, qui fait qu'aux endroits où elle ne croit point, les personnes usant d'autres breuvages, ne sont si forts, ni si puissans.

Quant au terroir il faut considérer deux choses: la qualité de la terre où on la veut planter, & le soulage & disposition du Ciel qui domine sur le lieu. Quant à la qualité de la terre, vous la choisirez non trop forte & épaisse, ni trop meublée; & même plus approchant toutefois de la menuë: ni maigre, ni trop grasse; néanmoins approchant de la grasse: il ne faut pas non-plus que ce soit un lieu champêtre ou trop plat (encore qu'il y croisse plus de vin) ni trop roide & droit; mais plus élevé qu'autrement, pour être plûtôt secouru par les raions bienfaisant du Soleil: ni un lieu sec, ni humide & aquatique où la vigne n'est pas de longue durée, & ne produit point de bon vin, lequel se gâte bien-tôt: toutefois il doit être modérémet arrosé des sources de fontaine à fleur de terre: ni aussi dedans un fonds; mais de sorte qu'elpuisse donner de l'humidité aux racines de la vigne: il faut prendre garde que cette humidité ne soit ni amere, ni salée, afin que le goût & saveur du vin n'en soit point gâté, pour cela il ne faut point planter la vigne aux profondes & basses vallées, quoiqu'elles produisent des raisins en abondance; d'autant que ne pouvant mûrir en saison, elles feroient des vins verds & de petite valeur. Joint à cela que les vignes situées aux vallées sont exposées aux gelées d'Hiver & du Printems, ou sont sujettes à couler & à pourriture de raisins, qui donnent un goût moisi au vin; & avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain se fend & creve par l'abondance de la pluie, pour raison de laquelle le raisin étant trop humecté sans la secheresse, le vin est insipide, sujet à tourner, & a d'autres vices. Et au cas qu'en ces lieux vous choisissiez ceux qui font les grains de raisins rares & peu épais, afin que le Soleil y pénétre facilement, moins ne faut planter celles qui sont émoëlles, & font le grain ferme, aux terres froides, humides, ni en terroir chaud & sec, celles qui ont assez de substance & le grain mollet, sur tout si votre lieu est favorable, & qu'il y ait des côteaux & collines, choisissez-les pour planter votre vigne: il est vrai qu'elle y viendra à peine; mais ayant pris racines elle rendra un vin fort plaisant.

En général pour planter la vigne, qui puisse profiter à l'abondance & bonté du fruit, il faut que la terre soit facile, aisée, subtile & médiocrement meublée; non pas que cette terre soit seule bonne pour la vigne; mais parce qu'elle est la plus propre & convenable aux vignes. Les terres glaiseuses, pierreuses, ou groveteuses & graveleuses, & qui ont force cailloux ou argile au fond, & couverts de terre, sont bonnes, pourvû qu'il y ait de la terre grasse parmi, & qu'elle soit souvent rafraîchie de labour jusqu'à leurs grouëttes. En terre glaiseuse, argileuse & forte, le premier labour doit être assez profond: le terroir veut trois labours pour le moins. Tels lieux produisent des vins forts & délicats; mais celles qui ont les pierres ou cailloux en haut en grande quantité, ne sont propres pour la vigne, à cause qu'elles meurent pendant l'Été par la chaleur qu'elles reverberent. En Hiver à cause de leur froid excessif. Il est vrai que si l'on plante la vigne en terre graveleuse, grouerteuse & pierreuse, le labour en ce terroir ne doit être si profond, à cause que la racine n'est si avant en terre que le plant qui est en terre glaiseuse: Il suffit de deux labours en la plupart. Une terre croiseuse ou marneuse, comme d'Oigny sur Yonne, & assez bonne pour la vigne; mais l'argilleuse & celle dont usent les Potiers, n'est pas bonne. Entiérement le lieu sablonneux ne lui est point du tout propre quoiqu'il rende au vin un gout assez délicat; mais le rapport en est fort petit, & le plan est fort sujet à couler. La terre seche & ardente produit des vignes maigres, si elle n'est secouruë de fumier.

Quant au soulage & disposition du Ciel, la vigne ne veut être plantée au sommet & coupeaux de montagne, & moins aux lieux qui sont exposez au vent de bise. Elle demande l'air plus chaud que froid, plûtôt serain que pluvieux, craint les tempêtes & orages.

Elle s'éjouit d'un petit vent doux & gracieux & veut être tournée vers l'Orient ou le Midi; il est vrai que généralement aux lieux froids les vignent doivent regarder le Midi: aux lieux chauds, le Septentrion ou l'Orient, pourvû qu'elle soit à couvert des vents, tant du Midi que du Levant. Si le lieu est sujet aux vents, il sera mieux au Septentrion, ou au Soleil couchant; aux lieux temperez, vers l'Occident; mais pour le mieux vers l'Orient.

REMARQUES. Au surplus, parce qu'il est fort difficile que toutes les commoditez des terres & de l'air, puissent se trouver en tout Païs,

 l:

le bon Vigneron accommodera les plants des vignes selon la nature des lieux & Païs où il sera. Et parce qu'il pourroit y avoir des Bourgeois qui n'ont aucune connoissance de cette culture, qui voudroient faire planter de la vigne, & qu'il est important qu'ils ne se tiennent pas au sentiment de leur Vigneron, ils doivent ou consulter plusieurs personnes intelligentes, leur parler en particulier, & écrire même ce qu'ils leur diront. Ils connoîtront après ceux qui sont plus capables & même plus fidéles. Ils leur demanderont, premierement, quel plant est le plus utile: car les plants qui réüssissent en une terre, ne réüssissent pas dans une autre. Tel un tel soulage, ou situation du Soleil, fera bien & il ne réüssira pas en un autre. Ce que je dis pour le plant des vignes, je le dis pour les labours, autres façons & culture des vignes.

De la maniére d'enter la Vigne.

On ente peu souvent la vigne en ce Païs. La vigne se peut enter, ou sur vigne, ou sur arbres. Vigne sur vigne est entée en deux maniéres, l'une en tronc & l'autre en branche: pour enter en tronc il faut choisir un tronc gros, ferme, plein d'humeur, & qui ne soit point trop vieux, & le trancher à fleur de terre, ou pour le mieux un pied dans terre, parce que l'ente se reprendra mieux en terre que hors de terre. Les greffes que l'on voudra enter seront rondes, fermes, ayant plusieurs yeux près l'un de l'autre, & prise du tronc & mor de la vigne. La maniere de les enter sera d'insérer dedans le tronc environ deux doigts en profondeur les greffes; vous ferez la même chose si vous voulez enter la vigne sur branche de vigne.

En des endroits on a une façon d'entrouter les susdites, & de laquelle on use ordinairement. On coupe toutes les tailles ou brins du sep fort de l'année précédente, qui demeurera de la longueur de deux pieds; on fend le sep en sarment de deux à trois pointes de doigt, on vuide & pare cette fente audessus, par le dedans de l'un & de l'autre côté, afin que les greffes du chapon fait en coin, s'unissent mieux à cette fente, dans laquelle on met cette greffe (qui aura du vieux & du nouveau bois) aiguisée du bout, qui entrera dans la fente en forme de coin avec la moëlle, on la fait revenir de telle proportion, que les écorces se rencontrent, puis on les tient doucement sans les beaucoup serrer avec un ozier ou ambre fendu & à charnée; ensorte qu'il n'y ait quasi que la pelure qui demeure pour être plus douce & plûtôt pourrie. Cela fait, on couche cette ente dans la terre environ d'un demi-pied, & on la couvre de terre douce. On n'oublie point à émonder en la souche les tailles & brins qui y viennent l'année même, afin que la séve ne monte, & ne donne point de nourriture & accroissement à autre qu'à l'ente nouvellement faite, qui dès la premiere année croit le plus souvent de deux à trois pieds. Deux ans après on provigne la souche avec l'ente qui jettera plusieurs nouvelles talles. On peut faire le semblable d'une talle de pied.

La vigne est entée de même façon sur les arbres, comme cerisiers, pruniers & autres semblables, dont parle *Columelle* bien amplement en son Ormaie, auquel je renvoirai, parce qu'en France on ne fait aucun état d'enter les vignes.

De ce qui nuit & endommage les Vignes, & les remédes quand on ne donne pas les façons à la Vigne dans les tems qu'il faut.

I. Si c'est l'impétuosité des vents, ou l'imprudence du Vigneron, qui a blessé la vigne avec le hoiau en écartant, il faudra couvrir le lieu blessé avec du fumier de chevres, ou de brebis, ou de vaches, mélé avec de la terre bien liée, & rejetter souvent la terre d'alentour.

II. La vigne ne sera point gâtée de la gelée, si en divers lieux l'on fait amas de fumier sec, ou de paille, & si quand on voit approcher les gelées l'on y met le feu: car la fumée qui sortira rompra toute la force de la gelée: toutefois s'il arrive que la vigne soit gâtée de la gelée, & qu'il paroisse que le fruit soit perdu, il faudra la couper fort court, afin que la vertu demeure: car l'année suivante elle portera du fruit au double.

III. La vigne ne sera point offensée de nielle, si lorsqu'elle veut jetter son bourgeon, on la taille plus tard que l'on peut: car si la taille est tardive, cela fait qu'elle fleurit lorsque le Soleil est déja en sa grande chaleur.

IV. Pour dissiper les brouillards que l'on voit déja amassez en l'air, de crainte qu'ils ne tombent sur la vigne, il faut faire de la fumée à l'entour de cette vigne, avec du fumier de bœuf ou de chevre allumé.

V. Pour remédier au dommage causé par les brouillards, il faut piler des racines ou feuilles de concombres sauvages, ou de coloquinte, & les mettre tremper en eau, & arroser les vignes après les brouillards. On dit que si l'on plante beaucoup de lauriet dans la vigne, toute la malice des brouillards tombera sur les rameaux des lauriers.

VI. On dit que la vigne stérile sera renduë fertile, si l'on arrose le tronc avec de l'urine d'homme ou de femme faites de long-tems, & instillée sur le tronc peu-à-peu, & incontinent après si on l'environne de fumier mélé avec de la terre. Il faut faire cette cure en Automne.

VII. Les vignes seront connuës avoir deffaut d'humidité, quand elles auront des feuilles fort rouges. Il y faut remédier par l'arrosement d'eau marine, ou urine d'homme ou de femme.

VIII. La vigne rend quelquefois grande quantité de larmes, d'où il arrive qu'elle perd sa force totalement. Le remède est de faire au tronc une fente, & de l'oindre avec de l'huile mise dessus le feu & réduite jusqu'à la moitié, ou bien avec de la lie d'huile non salée, puis l'arroser avec du plus fort vinaigre qu'il sera possible de trouver.

IX. La vigne est quelquefois caduque de telle façon qu'elle laisse tomber ses raisins; les vignes sont telles quand les feuilles sont blanches, seches, & que le sarment est large & maniable. A cela il faudra remédier avec des cendres battuës & mélées avec du vinaigre fort, en frotter le pied de vigne & arroser tout ce qui est autour du tronc.

X. Si la vigne fait trop de sarmens, il faut la couper court; & si pour cela elle ne cesse point, la déchausser, & autour de son tronc mettre du sablon de riviere & un peu de cendre, ou bien des pierres pour la rafraîchir.

XI. Si les raisins se sechent en la vigne, il faut ôter la partie du raisin qui est sec, & arroser l'autre partie avec une mixtion faite de vinaigre & de cendres de sarment, ou pour le plus assuré, arroser le pied de la vigne d'urine forte, faite de long-tems.

XII. Il y a des vignes qui pourrissent le fruit récemment produit avant que les raisins soient devenus mûrs: contre ce dommage il faut mettre sur les racines des cendres vieilles, ou du sablon, ou autour du tronc de la farine d'orge mélée avec de la semence de pourpier.

XIII. Pour empécher que la morsure ou haleine des bœufs & vaches (qui sont fort dommageables à la vigne) ne lui fasse tort, arrosez le pied de chaque sep de vigne avec de l'eau où auront trempez & seront amollis les cuirs de bœuf ou de vaches, & autres animaux. Les bœufs & vaches ont en si grande horreur la puanteur de cette eau, qu'ils n'auront garde d'approcher de la vigne.

XIV. Les chenilles, les poux & les autres petites bêtes ne gâteront point le bourgeon, ni la feuille de la vigne, si la serpe, de laquelle l'on élargira, ou coupera & taillera les vignes, est ointe avec du sang de bouc & graisse d'âne, d'ours, ou de l'huile où auront bouilli les chenilles ou des gousses d'ail pilées.

XV. Pour empécher que les hanetons n'approchent de la vigne, il faut faire des parfums dans les vignes, avec du fumier de bœuf ou du galbanum, ou avec quelque vieille savatte, ou de la corne de cerf; ou bien il faut planter dans la vigne de la pivoine.

XVI. Les fourmis gâtent le bois de la vigne jusqu'à la moëlle. On les chassera si on frotte le tronc avec du fumier de bœuf, ou avec de la graisse d'âne.

XVII. Le laurier, le coudrier & les choux plantez dans les vignes leur nuisent beaucoup; mais principalement les choux qu'on doit absolument bannir des vignobles.

Maniére de rendre les Vignes médecinales, de sorte que les raisins qu'elles produiront, & le vin qu'on en tirera, lâchent doucement le ventre & purgent le corps sans aucune incommodité.

Environ le tems des vandanges, lorsqu'on déchausse les vignes, il faudra déchausser autant de seps de vignes que vous croirez en avoir assez pour avoir la quantité du vin que vous prétendez, & les marquer, puis il faudra les biner tout autour & les bien monder. Cela fait, vous prendrez des racines d'ellebore, vous les pilerez en un mortier, & vous les rangerez tout autour du sep. Puis il faut mettre autour de cet ellebore du fient vieux & bien pourri, des vieilles cendres, deux parties de terre; vous mettrez de la terre par dessus les racines du sep. Il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps à part: si vous le voulez garder jusqu'à ce qu'il soit vieil pour lâcher le ventre, vous le pourrez faire sans le méler avec l'autre vin. Si vous prenez un verre de ce vin avec un peu d'eau, & que vous le bûviez devant souper, il vous purgera sans danger ni incommodité.

Vous pourrez faire ceci autrement. Lorsqu'on déchausse les vignes il en faudra marquer quelques-unes, afin qu'on ne les méle point parmi l'autre vin, & mettre autour des racines trois faisceaux d'ellebore noir, puis jetter la terre par dessus. Quand le tems des vendanges arrive, faites mettre à part les raisins qu'on recueillera des seps que vous aurez marquez, & faites aussi serrer le vin à part, duquel vous pourrez mettre un plein verre parmi le reste de votre boisson; & assurez-vous qu'il vous lâchera le ventre, & qu'il vous purgera sans incommodité. *Voyez* encore ce qu'on a dit sur le mot de MÉDECINE, & ce qu'on dira dans l'Article du VIN.

Les Modernes ne font autre chose sinon qu'ils nettoient très bien les racines de la vigne après qu'elle est déchaussée; puis ils l'arrosent bien & l'abreuvent du suc de quelque médicament composé, ou bien de liqueur dans laquelle quelque simple médicament laxatif aura trempé; ils réitérent cela pendant quelques jours, & principalement au tems que les vignes commencent à jetter leurs nouveaux bourgeons, étant pleines de séve; cela étant fait, ils remettent la terre contre les racines; & sur tout il faut prendre garde que durant ce tems la bise froide ne regne, de peur que le froid ne gâte la racine, & ne diminuë la vertu des drogues & médicamens. Les raisins qu'une telle vigne produit sont laxatifs & purgent, comme aussi le vin qu'on en tire; comme *Florentin* l'a remarqué & laissé par écrit au premier & second livre de ses Géorgiques. Ce moyen est bien aisé & bien-tôt fait, comme témoigne *Arnauld de Villeneuve*, pour les causes & raisons que nous avons produites en traitant des arbres: car en cette façon il s'est trouvé tel raisin, comme dit le même Auteur, dont chaque grain purge, ce qu'on tenoit pour un grand miracle.

Ceux qui aiment les raisins blancs & le vin blanc, en pourront choisir pour médeciner: ceux qui aiment le rouge pourront prendre des rouges; car en ceci chacun se peut gouverner à sa volonté, & s'accommoder à son goût.

Il y a encore un autre moyen pour avoir des raisins & du vin laxatif: il faut choisir en la saison des sarmens de vignes bien nourris, & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces décoctions & breuvages laxatifs, ou de quelques liqueurs médecinales, préparées par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait on met de la terre parmi, & on les cultive long-tems de cette maniere jusqu'à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser, & alors on les plante en lieu propre; comme on fait aussi les autres vignes, prenant toûjours bien garde qu'en les traitant rudement les bourgeons ne soient endommagez, ou qu'on ne les fasse tomber. Les raisins qu'une telle vigne produira après, purgeront la même humeur qu'eusse fait la liqueur ou infusion dont on les a arrosez & abreuvez. Ce que fera aussi le vin qu'on en tirera.

Autres

Autres moyens par lesquels on rendra les raisins & les vins qui auront la vertu de faire dormir & de résister aux venins.

Si au lieu des médicamens laxatifs composez ou de leur infusion, ou de la décoction des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne déchaussée quelque drogue aïant la vertu de faire dormir, détrempée en quelque liqueur, & qu'on l'arrose en tems & saison; ou bien qu'on enterre au pied du sep & parmi les racines quelques plantes qui ait cette même vertu de faire dormir, ou qu'on les plante seulement auprès & autour du sep, comme enseigne *Dioscoride*, parlant du vin qu'il dit Photien, tant les raisins que le vin qui en sortira au pressoir, auront cette faculté de faire dormir.

Si vous mettez de la thériaque ou mitridat, ou quelqu'autre contrepoison dans le trou du sep, ôtant la moëlle s'il est nécessaire, ou bien si vous arrosez & abreuvez le sep de quelque liqueur dans laquelle ces choses soient détrempées, ou quelques médicamens simples résistant aux poisons, soient infusez, vous aurez un sep de vigne qui produira des contrepoisons préservatifs, chasse-peste & un remède propre pour résister aux venins, & à toutes choses venimeuses: Tellement que quelque bête venimeuse que ce soit n'aura garde de se loger ou arrêter tant soit peu dessous un tel sep.

On dit même que le vinaigre qu'on fera du vin recueilli en un sep ainsi médeciné, & les raisins secs ont une vertu & faculté merveilleuse contre tous poisons, contre la contagion & maladies de peste, contre la morsure des bêtes venimeuses, & contre plusieurs autres choses; & à fautes de ces choses, les feuilles de ce sep pilées & appliquées sur la piqueure ou morsure des animaux venimeux, y servent beaucoup: Et si on ne peut recouvrer des feuilles, les cendres des sarmens cueillis en ce sep, garantiront l'homme de tout danger; car sans thériaque même, la cendre de quelque sarment que ce soit, est très-propre contre la morsure des chiens, pourvû qu'ils ne soient pas enragez. Les Auteurs de ceci, sont les Agriculteurs & Médecins Cartaginois & Grecs, & entre les autres *Florentin*, qui n'a pas voulu permettre que ceci fût caché à la postérité.

Au reste je n'ai pas voulu mettre fin à ce propos, sans premiérement donner cet avertissement; savoir, que si on prend un sarment de ce sep ainsi médeciné pour le replanter ailleurs, mal aisément tiendra-t-il rien du naturel médecinal du sep, comme nous avons dit aussi des arbres; c'est pourquoi il faudra l'arroser de nouveau & souvent, pour rafraichir & renouveller la vertu envieillie & amortie; comme écrit *Neapolitanus Palladius*, Agriculteur qui n'est pas à mépriser.

Autres secrets pour faire par artifice des Vins médecinaux, lesquels on pourra faire en tems de vendanges, ou en quelqu'autre tems que ce soit.

Au tems des vendanges vous pourrez mettre à part du moût des raisins blancs qui soient bons, & sans être pourris ni gâtez: si vous aimez le vin blanc, ou bien si vous aimez mieux le rouge, vous pourrez prendre d'autres raisins: Or il vous faudra mettre ce vin dans un petit tonneau, dans un baril ou bouteille de quelque matiere bien nette & bonne, avant qu'il commence à bouillir; mais il faudra avoir mis premiérement dans ce baril les matieres médecinales dont vous voulez que le vin tire la vertu, après les avoir bien lavées & mondées, herbes, racines, fleurs, semences, épices, senteurs, fruits, grains ou quelqu'autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses médecinales soit de la douziéme partie plus ou moins, selon que les drogues auront leur saveur, odeur, & qualité, forte ou petite: Cela étant fait, il vous faudra mettre une écuelle un peu ouverte d'un côté sur le trou de dessus le tonneau, afin que l'écume & la crasse qui monte peu-à-peu de bas en haut puisse librement sortir, & que le clair puisse redescendre en bas quand le vin cessera de bouillir, & qu'il n'écumera plus; il ne faudra pas remplir entiérement le tonneau, ce qui soit dit à cette fois pour toutes les autres, & le bien boucher afin que rien ne se perde, puis le laisser reposer en quelque lieu propre pour s'en servir quand on en aura à faire. On pourra user de ce vin deux mois après; vous pourrez voir avec quel artifice on travaille en ceci, & que nature même confit & assemble la faculté des drogues avec celle du vin; car par la chaleur naturelle du moût, & par la force de l'effervescence, la vertu intérieure des choses qu'on y fait tremper est comme atirée & combatuë; de sorte que le vin étant le plus fort, dépouille ces drogues de leur propre faculté & se l'approprie, la change en soi-même, & par ce moïen il s'acquiert une vertu médecinale, laquelle par la vertu pénétrante qu'il a, & par l'industrie de l'Ouvrier, il atire des choses qu'on mêle parmi, laquelle il fait après pénétrer d'abord, & comme en un clin d'œil par toutes les parties du corps sans en rien offenser la nature, comme nous l'avons expérimenté & bien observé, & vû expérimenter à des autres.

Voilà le premier moïen de faire ces vins artificiels, lequel toutefois j'ai un peu pour suspect: Car il est à craindre que ces matieres qu'on méle parmi le vin ne l'empêchent de le pouvoir garder long-tems & ne le fassent aigrir & gâter bien-tôt si on les laisse dedans, à cause qu'elles empêchent que le vin ne puisse avoir de l'air & pour autres raisons. C'est pourquoi il me semble qu'il vaudroit mieux le changer de vaisseau en autre, le frelater après qu'il aura bouilli & jetté toute son écume, & ôter toutes les matieres qu'on avoit mis dedans, les jettant là: à moins que vous ne voulussiez y mettre d'autre moût par dessus, & faire d'autre vin médecinal pour donner aux pauvres qui seroient malades; mais il n'auroit pas une si grande vertu que le premier.

Il y a une autre maniere de laquelle plusieurs usent ordinairement, dont voici la façon: ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propres à leur intention en une suffisante quantité de moût dans un vaisseau propre, & les font bouillir à petit feu sur des charbons bien allumez, l'écumant pendant qu'il boût, jusqu'à ce que la troisiéme partie ou à peu près soit consumée, & que le moût ait entiérement attiré à soi la saveur & l'odeur des choses qu'on a fait bouillir avec. Cela étant fait il faut ôter le vaisseau de dessus le feu, le bien couvrir, & le laisser reposer & rasseoir toute la nuit; le lendemain il le faut passer par un panier d'osier, & mettre le vin qui en sortira dans d'autre moût, non pas toutefois en si grande quantité, en un vaisseau propre pour le garder, & il sera bon de mettre dessus le tonneau un couvercle approprié comme il a été dit ci-dessus, lorsqu'il aura parfaitement bouilli, & qu'il aura jetté toute son écume, qu'on l'aura bien rempli, bien bouché & fermé; il le faudra mettre en lieu propre & convenable pour le garder, afin de s'en servir au besoin.

Mais ce moïen me paroit suspect, encore qu'il ne soit pas entiérement à rejetter, à cause de l'ébullition des choses que l'on y met; car il pourra arriver qu'elle sera ou trop grande ou trop petite, trop longue ou trop briéve, car il n'y a point de distinction limitée. Il se trouve plusieurs choses qui endureront bien d'être cuites pendant longtems; mais il y en a d'autres qui ne veulent être cuites que bien peu. Si on ne fait attention à toutes ces choses, la force & la vertu de ce qu'on cuit s'évanouira & s'en ira bien-tôt en fumée, c'est pourquoi je trouverois meilleur de faire tremper les drogues médecinales dans le moût, tant & si long-tems que l'on peut s'appercevoir & connoître, & par le goût, & par l'odeur, que le moût a retiré la vertu & la faculté de ces drogues: ce qui étant fait on les pourroit faire bouillir très-peu & tout doucement, puis achever comme il a été dit.

Autres Vins médecinaux.

Il faut que le vin que vous voulez faire médecinal soit blanc ou clairet ou de moïenne couleur, fin & cueilli de bons plants, & les raisins bien mûrs & non pourris ni gâtez, dans lesquels par mesure, & avec une quantité que le Médecin bien expert connoitra suffisante; on mettra les drogues dont on veut qu'il tire la vertu, en un vaisseau bien net fait de bois, ou dans des pots de terre bien vernis & bien cuits. Or plus ce vin sera bon & agréable, plus il sera aussi pénétrant, & plus aisément il produira ses vertus & facultez en toutes les parties du corps. Et pourtant aïant comme renforcé la nature du corps, il résistera mieux aux maladies qui l'assailliront & presseront davantage; quand on met les drogues dans le moût lorsqu'il boût, il en revient ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'évanouisse & se perde par les vapeurs, que les matieres se brûlent, ni qu'elles sentent la fumée, comme il arrive quand on le fait bouillir sur le feu à la façon commune des Apoticaires.

Le vin donc reçoit & atire les qualitez des drogues qu'on y méle, lequel leur sert comme de guide & conducteur pour les faire pénétrer jusqu'aux plus petites & éloignées parties du corps, par lesquelles il est reçû & recueilli fort volontiers pour la convenance que sa nature a avec la nôtre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voïons arriver quand il est question d'avaler quelque médecine laxative, a cause de l'odeur facheuse, la chaleur désagréable & le goût méchant, ce qu'on ne trouvera pas dans ces vins médinaux. Que s'il s'y trouve quelque odeur ou goût mauvais, on les pourra couvrir & corriger avec du sucre, du miel, de la réglisse, des raisins secs, de la poudre de senteur ou autres semblables, qui ne seront point malfaisantes à l'estomac.

Mais il ne faut pas oublier que par la subtilité de ces vins, laquelle parvient bien-tôt par tous les conduits du corps, non-seulement le corps est purgé & déchargé de tous excrémens, mais aussi est délivré de toutes opilations, à cause que le vin par sa force & vertu ôte tous empêchemens, ouvre les conduits, & même les parties en sont fortifiées; qui est un moïen bien utile & bien court pour secourir les parties affligées. Car quand les conduits sont ouverts les esprits ont les voïes libres pour pouvoir aller à toutes les parties du corps, & avec les esprits la chaleur naturelle avec laquelle est conjointe la vie de chaque partie; mais quand la chaleur naturelle est opprimée & pressée par les opilations, elle s'affoiblit tellement qu'à grand peine peut-elle faire ses actions & fonctions accoûtumées, non pas même séparer par la coction le bon du mauvais. Voilà d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procédent après les maladies.

De la Vigne thériacale.

Les Anciens ont fait grand cas de la vigne thériacale à cause de la grande vertu qu'a son vin contre la morsure des serpens, & autres bêtes venimeuses, & non-seulement son vin, mais ses feuilles pilées & apliquées en forme de cataplâme sur le lieu offensé, même les cendres de son sarment. La maniere de la préparer est de fendre trois ou quatre doigts de la partie d'en bas du sarment que nous voulons planter: & après en avoir ôté la moëlle, il faudra mettre au lieu de cette moëlle de la thériaque: puis envelopper de papier, & planter la partie fenduë. Les autres ne se contentent pas de ces moïens, ils répandent encore de la thériaque sur les racines.

Vigne laxative.

La Vigne de même façon sera renduë laxative, si au sarment fendu l'on insere quelque laxatif, ou si l'on arrose ses racines avec quelque drogue laxative. Notez toutefois que le sarment de la vigne thériacale ou laxative qu'on replantera, ne retiendra pas la vertu de la mere, d'autant que la thériaque & autres laxatifs perdent leur vertu de la vigne par succession du tems.

Vin capable d'endormir.

Votre vigne rapportera du vin qui aura la vertu d'endormir, si de même façon qu'en la vigne thériacale, vous mettez de l'opium, ou du jus de mendragore dans la fente que vous aurez faite au tronc de la vigne.

Raisins sans pepins.

Otez la moëlle du sarment que vous voudrez planter, non pas du tout, mais seulement de la partie qui sera mise en terre, puis envelopez cette partie moite dans un oignon (car l'oignon aide

de beaucoup au farment à naître) plantez-la ainsi. Quelques-uns conseillent de l'arroser souvent avec l'eau où aura détrempé du benjoin, jusqu'à ce qu'elle ait jetté le bourgeon.

Pour avoir des raisins au Printems.

Il faut enter un farment de vigne noire sur un cerisier.

Pour faire bien-tôt bourgeonner la Vigne.

Il faut frotter les yeux du farment fraîchement taillé avec de l'eau où l'on ait fait tremper du sel nitre, & huit jours après elle bourgeonnera.

Pour faire venir des raisins qui aient des grains les uns blancs, les autres noirs.

Il faut prendre deux farmens differens l'un de l'autre, & les fendre par le milieu, prenant garde que la fente vienne jusqu'aux yeux & que tien ne se perde de la moëlle, puis les ajoûter l'un à l'autre & tellement aglutiner que les yeux soient près l'un de l'autre, & qu'ils se touchent de telle sorte que de deux il n'en paroisse qu'un seul. Après il faut bien lier les farmens avec du papier, & les couvrir de terre argileuse, ou de coupeaux d'oignons, & en cette maniere les planter & souvent les arroser, jusqu'à ce que le bourgeon sorte.

Pour garder l'Hiver entier les raisins.

Il les faut couper en tems serain, vers les huit heures du matin lorsque la rosée est abatuë, puis les plonger en eau marine, ou saumure mêlée avec un peu de vin bouillant, & les mettre sur de la paille d'orge. Quelques-uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou dans un vaisseau bien couvert & bien bouché; les autres dans du miel; les autres les gardent dans de la paille d'avoine, après avoir été criblée, & qu'il n'y aie point de poussiere, s'il y a de la poussiere, ils pourrissent: j'y ai été attrapé pour ne pas savoir qu'il falloit la bien faire cribler auparavant. D'autres font tremper la queuë des raisins dans la poix résine; d'autres les pendent dans un lieu où il n'y aie pas d'air.

Présages pour la bonne vendange.

Vous connoîtrez avant les vendanges, qu'il y aura grande abondance de vin, si vous tirez avec les doigts legerement un grain de la grappe du raisin, & qu'il en sorte quelque chose. L'abondance du froment donne aussi présage de l'abondance du vin. Les pluies du Printems font conjecturer que les vins seront forts & puissans.

VIGNE SAUVAGE, en Latin *Labrusca* ou *Vitis silvestris.*

Description. C'est une plante qui pousse des farmens longs comme la vigne, âpres, durs, aïant l'écorce crevassée. Ses feuilles ressemblent à celles de la morelle, quoique plus larges, & plus longues. Son fruit vient en petites grapes, lequel étant mûr, devient rouge, & ses grains sont ronds & de mauvaise odeur. La racine est veluë, l'écorce des branches est d'abord amere quand on la mâche, mais ensuite elle devient douce: c'est pourquoi on l'appelle douce-amere.

Lieu. Cette plante naît dans les haies & dans les buissons, en des lieux humides. Elle fleurit en Mai & Juin, & le fruit est mûr en Septembre.

Propriétez. Les grapes de la vigne sauvage sont astringentes. La racine bouillie dans de l'eau & bûë en deux verres de vin mêlé d'eau de mer, est bonne contre l'hydropisie. Les Dames se servent des grains pour s'embellir le visage, pour s'ôter les lentilles & les tâches, & pour faire tomber les cheveux.

VIGNERON. C'est le Païsan qui a soin de cultiver les vignes, soit qu'elles soient à lui, soit qu'on les lui ait donné à louage.

Des obligations des Vignerons.

Les Vignerons conserveront leurs biens & les augmenteront, s'ils sont fideles aux obligations suivantes; car le Prophéte Ezechiel assure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ses volontez, trouvera dequoi subsister, & dequoi augmenter son temporel, *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet. Ezech. XX. v. 21.*

I. S'ils ont fraudé une notable partie du jour, & n'ont pas travaillé à leur besogne comme ils devoient, il y a péché, & obligation de restituer ce à quoi se peut monter la perte du tems au *prorata* de ce qu'ils gagnoient. *Tit. 2. S. Thom. 2. 2. q. 62. Art. 4 in corp.*

II. S'ils se sont fait païer plus de journées qu'ils n'en avoient emploïé, ils sont obligez de restituer tout ce qu'ils ont pris de trop. *S. Thom. suprà Art. 2. in corp.*

III. S'ils ont couché le plant de leurs voisins dans leur vigne, ou dérobé les raisins, des jeunes plants, des échalas, des souches, ou autres arbres & bois, contre la volonté des Maîtres: il y a péché, & obligation d'en faire restitution, si ce larcin est notable. *Idem suprà.*

IV. S'ils ont arraché les bornes des vignes, ou autres marques de limites, s'ils les ont outrepassez, ou laissé outre passer contre l'intérêt de leur Maître: ou si aïant été pris pour en faire la vérification, ils n'en ont pas jugé équitablement: il y a péché & obligation de réparer le tort qu'ils ont fait en toutes ces manieres. *Id. suprà q. 69. Art. 2. in corp.*

V. Si aïant pris à tache des vignes, ils leur ont donné toutes leurs coupes aux tems propres, & les ont bêchées comme ils doivent, étant obligez à dédommager les Maîtres de ces vignes des torts qu'ils leur ont fait en faisant mal ces choses. *Id. q. 62 Art. 4 in corp.*

VI. S'ils y ont fait toutes les fosses dont ils étoient convenus avec le Maître, & les ont fait de la profondeur qu'elles doivent avoir en chaque lieu: ils sont obligez de réparer le mal qu'ils ont fait par leur négligence. *Id. suprà.*

VII. Si lorsqu'on les a louez à la journée, ils s'en sont acquitez fidellement, & n'ont point abattu les bourgeons en travaillant a la hâte en les attachant, & les bêchant: il y a obligation de dédommagement envers les Maîtres. *Id. suprà.*

VIII. S'ils n'ont point taillé les vignes plus long qu'il ne faut, quand ils les ont à louage. Cela ruine la vigne & fait qu'elle ne dure pas si long-tems.

VIN.

VIN, en Latin *Vinum.* C'est une liqueur qu'on a exprimée des raisins, & qu'on a laissé fermenter pour le rendre propre a boire. Avant que ce suc tiré par expression ait fermenté, il est d'un goût doux & agréable, c'est ce qu'on appelle communément du *Moust.*

Le moust n'enyvre point comme le vin, au contraire il lâche le ventre en se précipitant par le bas.

On distingue plusieurs sortes de vins. Leur difference vient ou des diverses sortes de raisins, ou des divers climats qui produisent ces raisins, ou de leurs couleurs, odeurs, & saveurs, ou enfin des differens dégrés de fermentation qu'on a donné au moust.

Outre ces vins qu'on peut appeller naturels, il y en a encore d'artificiels, soit que dans leur composition on y fasse des raisins, soit qu'on les ait exprimé de quelqu'autres fruits. Nous parlerons des uns & des autres dans la suite de cet article.

Pour rafraichir le Vin en Eté.

Si l'on dissout le sel armoniac à froid dans de l'eau, il la rafraîchira tellement que si l'on y plonge aussi-tôt après un termometre commun, on verra l'esprit de vin coloré qu'il contient, décendre vite & beaucoup plus bas qu'il ne feroit s'il étoit dans de l'eau pure, & si l'on tire le termometre de dedans la dissolution du sel armoniac pour le mettre dans l'eau commune, l'esprit de vin coloré remontera assez vite pendant quelque-tems. Cette expérience qui a été découverte par Mr. Boile, peut servir pour rafraîchir le vin en Eté.

Il faut avoir une livre de sel armoniac pulvérisé, & en jetter dans trois ou quatre pintes d'eau à diverses reprises, plus ou moins à la fois, suivant qu'on voudra que l'eau soit plus ou moins rafraichie; car si vous n'en jettez dans l'eau que quatre ou cinq onces, elle ne sera pas aussi rafraichie que si vous en jettez huit onces, & si vous y jettez la livre de sel armoniac toute entiere, l'eau en sera beaucoup plus rafraîchie; mais la fraîcheur durera moins que si vous la mettez par reprises. Il faut remuer le sel armoniac à mesure que vous le jettez dans l'eau avec un bâton, afin d'en faciliter la dissolution, & d'exciter un plus grand rafraîchissement.

Des façons qu'on donne aux Vins pour en faire de différentes sortes.

Du Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes, & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de séve pour leur donner cette couleur: mais ils se trompent, l'expérience nous aïant fait voir jusqu'ici, qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réüssir, c'est-à-dire pour lui donner cette rougeur au point qu'on la souhaite, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin, & ce sont ces précautions qu'on prend & qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin. D'où vient que nous voïons bien souvent des raisins d'un mérite égal, crûs dans les vignes de differens maitres, situez dans un même terroir également bon, & favorisez pareillement des raïons du Soleil: d'où vient, dis-je, que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on lui a donné. Ainsi pour éviter de pareils inconveniens, il faut premiérement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent aussi plus ou moins.

En second lieu, il faut considérer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou gros. S'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprit qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent, si nous voulons qu'il soit bien rouge: & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Coulange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grape, si on les laissoit plus long-tems dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à dire moins spiritueux & moins sevé, on l'y laisse un jour entier, & encore au bout de ce tems, si l'on juge qu'il n'ait pas assez de cuve, on retardera encore à le mettre sur le pressoir: car ces sortes de vins n'acquierent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'aïant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lorsqu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grapes qu'on peut, soit qu'on ait déja pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait négligé de le faire: car ces grapes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui lui est nécessaire, qu'on ne sauroit les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvenient.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du vin, savent, pour ainsi dire, le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'ils se sont acquise du point de couleur & de séve que ces vins doivent avoir suivant les années, auquel ce cas échet; secret important qu'il feroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes & qu'ils apprendroient aisément, s'ils vouloient s'en donner la peine: secret qui empêcheroit, sur tout aux villages, qu'on ne bût du vin si matin.

Du Vin clair, autrement œil de Perdrix.

Pour faire acquérir à ce vin le point de couleur qu'on lui demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le Païs où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures après qu'il a été vuidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui sont curieux d'avoir du vin de cette espece, & de belle couleur, apportent des raisins sans les mûrir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir: mais c'est lorsqu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Du Vin gris.

Les raiſins propres à faire cette eſpece de vin, ne croiſſent ordinairement que dans les terres pierreuſes, où c'eſt là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela que dans d'autres; & quoiqu'il y ait des raiſins noirs parmi beaucoup plus de blancs, cependant le vin qui eſt bon quand il eſt bien fait, eſt toûjours tout gris comme un gris de perle. La maniere de le façonner, eſt qu'après que les raiſins ſont coupez, on ne ſauroit aſſez-tôt les mettre ſur le preſſoir.

Du Vin blanc.

Comme les vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnez, on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver: les raiſins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne voulant qu'entrer & reſſortir inceſſamment de la cuve pour être mis ſur le preſſoir, où le plus ſouvent on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne, ou bien on les y met ſans être écraſez.

Remarques generales ſur ce qu'on doit faire pour rendre les Vins meilleurs.

I. Pour bien éclaircir le vin, quand on le met dans le tonneau on le remplit juſqu'à ce qu'on le touche avec le doigt, aïant ſoin pour cet effet de le remplir ſouvent. Quand le vin a jetté ſa premiere fougue, & qu'on voit qu'après qu'on a remplit le tonneau il ne dit plus mot, pour ainſi parler, on commence de le couvrir de feuilles de vignes, ſur leſquelles on met des petites pierres plattes ou tuileaux, de crainte qu'il ne s'y diſſipe trop d'eſprit: on le laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on veuille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plûtôt qu'il eſt poſſible.

II. Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur & de bonté; ce qu'elle acquiert lorſqu'on a tout mêlé le vin dans une cuve avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin ſortant de la cuve, que de celui qui ſort du preſſoir.

III. Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la groſſiereté dont eſt celui du dernier preſſurage, ſe donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres: mais les mettant dans un tonneau à part, ils le deſtinent ou pour boire, s'il ſort d'un vin délicat, ou pour celui des domeſtiques s'il vient de raiſins qui ne puiſſent rendre que du vin commun.

IV. On doit être ſoigneux de bondonner le vin le plûtôt qu'on peut; car pendant qu'il eſt dans ſa chaleur il eſt fort ſuſceptible d'évent, & de le tenir toûjours plein de crainte de cet inconvenient.

V. Qu'on ne ſuive jamais la méthode de ceux qui par un certain eſprit de ménage, & qui aïant dequoi ſe comporter mieux en cela, ne font que patrouiller leurs vendanges en les faiſant tirer en longueur. Car deux inconveniens arrivent de ce tripotage: le premier, ſi c'eſt du vin rouge, il eſt dangereux que la premiere vendange attendant l'autre ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grape; & ſi c'eſt du blanc, qu'il ne jauniſſe: & le ſecond, ſoit vin blanc, ſoit vin rouge, que les meilleurs & les plus ſubtils eſprits s'en évaporent, gâtant par-là leur vin en interrompant à l'égard du blanc & en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne lui convient pas, ils ſont cauſe que ces vins prennent un goût mollaſſe qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de bien moindre valeur qu'ils ne feroient, ſi l'on avoit ſuivi une meilleure méthode à les faire.

Du Vin muſcat.

Quand le raiſin muſcat eſt bien mûr, on en tord la grape deſſus le pied de vigne, on les laiſſe quelque tems ſe rôtir ainſi à l'ardeur du Soleil. Enſuite on les cueille & on en laiſſe fermenter le moût. Pour que le vin muſcat ſoit bon, il doit être clair, blanc, un peu glutineux, d'une odeur muſcate agréable, d'un goût doux, aſſez fort & délicieux.

Du Vin d'Eſpagne & autres Vins de liqueur.

Après avoir exprimé le ſuc des raiſins blancs, on le met dans des vaiſſeaux qui peuvent ſouffrir le feu lent où l'on fait évaporer doucement une portion du flegme qui eſt contenu dans ce ſuc. Enſuite on verſe le moût dans les tonneaux, on le laiſſe fermenter; la fermentation finie, on trouve une liqueur qui eſt fort agréable à boire. Ces vins de liqueur ne ſe font que dans les Païs chauds.

On appelle vins de liqueur, la malvoiſie, les vins d'Eſpagne, le vin muſcat, le vin de Canarie, & le vin de Saint Laurent.

Proprietez des Vins.

Les vins François peuvent être regardez comme les meilleurs vins pour en uſer communément dans les repas; leurs principes ſe ſont mieux developez par la fermentation. Les vins de Bourgogne ſur tout font une douce & agréable impreſſion ſur les papilles de la langue, ils réjouiſſent l'eſtomac & contribuent à la digeſtion, pourvû qu'on en prenne moderément, & qu'on ait ſoin de les tremper.

Le vin blanc a ſes eſprits dans un grand mouvement, il donne d'abord de la gaïeté, mais il procure enſuite le mal de tête. Il eſt apéritif, il fait uriner, il excite les mois aux femmes. On l'emploïe utilement dans la pierre, dans la gravelle, dans l'hydropiſie, & dans la mélancolie.

Le vin paillet eſt moins fumeux que le vin blanc, & il eſt plus ſtomacal.

Le vin rouge eſt le meilleur de tous, & celui qui convient davantage à toutes ſortes de temperamens. Il chaſſe la mélancolie, il fortifie, il provoque les mois & l'urine.

Il eſt bon pour la gangrene, pour les contuſions, & pour les diſlocations.

Le vin de teinte eſt un gros vin noir, qui n'eſt point bon à boire, il ſert à donner de la couleur au vin blanc.

Les vins de liqueur valent mieux que les autres pour fortifier l'eſtomac.

Si tous les vins ont de bonnes qualitez, ils en ont auſſi une qui eſt bien pernicieuſe. Il n'y en a point qui n'enyvre quand on en boit plus qu'on ne peut en porter. Mais l'yvreſſe qui vient des vins de liqueur, dure bien plus long-tems que celle qui vient des autres vins.

Vin pour les Domeſtiques.

Le bon ménage veut qu'au tems des vendanges, on ait ſoin de faire d'une certaine boiſſon qu'on appelle piquette, autrement dite demi vin, & voici comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau autant qu'on juge devoir faire de ce petit vin, afin ſi-tôt que le vin ſera hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, de crainte que le marc reſtant ſans humeurs, n'acquit quelque goût déſagréable qui ne manqueroit pas de ſe communiquer à la liqueur dont on l'arroſeroit de nouveau.

L'aigreur eſt un déffaut principal dans lequel il pourroit tomber, ſi l'on n'uſoit de diligence à y mettre de l'eau autant ou ſi peu qu'on ſouhaitera que le petit vin ſoit plus ou moins bon. L'eau miſe ainſi, on la laiſſe dans la cuve pour y prendre couleur, tant que les années plus ou moins chaudes le permettent; & lorſqu'on juge que la fermentation du vin qui reſte eſt ſuffiſamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve; puis ôtant le marc de celle où il eſt, on le porte ſur le preſſoir pour y être preſſuré, & en exprimer la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains, pour porter enſuite le vin preſſuré dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout ainſi mêlé enſemble eſt retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre petit Vin.

Voici une autre maniére qui à la vérité n'eſt pas ſi bonne que la premiére, mais dont on ſe ſert avec aſſez de ſuccez pour la boiſſon du commun. Il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raiſins bien rouge, & qui ait déja été mis ſur le preſſoir.

Il eſt vrai qu'on obſerve qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne lui en donne que deux: puis l'ôtant fraichement de deſſus le preſſoir, on le porte directement dans la cuve dans laquelle on le ſépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut, après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué on le laiſſe cuver quatre ou cinq jours, pendant leſquels il ſe fait encore avec cette eau une fermentation du peu des eſprits de vin qui reſtent encore aux grapes, qui communiquent à cette eau une qualité étrangere, & lui fait acquérir la couleur qu'on ſouhaite.

Petit Vin en piquette. On fait celle-ci comme la précédente, on la tire de la cuve & on la met dans une autre. Quant au marc qui reſte, on le porte auſſi ſur le preſſoir où on lui donne ſeulement une ſerre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient, & qui eſt toûjours plus ſubſtantielle que le moût qu'on ôte de la cuve: raiſon pour laquelle on ne le met point dans le tonneau que tout ne ſoit mis enſemble, afin de mieux égaler cette boiſſon au petit vin qui veut être bû inceſſamment.

DIVERS SECRETS ET CHOSES REMARQUABLES SUR LES VINS.

Moïens pour connoître ſi le Vin ſera de garde.

L'on connoîtra que le vin ſera de garde ou non, en pluſieurs manieres. Quand le vin ſera entonné, quelque tems après il le faut changer dans un autre tonneau, & laiſſer la lie dans ſon premier tonneau, lequel il faudra bien boucher, & puis prendre garde ſi la lie ne change point, & ne prend quelque mauvaiſe odeur, ou engendre des moucherons, ou autres bêtes; ſi l'on voit que rien de cela n'y ſurvient, il ne faut pas craindre que le vin ſe tourne. Si au contraire, on pourra être aſſuré de la corruption du vin.

Les autres mettent juſqu'au fond du tonneau un canal ou tuyau de ſureau, ou autre ſemblable bois qui ſe peut caver, par lequel ils attirent le vin, par ce moïen on eſt aſſuré de l'odeur & ſenteur de la lie, & ſelon ſa qualité on juge aiſément de la qualité du vin.

Quelques-uns font préſage par le couvercle des tonneaux, auſquels ils connoiſſent qu'une ſaveur vineuſe fait conjecturer de la bonté du vin.

Les autres font l'expérience par la ſaveur du vin, leſquels s'ils trouvent âpre du commencement, eſperent bien de ſa bonté.

Si quand on met le moût dans le tonneau il eſt gras & gluant, c'eſt ſigne de bonté. S'il eſt ſans aucune force, il ſe tournera facilement.

Pour connoître s'il y a de l'eau au moût ou Vin.

Prenez un jonc deſſeché & le jettez dans le vin, il attire à ſoi l'eau s'il y en a; ou prenez des poires cruës ſauvages, coupez-les par le milieu, nettoïez les, ou bien prenez des mûres & jettez-les dans le vin, ſi elles nagent deſſus, le vin eſt pur; mais ſi elles vont en bas, il y a de l'eau. Quelques-uns frottent d'huile une canne, ou du bois, ou du papier, ou du foin, ou quelqu'autre buchette, ou paille de fouarre, laquelle ils eſſuïent & la mettent dans le vin, après le retirent & de-là prennent connoiſſance; car ſi le vin a de l'eau, les goutes ſembleront à l'huile. Les autres jettent dans le vin de la chaux vive, & s'il y a de l'eau, la chaux ſe diſſoudra, ſi le vin eſt pur, il conglutinera la chaux; d'autres verſent le vin dans une poële ou il y a de l'eau, il fera grand bruit & bouillonnera. D'autres jettent un œuf au vin, ſi l'œuf deſcend, il y a de l'eau, s'il ne deſcend pas, il n'y en a point.

S'il arrive que le vin aie de l'eau, & qu'on l'aïe connu par les moïens que j'ai marquez pour ſéparer l'eau, il faut mettre dans le tonneau du vin d'alun fondu, puis fermer la bouche du tonneau d'une éponge imbibée d'huile, & tourner la bouche contre terre, car l'eau ſortira. Ou bien faites faire un vaſe de bois de lierre, & mettez-y la quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau ſortira d'abord, & le vin demeurera pur.

Moïens pour multiplier le Vin.

I. Au cas que la vendange se trouve petite, & qu'un particulier en désire faire pour sa boisson, il se fera une façon de rapé

Il fera égrener une bonne quantité de raisins, qui sont le meilleur vin, il faut qu'ils soient bien mûrs, qu'ils aïent l'écorce dure, les graines seules & entieres sans être crevées, il fera remplir à peu près les tonneaux qu'il aura fait aprêter; il fera défoncer l'un des bouts, & puis le fera refoncer après avoir mis les grains, & le fera mettre sur le chantier; ensuite il fera entonner par le bondon quatre setiers de bon vin vieux & puissant, qui font trente-deux pintes mesure de Paris. Cela étant fait, il fera bouillir de l'eau dont il achevera d'emplir les tonneaux, qu'il laissera jusqu'à ce que son vin soit fait, ce qui arrive quelque fois tard, selon que l'année est chaude ou froide. Cependant il pourra le percer pour commencer d'en boire, & toutes les fois qu'il en fera tirer, il remplira son vaisseau d'autant, & tiendra toûjours son vaisseau plein, par ce moïen ce vin lui passera une bonne partie de l'année en une même force de vin; & quand il commencera à s'affoiblir trop, il en tirera seize pots ou pintes, & remettra en la place de bon vin vieux pour en boire si bon lui semble; il continuera à mettre de l'eau comme auparavant, à moins qu'il ne le trouve trop foible, il pourra y remettre du vin. Il fera boire ce vin à ses Ouvriers en le remplissant toûjours d'eau, comme on vient de dire.

II. On multiplie encore le vin d'une maniere, qu'une piéce en fera trois, par le moïen de quelques drogues qu'on met dans un tonneau de bon vin, comme celui de Mâcon, pour donner lieu à la fermentation de l'eau qu'on y mettra à proportion du vin qu'on y prendra, à l'instar de l'encre perpetuelle qu'on prend dans un vaisseau, ou grande bouteille ou on y met du vin à proportion de l'encre qu'on en a pris; après pourtant que les drogues qu'on y a mis, ont fermenté quelques jours. *Voyez* ENCRE PERPETUELLE. Et de la même maniere encore que dans un vaisseau d'un bon vinaigre, ou il y a une mere qui fait fermenter le vin qu'on y met à proportion de la quantité du vinaigre qu'on a pris; de même l'eau qu'on met dans un tonneau de bon vin, où l'on a mis certaines drogues, par le moïen de leur fermentation qui s'y fait perpetuellement, comme il est facile de le connoitre en prêtant l'oreille après avoir ôté le bondon, de même, dis-je, cette eau se change en vin.

1°. Il est à remarquer que si on met beaucoup plus d'eau dans un tonneau où sont ces drogues, qu'on a tiré de vin, il arriveroit le même accident qui arrive quand on met beaucoup plus de vin dans un tonneau de vinaigre qu'on en a tiré de vinaigre; alors le vinaigre se noye, & perd sa force. L'encre devient blanche & perd sa noirceur, si on y met beaucoup plus de vin qu'on y a pris d'encre. Le même accident arriveroit dans un tonneau de vin si on y mettoit une plus grande quantité d'eau qu'on n'y prendroit de vin, il perderoit sa force. 2°. Il ne faut point tirer du vin du tonneau où on aura mis l'eau, que trois jours après pour donner lieu à la fermentation qui s'y doit faire, ainsi il est expédient d'avoir un autre tonneau en perce, d'où l'on tire trois jours de suite. 3°. Après qu'on aura tiré une grande quantité de vin de ce tonneau, & qu'on remarquera qu'il commence à devenir clairet, si l'on désire qu'il ait toujours sa couleur, il faut avoir de bétes-raves rouges, les nettoïer & bien laver, & après les avoir coupées par tranches, comme si on les vouloit mettre en salade, on fait chauffer de l'eau dans un chaudron, & après l'avoir ôté de dessus le feu, on y met les bêtes-raves coupées, qu'on laisse dans le chaudron, sur lequel on mettra une couverture en double pendant douze ou quinze heures, pour y conserver la chaleur, & pour donner lieu à cette eau de tirer la teinture de ces bétes-raves qui deviendront blanches. Cette eau servira pour mettre dans le tonneau, au lieu de l'eau ordinaire.

Pour connoitre l'utilité de ce secret, on peut avoir deux ou trois bouteilles d'un verre épais, telles que celles dont on se sert quand on veut garder du vin pendant un long-tems, l'empécher de prendre l'air, & conserver sa force; après les avoir bouchées d'une maniére qu'elles ne prennent point le vent, on les renverse dans du sable. Qu'on remplisse donc deux ou trois bouteilles du vin de notre tonneau, avant qu'on y ait mis de l'eau, qu'on les conserve comme j'ai dit, & qu'on confronte ensuite ce vin avec celui du tonneau après y avoir mis beaucoup d'eau, on trouvera le dernier aussi bon que le premier.

Les drogues sont saines & salutaires, on en mangera en présence des personnes qui en voudront user, on en donnera gratuitement à certaines personnes, non pas à toutes, parce qu'il y en a qui pourroient en faire un mauvais usage, comme certains Cabaretiers & autres qui vendent du vin à bouteilles; après qu'on l'aura expérimenté, on conviendra d'un prix honnête, pour chaque fois qu'on pourra en avoir besoin. On ne communique pas ce secret, parce qu'il a été donné à une Communauté de Filles, pour les aider à soûtenir, & faire la charité à plusieurs Filles, qui n'aïant pas dequoi pour être Religieuses, sont bien aises de se retirer dans cette Communauté, & pour d'autres personnes qui ne sont pas commodes à qui on pourra donner gratuitement lesdites drogues.

Pour faire que le moût ne se répande point par dessus en bouillant dans le tonneau, vous mettrez à l'entour du trou par où le moût sort, un chapelet de pouliot, ou de calamenthe, ou d'origan. Ou bien vous joindrez les bords du trou du tonneau par dedans avec du lait ou fromage de vache. Ou bien vous jetterez dans le tonneau un petit morceau de fromage; car il retiendra par dedans la grande chaleur du moût pour faire que le moût pourra être bien-tôt purgé; il faut donc mettre soixante setiers de vinaigre, & dans trois jours le moût sera purifié.

Pour faire du Vin doux qui dure toute l'année.

I. Si vous voulez avoir du moût toute l'année, il faut prendre le moût qui distille par lui-même des raisins avant qu'ils soient foulez, & le mettre le jour même dans un tonneau poissé dedans, dehors, ensorte que ce vaisseau soit à demi plein & fort bien bouché de plâtre par dessus, ainsi le moût demeurera long-tems en sa douceur; encore plus long-tems il se gardera si vous mettez le tonneau dans l'eau, bien fermé & enclos d'une petite peau, & le laissez-la trente jours; car d'autant qu'il n'aura point bouilli, il sera toujours doux & se gardera par la chaleur de la poix. Ou bien il faudra froisser les raisins tout doucement sans les trop presser, & le moût qui en sortira sera durable. Les autres mettent les tonneaux dans du sablon jusqu'à la moitié. Il y en a qui poissent les tonneaux dedans & les mettent dehors de l'eau seulement, & les couvrent de marc, puis y amoncellent par-dessus du sablon humide.

II. Il faudra cueillir le raisin entier, & pendant trois jours le laisser étendu au Soleil, au quatriéme jour sur le midi il faut le fouler. Le vin doux, c'est-à-dire la mere goute qui coulera dans la cuvette au tems qu'on presse le marc, doit être ôté & mis à part, & on le doit faire bouillir; & après avoir bouilli en dix-neuf quartes y mettre une once d'iris, ou flambe bien pilée, & couler ce vin sans la lie, ce que faisant il sera doux, ferme & sain au corps.

Pour empêcher le moût de s'aigrir.

I. S'il arrive que le moût ainsi préparé que nous avons dit ci-devant, après avoir duré assez long-tems commence à s'aigrir, pour remédier à cela, il faut y mettre tremper huit pintes de raisins, après les avoir fait boiullir jusqu'à ce qu'ils soient enflez; puis les presser & jetter dans la huitiéme partie du moût, ou faire couler le moût parmi le sablon de la riviere.

II. Si vous voulez que le moût dans vingt-quatre heures soit rassis sans être obligé de le faire bouillir pour en user incontinent, emplissez un tonneau de petits copeaux de faiard, jettez votre moût, & dans les vingt-quatre heures vous aurez du vin rassis sans avoir jetté aucune écume. Les Lionnois, Champenois, & principalement les Bourgeois de Ville, usent de cette recette non-seulement pour avoir bien-tôt du vin rassis, mais aussi pour faire du rapé.

III. Si l'année est pluvieuse, & qu'il arrive que les raisins étant à la vigne soient mouillez, ou s'il arrive qu'après vendange il pleuve impétueusement & que les raisins soient plus arrosez qu'il n'en est besoin, nous les foulerons nécessairement, & si vous connoissez que le moût qui sortira de telle vendange soit de peu de force, ce que vous pourrez savoir en le goûtant après que les vins seront mis dans le tonneau à la premiere fois qu'il bouillira, il faut le changer en un autre vaisseau, car la qualité qui sera en lui demeurera encore chargée, vous mettrez en nonante sétiers de vin trois demi-sétiers de sel. Les autres font bouillir le vin sur le feu, jusqu'à ce que la cinquiéme partie en soit consumée; quatre ans après ils en usent.

Pour donner au Vin le goût de Framboise.

Prenez un linge neuf rousset bien épais & de lin, dont vous ferez un nouët de la grosseur d'une orange ou plus, suspendez-le par le bondon au milieu du vin, & vingt-quatre heures après votre vin aiant le goût de framboise, vous en ôterez le nouët.

Pour connoitre si le Vin est falsifié.

Mettez une pomme dans le tonneau, si elle nage sur le vin, il est naturel; mais si elle va au fond, il est fasifié.

Pour faire du Vin odorant.

I. Vous ferez du vin odorant, & doux en cette sorte. Prenez un peu de graines de meures, faites la secher, pilez-la, & mettez-la dans un petit baril de vin, où vous la laisserez dix jours, & après vous l'ouvrirez & en userez.

II. Vous ferez la même chose, si vous prenez la fleur du raisin, celle qui se trouve dans les haies ou bois de vigne au tems que les raisins fleurissent, & la jettez dans le tonneau. Les feuilles de pin, & de ciprès frottées contre les bords des tonneaux & mises dans le vin, le rendent fort odorant: ou pour le plus facile, il faut prendre une orange ou citron qui ne soit pas trop gros, le piquet de cloux de gérofle, le suspendre de sorte qu'il ne touche point au vin, & bien boucher le tonneau. Ou bien faites tremper quelque-tems dans de l'eau-de-vie la simple matiere de laquelle vous voulez que le vin aie l'odeur, passez & coulez cette eau-de-vie, puis jettez-la dans le tonneau de vin.

Pour faire du Vin blanc de Vin noir, au contraire du Vin noir de Vin blanc.

Prenez de sel commun huit dragmes, & mettez-le en dix demi-sétiers de vin noir, ou bien versez dans du vin noir du lait clair, avec de la cendre de sarment de vigne blanche, & le tournez bien l'espace de quarante jours, puis laissez le reposer, il deviendra vin blanc. Au contraire le vin blanc deviendra noir, si vous y mettez des cendres de sarment de vigne noir: ou si vous jettez dans le vin blanc de la poudre de miel cuit en consistance de pierre, & après réduite en poudre, & si vous changez le vin de vaisseau en vaisseau pour le méler. Vous ferez cela plus facilement, si vous jettez dedans le vin blanc, les racines seches ou vertes de toutes sortes d'ozeilles.

Pour faire du Vin clairet.

Battez trois blancs d'œufs en un plat tant que l'écume en vienne, ajoûtez du sel blanc, autant de vin, battez le tout ensemble de rechef jusqu'à ce qu'il devienne fort blanc, après vous remplitez le plat de vin, & mettez le tout dans le tonneau de vin, & le gardez, vous ferez un vin qui portera beaucoup d'eau; dessechez de racines de guimauve, & en faites une poudre que vous jetterez dans le vin, lequel après il faudra tourner & méler soingeusement.

Pour rendre la force au Vin devenu foible.

Prenez une poignée de feuilles de toute-bonnes, une poignée de la graine de fenouil & d'ache, & les versez dans le tonneau.

Pour donner au Vin le goût de muscat.

On fait infuser dans le vin nouveau des feuilles d'éclaire ou d'horminum, & des fleurs de sureau.

Pour faire que le Vin nouveau paroisse vieux.

Prenez des amandes ameres, de melilot, de chacun une once; de reglisse trois onces; des fleurs de lavande autant; d'aloës hépatique deux onces. Pilez le tout, liez-les ensemble dans un linge, & mettez-les dans le vin.

Pour garder le Vin facilement en tout tems.

Jettez de la poudre d'alun de roche subtilement pulvérisé, ou de graviers & petits cailloux pris en quelque riviere, ou eau de vie; ou pendez dedans le tonneau par le bondon, une fiole pleine de vif argent bien bouchée de toute part, & la descendez peu-à-peu selon que le vin descendra, de telle façon que la fiole soit toûjours plongée dans le vin. Ou versez de l'huile commune.

Vous ôterez la force du vin, si vous mettez dans le vin du jus de choux. Il faut le piler pour en exprimer le jus.

Pour faire fuir le Vin à un ivrogne.

1. Il faut prendre l'humeur subtile qui coule des sarmens après qu'ils sont coupez & le mettre dans le verre du bûveur quand il voudra boire sans qu'il en sache rien, & il perdra toute la volonté de boire du vin.

2. Il faut lui faire boire avec du vin blanc de la fleur de seigle cueillie lorsque le seigle fleurit.

3. Prenez trois ou quatre anguilles en vie, mettez-les tremper dans le vin jusqu'à ce qu'elles meurent, puis faites boire de ce vin.

4. Prenez une grenouille verte, que l'on trouve ordinairement dans les fontaines, & faites-la mourir dans le vin.

5. Observez diligemment où le chat-huant fait sa retraite, afin que vous puissiez avoir un de ses œufs, fricassez-le & le faites manger au bûveur.

6. Pour faire que les bûveurs deviennent sobres, il faut leur faire manger des choux & confitures faites de miel: ou bien leur faire boire du vinaigre à grands traits.

Pour conserver le Vin plusieurs années.

Mettez sur chaque barrique un demi-setier d'esprit de sel. Il a la même vertu pour la biere & l'hydromel.

Pour donner force au Vin.

Sur chaque muid mettez une livre de sel quand le vin boût.

Pour donner au Vin blanc & autre la qualité de doux & piquant.

Il faut suspendre sur une année dans le tonneau un nouet dans lequel vous aurez mis une once de graine de moutarde pilée, vous la laisserez pendant vingt-quatre heures.

Pour faire bonne dépense il faut considérer combien montera la dixiéme partie du vin qu'on aura tiré en un jour, & jetter autant d'eau douce par dessus le marc duquel on aura tiré ce vin: avec cela on mélera de l'écume du vin. Ce vin bouilli ou cuit & de la lie qui sera dans la cuvette, qu'on laissera tremper une nuit: le jour suivant il faudra fouler le tout avec les pieds & puis le pressurer: après mettre ce qui en sortira en deux tonneaux: quand ce vin aura bouilli, le boucher pour faire reposer le vin trouble & plein de lie, versez dans soixante setiers de vin un demi-setier de lie d'huile cuite, jusqu'à ce que la troisiéme partie soit perduë, & le vin reposé revienne d'abord en son premier état; ou pour le mieux & plus facile, jettez dans le tonneau six ou sept blancs d'œufs, & le remuez avec un bâton.

Accidens qui surviennent au Vin, & les remédes.

Le vin n'est pas exempt de dommage & d'accident, non-plus que toutes les autres choses qui sont sous le Ciel. C'est pourquoi pour prévenir tous les inconvéniens qui surviennent au vin, il faut diligemment & souvent visiter les tonneaux. Toutefois depuis le tems qu'on aura couvert & bouché les vaisseaux jusqu'à l'équinoxe du nouveau tems, il suffira de traiter & remplir son vin en trente-six jours une fois: après ce tems-là deux fois; & si le vin commence à fleurir, plus souvent, afin que la fleur ne descende au fond & gâte le tout; plus grande sera la chaleur, & plus souvent il faudra les visiter, & en remplissant, retenir le vin, le rafraichir, lui donner vent tant qu'il sera froid, il demeurera entier.

Pour empêcher le Vin de s'aigrir.

I. Si le vin commence à s'aigrir, il faut mettre au fond du tonneau un pot plein d'eau bien bouché, puis boucher aussi le tonneau en y laissant un petit soupirail: au troisiéme jour il faut retirer le pot, l'eau duquel on trouvera puante, & le vin sain & net.

II. Il faut mettre le tonneau dans un lieu froid, bien plein & bien bouché, tellement qu'il ne respire point; ou bien s'il arrive que l'on n'ait point la commodité du lieu froid, & que le vin soit en lieu chaud, ou qu'il faille long-tems tenir en perce le vin pour le deffendre d'aigreur, il faut prendre une grosse piece de lard envelopée en toile de lin, & la descendre par le bondon jusqu'au milieu du vin, & selon que le vin s'abaissera, il faudra descendre la piece de lard, ensorte qu'elle soit toûjours au milieu du vin. Cependant le vaisseau doit être toujours couvert & bien bouché: plus la piece de lard sera grosse, mieux elle empêchera le vin de s'aigrir. Quelques-uns conseillent pour ce même effet, de mettre dans le tonneau de l'huile d'olive en telle sorte qu'il couvre seulement la superficie du vin; or quand le vin sera tiré l'on pourra recueillir l'huile.

III. Prenez du sable de riviere au mois de Mars, lavez-le bien, faites-le sécher au Soleil, puis jettez-en deux écuellées pleines dans un tonneau de demi-muid de vin; c'est-à-dire, sur sept vingt pintes, avec deux pintes d'eau.

IV. Prenez à la Saint Martin un demi muid de vin, & faites-le bouillir jusqu'à consomption de la troisiéme partie, & mettez quatre pintes de ce vin bouilli, ou environ dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens gros comme une noix chacun, & bouchez-les bien.

V. Prenez de la semence de porreau, jettez-la dans le vin, cela l'empéche de s'aigrir, & lui ôte toute aigreur s'il en a.

VI. Prenez de la saumure de porc salé que vous ferez bouillir jusqu'à siccité; prenez-en le sel, purifiez-le par dissolution, filtration & évaporation: vous en mettrez dans le vaisseau une once, & d'alun de roche trois onces.

VII. Prenez de ce sel une once, d'alun de roche trois onces; étant pulvérisé vous le mettrez dans un chaudron avec de l'eau; faites bouillir cette eau, ôtez-en l'écume; lorsqu'il sera bien purifié vous le mettrez dans le tonneau. Vous pouvez l'emploier pour empêcher d'aigrir toute autre boisson.

VIII. Prenez de la racine de fougere & mettez-en dans le tonneau.

IX. Prenez un picotin d'orge & quatre pintes d'eau de fontaine, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que deux pintes; mettez ceci dans le tonneau & laissez-le reposer: on peut s'en servir lorsque le vin sent l'éventé.

Pour empêcher le Vin de se corrompre & toute autre boisson, soit sur mer, soit sur terre.

I. Prenez de turbie trois onces, de calamie rouge une once. Pilez-les subtilement, mélez-les bien & liez-les dans un nouet de taffetas double, que vous mettrez au fond du vaisseau où est la liqueur, laquelle étant bûë vous ôterez le nouët, & le laverez pour vous en servir pour une autre barrique.

II. Prenez deux onces de salsepareille, faites-en un petit fagot, que vous suspendrez dans le tonneau au milieu. Il a été éprouvé.

III. Il faut prendre la peau de vigne, par une certaine convenance, & parce qu'elle desseche. Cette peau & de l'alun mis dans le vin encore nouveau, & devant qu'il bouille, font qu'il ne se corrompt pas.

Pour ôter l'aigreur & corruption du Vin.

I. Prenez une juste quantité de pois chiches, oignez-les d'huile, cuisez-les & les pilez pour en faire une masse, de laquelle vous jetterez une demi-livre dans ce vin qui commence à aigrir, & cette saveur se corrigera dans l'espace d'un jour.

II. Il faut corriger le vin gâté par le chou. La saveur & goût du vin se corrompt aisément dans le tonneau, il est aussi réparé par l'odeur de la blete, y plôgeant les feuilles.

III. Je m'avise d'un secret que les Taverniers voudroient acheter bien cher. Ils rendront au vin corrompu sa bonté naturelle, s'ils mettent dans le tonneau un raifort coupé par morceaux, il tirera tout le mauvais goût & l'aigreur si le vin en a; mais de peur qu'il ne se gâte là dedans, il le faut tirer incontinent; & s'il en est besoin, il en faut plonger un autre.

Autre moyen pour racommoder le Vin gâté.

I. Prenez du sel de tartre un quarteron, faites-le dissoudre dans une pinte d'eau de vie, que vous ferez évaporer jusqu'à moitié; mettez-le ensuite sur le vin gâté.

II. Vous amanderez le vin gâté si vous le changez de tonneau, & le mettez dans un autre bien nettoié de la lie, & soigneusement lavé avec de la décoction chaude de feuilles de laurier, de mirthe, de toutes bonnes herbes des jardins, que nous appellons orvale de noix, ou de la racine de glayeul, ou de baies de genievre: quand vous en voudrez user, vous le trouverez d'une couleur, d'une odeur & d'un goût plus agréable qu'il n'étoit.

III. On corrige le vin qui a quelque mauvaise odeur ou qui est gâté, si selon la grandeur du tonneau, vous prenez une juste quantité de froment bien net dans un sac, lequel vous pendrez dans le tonneau, & le retirerez bien-tôt après: car il en attirera tous les mauvais goûts, & rendra le vin clair & pur.

IV. Vous remettrez en son entier le vin gâté & trouble, en cette sorte. Prenez quelques blancs d'œufs, & les ayant longtems remuez & écumez, jettez les dans le tonneau & remuez-les dedans.

V. Vous en ferez autant, si vous enfilez avec un filet douze noiaux de noix fort vielles que vous aurez fait cuire sous les cendres, & quand elles seront encore chaudes, vous les tremperez dans le vin, & vous les y laisserez jusqu'à ce qu'il ait pris sa couleur accoûtumée & qui vous plaise, alors il les faudra retirer.

Pour corriger le Vin qui sent l'aigre ou l'amer.

Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles reviennent à moitié, puis passez-la, jettez-la dans le tonneau par le bondon, & remuez avec un bâton sans toucher à la lie.

Pour ôter au Vin le goût du moisi.

I. Prenez un carreau d'acier que vous ferez rougir au feu, & que vous jetterez bien rouge dans le tonneau par le bondon, votre vin sera remis après vingt-quatre heures de repos, & vous pourrez en boire.

II. Il faut faire comme un bâton de pâte de froment & le faire cuire à demi au four; après le sortir & le piquer de cloux de gérofle, le mettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis mettez-le

le bâton suspendu dans votre tonneau, ensorte qu'il ne touche pas au vin. On le peut jetter dans le tonneau, & il en ôte la mauvaise odeur.

Pour ôter l'odeur du moisi au Vin.

I. Vous prendrez des nefles bien mûres sur la paille, & vous les ouvrirez en quatre parties, liez-les avec un filet & attachez-les au bondon du tonneau, si bien qu'elles soient toutes couvertes de vin, laissez-les demeurer un mois & les ôtez, par ce moien vous ôterez la mauvaise odeur du vin.

II. Vous prendrez de la semence de laurier que vous ferez bouillir dans du vin, puis jettez-la dans le tonneau.

III. Faites un sachet plein de sauge, & le mettez dans les tonneaux sans toucher au vin. Le même sert quand le vin est aigre: si vous n'aimez mieux pour amander le vin aigre, jetter dans le vaisseau de la graine de porreau.

Pour ôter tout mauvais goût au Vin.

Prenez un gros fagot de bois de chevrefeuil, qui doit être sec, vous le mettrez au fond de la cuve avant que d'y jetter la vendange.

Contre la mauvaise odeur du Vin.

I. Les Cuisiniers ôtent la force du vinaigre qu'ils mettent parmi les viandes en y mettant de l'ache; les vendeurs de vin ôtent la mauvaise odeur au vin, mettant de cette herbe dans des sachets qu'ils font tremper dans le vin.

II. Faites chauffer une piece d'une grosse tuile nette, & étant liée à une corde, mettez-la dedans le vaisseau & le bouchez: deux jours après vous verrez s'il est amandé; s'il ne l'est pas vous réïtérerez cela tant qu'il faudra.

Pour ôter toute mauvaise qualité au Vin.

Prenez trois livres de tartre en poudre, lorsque le vin bout mettez cette quantité sur chaque muid, ce qui ôte toute mauvaise qualité du vin, & même celle du terroir.

Secret pour accommoder tous Vins gâtez, à moins qu'il ne soit aigre.

I. Prenez dix livres d'excellente eau de vie, mettez dedans de gérofle une once, de canelle en poudre trois onces, une muscade concassée, une pincée de fleurs de romarin seche ou verte. Bouchez-bien & laissez infuser quatre jours, puis versez sur une livre de tartre de Montpellier calciné à blancheur, deux livres de cette eau de vie; ayant subtilement pilé le tartre, mettez-le dans un alambic de terre vernissée & distillez doucement sur les cendres, coulez deux fois, puis mettez encore deux livres d'eau de vie, & coulez deux fois; gardez vos eaux à part bien bouchées, qui pourront vous servir pour la même composition; mettez le tartre dans une bouteille, il se convertira en huile qui est votre médecine, qui non-seulement remet tous vins gâtez; mais réduit encore tous les métaux, guérit les fistules, mortifie les cancers & fait mourir les vers.

Usage qu'on doit faire de ce secret. Vuidez le vin gâté dans un autre tonneau, jettez dedans une demi-livre d'étain fondu, ayant auparavant bien remué le vin jusqu'à ce qu'il écume, puis y ajoûtez le blanc de douze œufs frais battus & réduits en eau, avec six onces d'alun en poudre, ou autant de sel commun; puis mettez un demi verre d'huile de tartre, incorporez le tout l'un avec l'autre, & ajoûtez de votre susdite médecine trois onces, & dans un jour il sera bon & meilleur; on en met plus ou moins selon la grandeur du vaisseau.

II. S'il vous semble que le vin ait de la disposition à se gâter, usez de ce moyen. Si le vin est clairet, prenez le jaune d'un œuf, ajoûtez trois onces de pierre vive, prise d'un fleuve qui coule rapidement; mettez-les en poudre avec deux onces de sel pulvérisé bien menu, & mêlez tout ensemble. Puis mettez le vin dans un autre vaisseau qui n'ait aucune odeur; jettez dedans toute cette composition & mêlez-la avec le vin cinq ou six fois le jour, jusqu'au bout de trois ou quatre jours. Nottez qu'il faut faire cette provision avant que le vin soit pourri; car s'il étoit corrompu votre mixtion ne serviroit de rien.

Pour ôter au Vin toute sorte de verdeur & tout goût de terroir.

I. Lorsque la cuve commence à bouillir, jettez dessus votre vendange dix livres ou environ de moscouade.

II. Il faut faire bouillir du miel pour en faire sortir la cire, & le passer par un linge: après en mettre deux pintes sur un demi-muid, ce qui le rendra fort bon; & si c'est en Eté, & que vous voyez qu'il risque de se tourner, il faut jetter une pierre de chaux vive.

Pour dégraisser le Vin.

Mettez sur une barique un quarteron d'alun rouge, puis roulez le tonneau & débondonnez-le promptement, la graisse sortira.

Comme l'on corrige le Vin gras, & qui court danger de se tourner.

I. Prenez de la cire vierge une livre ou autant qu'il faut, coupez-la menu, mettez-la dans le vin, en peu de tems il acquérera sa premiere nature.

II. Pour mettre en son entier le vin qui est gras, moisi & éventé, jettez dans le tonneau du lait de vache un peu salé. Quelques-uns y jettent de l'alun, de la chaux & du soufre; mais cela n'est pas sain & peut faire mal à ceux qui en boivent. Il vaudroit mieux y mettre des grains de geniévre & de la racine d'iris.

Secret assuré pour empêcher que le Vin ne tourne.

Il faut mettre dans chaque tonneau une bille de plomb pésant trois ou quatre livres, de telle maniere qu'elle puisse passer par le bondon, & la suspendre par le moyen d'une ficelle jusqu'au milieu du tonneau. Cela me fut dit l'année 1707. par une personne de grande vertu & fort éclairée, qui me rapporta qu'ayant vû chez un de ses parens une vingtaine de barres de plomb penduës contre une muraille, & lui ayant demandé à quoi bon ces barres de plomb, il répondit: que c'étoit pour empêcher que son vin ne tournât, & que par ce moyen son vin n'avoit point tourné depuis près de vingt années. Cette personne éclairée me dit que s'étant trouvée dans une compagnie de pesonnes savantes, qu'on y proposa comment ce plomb pouvoit avoir cette vertu & dans quel lieu du tonneau il devoit être mis; il fut dit que le plomb devoit être mis dans le tonneau, parce que c'est dans ce lieu que le bouillonnement ou fermentation se faisoit. J'ai éprouvé que le secret en étoit bon. Car presque par tout le vin a été tourné & le mien ne l'a pas été.

Les Parisiens & un Marchand de Strasbourg de ma connoissance qui viennent faire leurs provisions à Mâcon, m'ont dit que dans le mois de Mars ou d'Avril, ils transvasent leurs tonneaux de vin dans d'autres qui sont vuides, & ainsi comme il n'y a point de lie dans le tems que le vin bout, & qu'elle est la cause que le vin tourne, ils conservent leur vin par ce moyen-là.

Autre moyen pour empêcher le Vin de tourner.

I. Quand le vin bout il faut mettre dedans du sel cuit, ou graine d'ache, avec du son d'orge, & des feuilles de laurier, ou des cendres de sarment de vigne, avec de la semence de fenouil pilée.

II. Prenez des racines d'armoise, & de l'herbe nommée cinq feuilles, réduites en poudre; & quand le vin aura bouilli, mettez-en dedans, il ne tournera point.

III. Il faut mettre les tonneaux dans des caves voutées, ou bien mettre une lame de fer, ou des cailloux, ou du levain de pâte de seigle au couvercle des tonneaux. Cela empêche le vin de tout dommage qui peut arriver par le tonnerre ou par la foudre.

Pour faire que les tonnerres & les foudres ne fassent tourner les Vins.

Mettez dessus le bondon des tonneaux, une lame de fer.

Divers moyens pour faire que le Vin tourné devienne bon.

I. Il faut vuider le tonneau par la canule, c'est-à-dire, le clair, jusqu'à ce que la lie sorte, & le mettre dans un autre tonneau où il y aura de la lie de bon vin fraiche; puis prendre une livre de bonne eau de vie rafinée, avec une demi-livre de cire jaune rapée dans cette eau de vie, que vous ferez fondre à feu fort doux; puis vous tremperez un linge dans cette mixtion & l'allumerez avec du soufre, & le ferez brûler par le bondon, après quoi vous boucherez bien le tonneau.

II. Prenez une poignée de vieilles noix avec leurs coquilles, si c'est pour un tonneau d'un quart de muid: deux poignées pour un demi-muid. Puis mettez ces noix au four tout chaud, & faites-les tellement sécher qu'elles deviennent toutes rousses: ensuite prenez autant de copeaux de saule du premier bois après l'écorce, & mettez vos noix toutes chaudes & rousses dans votre tonneau; vous les laisserez trois jours & trois nuits reposer, & vous verrez merveilles.

III. Agitez le vin par le bondon avec un bâton, sans toucher à la lie, puis versez y une bonne livre de bonne eau de vie. Laissez-le reposer six jours, & il sera remis.

IV. S'il arrive que le vin soit tourné, il faut jetter dans le tonneau une assez bonne quantité de poivre battu, ou le changer de vaisseau: prenez blancs d'œufs, lesquels après que vous aurez bien battu & écumé, jettez-les dedans le tonneau & le remuez: ou prenez douze noyaux de noix vieilles, enfilez-les & les faites cuire sous les cendres; étant tout chauds pendez-les aux tonneaux dans le vin, les y laissez tant que vous voyez le vin avoir repris la couleur.

V. Le meilleur moyen d'y remédier, c'est pendant le tems des vendanges de faire un bon rapé de muscats bien mûrs, & même les faire rôtir étant bien mûris au Soleil, les y laisser exposez quelque-tems sur des ais; ou autrement les faire avec un bon succos, avec les muscats, y mettre des lits de sarment & du bon vin nouveau, & à mesure qu'on en prend quand il a bien bouilli, y mettre de ce vin tourné à proportion qu'on en tire.

VI. En l'année 1708. les Peres Jacobins mirent dans le tonneau un picotin d'avoine fricassée & brûlée dans une poële. Ce vin fut trouvé bon après; il est vrai qu'il sentoit le brûlé, mais il n'avoit pas le goût du tourné; le Pere Sacristin me le fit voir.

VII. Prenez cinq ou six charbons de geniévre bien allumez, que vous jetterez dedans le tonneau. Faites la même chose trois ou quatre fois.

VIII. Changez le vin de tonneau, & mettez dedans une poignée de la seconde écorce de saule.

Pour faire perdre au Vin le goût de l'évent.

I. Faites faire deux ou trois tours au vaisseau, puis mettez-le sur son chantier & le remplissez.

II. Le vin éventé se corrige encore en mettant dans le pot, avant que le boire, une croute brulante.

Pour empêcher les fleurs au Vin.

Le vin n'aura point de fleurs, si vous mettez au vin fleur de raisin cueilli & seché, ou de la farine de vesse; & quand les fleurs & la farine seront descenduës au fond, remuez le vin dans un autre vaisseau.

Pour bien clarifier le Vin.

I. Il faut mettre sur un tonneau deux pintes de lait, que vous aurez bien fait bouillir & écumer pour en faire sortir la crême.

II. Si le vin est trouble, il sera bien-tôt clarifié avec le noyau de pomme de pin, ou des pêches, ou avec du blanc d'œuf & un peu de sel.

III. Prenez une demi-livre d'alun de roche, & autant de sucre, faites-en une poudre fort menuë & jettez-la dans le tonneau.

Pour clarifier le Vin blanc qui a roussi.

I. Prenez une livre de colle de poisson de la plus claire & de la plus dure. Coupez-la par petits morceaux, puis mettez-la dans un tamis, & jettez par-dessus peu-a-peu deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere toute bouillante, & faites ainsi passer votre colle, & qu'elle soit bien claire, ajoûtez trois pintes de lait de vache & deux douzaines d'œufs des plus frais; battez bien le tout ensemble, de telle sorte que l'un ne se puisse distinguer de l'autre; tirez huit ou neuf pintes de votre vin, puis entonnez-y votre drogue, & remuez bien avec un bâton fendu en quatre pendant un quart d'heure, & puis vous y ajoûterez trois livres de sable de riviere, votre vin bouillira, & a mesure qu'il diminuera vous le remplirez du vin que vous aurez tiré.

II. Prenez deux livres de farine de froment que vous détrempetez avec trois pintes du même vin, jettez tout dans le tonneau & roulez votre tonneau demi-heure, puis laissez-le reposer.

Pour ôter l'aquosité & trop grande humidité du Vin.

Il faut mettre dans le tonneau des feuilles de grenadier.

Si quelque bête est tombée dans le Vin & y est morte, comme un Serpent, un Rat, une Souris, afin qu'elle ne donne mauvais goût au Vin.

Si-tôt qu'on aura trouvé le corps mort, il le faut brûler & jetter la cendre froide dans le vaisseau auquel il étoit tombé, & le remuer avec un bâton de bois: les autres conseillent de mettre dans le vin du pain chaud, ou un anneau de fer, & le venin s'en ira.

De l'eau de vie.

On tire par distillation de l'eau de vie de toutes sortes de vins. Il est cependant à remarquer qu'on en tire en moindre quantité des vins forts, tartreux & grossiers. Les vins qui commencent à se passer donnent beaucoup plus d'eau de vie que les autres. L'eau de vie a de très-bonnes qualitez, elle convient à une infinité de maux. Voyez ce que nous en avons dit dans son Article.

De l'esprit de Vin.

L'eau de vie bien déflegmée ou distillée plusieurs fois donne l'esprit de vin. Voici comment on connoît que l'esprit de vin est entierement dépouillé du flegme qui accompagne l'eau de vie. On met dans une cuillere quelques grains de poudre à canon, on verse par dessus de l'esprit de vin & on y met le feu. Si le feu prend à la poudre à canon, on est assuré que l'esprit de vin est autant déflegmé qu'il le peut être.

Proprietez de l'esprit de Vin.

L'esprit de vin appliqué en dehors & pris en dedans calme le vômissement des femmes enceintes; il fait cesser la douleur & l'inflammation des flegmons éréspélateux. Il est encore bon pour les tumeurs aux jouës, les maux de dents, les marques rouges & dartreuses.

Des Vins artificiels.

On peut rapporter à deux différentes especes ces sortes de vins; il arrive quelquefois qu'on n'a point de vins naturels tels qu'on les souhaite. On a inventé quelques moyens pour les imiter. C'est la premiere sorte de vins artificiels. On ne s'est point contenté de ces vins qui imitent les naturels, les Médecins ont voulu flatter le goût des hommes en leur présentant des vins qui tiennent lieu de médecines. Ces vins médecinaux composent la seconde espece de ces vins artificiels. Ces vins sont, ou naturels, ou composez. Nous parlerons des uns & des autres, quoiqu'on ait parlé ailleurs des vins médecinaux.

Pour donner le goût de Vin vieux au Vin nouveau.

Prenez des amandes ameres & du melilot de chacun une once, de la reglisse & des fleurs de lavande de chacun trois onces, & deux onces d'aloës hépatique. Pilez toutes ces drogues, mettez-les ensemble dans un nouët, que vous ferez tremper dans le vin.

Pour faire du Vin dans la nécessité.

Prenez des raisins de passe cinquante livres, que vous mettrez dans un tonneau, jettez dessus une chaudiere d'eau bouillante & une pinte de bon vinaigre; laissez reposer vingt-quatre heures, jettez encore dessus trois chaudieres d'eau bouillante; laissez reposer huit jours & il sera prêt à boire. A mesure que vous en tirerez vous pouvez ajoûter autant d'eau bouillante.

Autre Vin artificiel.

Prenez soixante livres de son de froment, qui soit très-bien passé par le tamis, puis lavez-le pour lui ôter toute sa farine jusqu'à ce que l'eau sorte claire; faites-le bouillir dans un bassin pendant un quart d'heure, passez-le par la chausse, & mettez l'eau dans une barrique bien lavée (qui tienne six vingt pots mesure de Paris) mettez-y aussi quatre livres de raisins de passe légerement pilez; faites bouillir sur ces raisins de l'eau à discretion pour remplir votre barrique dans laquelle vous mettrez aussi vos raisins.

Faites fondre trois pintes de miel dans un chauderon avec de l'eau de vos raisins bien chaude, ajoûtez pour deux sols de gimgembre pilé, de canelle une once & demie, de gérofle une once, deux muscades, de petit cardamome, ou autrement graine de paradis, une once. Le tout pilé & enfermé dans un linge bien clair; jettez-le dans la barrique que vous laisserez ainsi ouverte pendant huit jours, & au bout de ce tems vous y mettrez gros comme le poing ou environ de levain de seigle, bien détrempé avec de l'eau des raisins que vous aurez réservée, puis mettez-y plein la forme d'un chapeau de genet coupé de la longueur du petit doigt; mettez le bondon & dans quinze jours il sera fait. J'oubliois de dire qu'en mettant le levain, on y met aussi plein la coque d'un œuf de teinture de tartre.

Vins des Dieux.

Prenez des pommes de reinette & des citrons, autant de l'un que de l'autre; coupez-les par rouëlles, ayez un bassin ou plat, faites un lit de pommes & de citrons, & mettez dessus un lit de sucre en poudre, & continuez selon la quantité que vous en désirez faire, mettez de bon vin par-dessus jusqu'à ce qu'elles trempent: il faut les couvrir & les laisser environ deux heures infuser, & les passer a la chausse comme l'hypocras.

Pour faire du Vin avec des Raisins secs.

Prenez des raisins de passe trente livres, faites-les bouillir avec quarante pots d'eau doucement pendant huit heures, jusqu'à ce que vos raisins soient enflez, alors vous les pilerez & les presserez. Mettez en le suc dans un tonneau qui ne soit pas plein, laissez le jusqu'à ce qu'il ne fermente plus, pour lors vous le remplirez, il se conserve comme l'autre vin. On met en même-tems l'eau dans laquelle les raisins ont bouilli avec le sucre, chaque livre donne un pot de vin; si vous jettez de l'eau sur le marc & que vous le laissiez fermenter, vous aurez du petit vin.

Pour faire du Vin cuit.

Vous ferez un vin cuit si vous faites bouillir du bon moût & fort doux, jusqu'à ce que la troisiéme partie en soit consommée. Après que le reste sera refroidi vous le mettrez dans des vaisseaux pour l'usage.

Pour faire du Vin d'Espagne.

Prenez des raisins de passe d'Espagne huit livres, des raisins de Corinthe quatre livres, pilez-les & mettez-les dans un baril contenant trente ou quarante pintes, versez dessus quinze pintes de vin blanc bien clair, & autant d'eau de fontaine ou de riviere, deux pintes de bonne eau de vie, & douze livres de bonne cassonnade; le tout étant dans le baril, vous mettrez le bondon, & placerez le baril dans un lieu tempéré. Laissez fermenter un mois, le remplissant de tems en tems, & vous aurez un vin d'un merveilleux goût & saveur.

Pour faire du Vin semblable au Vin Grec.

Vous cueillerez dans des vignes hâtives des raisins bien mûrs, & pendant trois jours vous les laisserez au Soleil; au quatriéme vous les ferez fouler au pied & mettre dans un vaisseau; le vin qui sera ainsi fait, ayant le soin de le bien faire purger de son ordure & de la lie lorsqu'il bouillira; & le cinquiéme jour que le vin sera purgé, vous mettrez deux livres de sel recuit, ou cassé, ou battu bien menu, ou pour le moins une livre en dix-huit cartes & demie de vin.

Vins Médecinaux.

Consultez l'Article de la VIGNE, vous y trouverez plusieurs maniéres de rendre les vins médecinaux. Nous ajoûterons encore ici quelque autre moyen, & nous n'oublirons point les différentes sortes de vins que les Médecins ont inventé pour contenter ou le goût, ou l'inclination des malades.

Vin laxatif.

Pour faire un vin laxatif, il faut choisir en la saison des sarmens de vigne bien nourris & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de décoctions & breuvages laxatifs, ou de quelque liqueur médecinale préparée par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait, on met de la terre parmi & on les laisse dans cette terre jusqu'à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser; alors on les plante en lieu propre, comme on fait aussi les autres vignes. Il faut bien prendre garde qu'en la traitant trop rudement les bourgeons ne soient endommagez ou qu'on ne les fasse tomber; les raisins qu'une telle vigne produira après, purgeront la même humeur qu'eût purgé la liqueur ou l'infusion dont on les a arrosez & abreuvez, le même vin qu'on en tirera fera le même effet: Voyez encore ce qu'on en a dit sur le mot de MÉDECINE. Ceci est tiré mot à mot des Livres des choses rustiques de M. Caton.

Les Doctes en Agriculture, & les Médecins Affriquains & Grecs qui ont précédé de beaucoup Caton, usoient de ce moyen; ils fendoient par le bas le sarment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueur de trois ou quatre doigts, & ayant ôté la moëlle ils mettoient en son lieu quelque simple médicament laxatif & purgatif, le pilant un peu auparavant. Ou bien ils y mettoient quelque médicament composé (ce qui est bien meilleur) puis ils resserroient la fente, & pour empécher que rien ne s'écoulât, ils mettoient une emplâtre par-dessus & le lioient très-bien, & ainsi ils mettoient le sarment en terre. Ce recit est pris de *Florentinus*, un des Médecins Grecs, après lequel *Pallade* l'a aussi écrit.

SECRETS pour faire des Vins composez, par le moyen desquels on pourra subvenir à plusieurs & diverses maladies.

Il est bien certain que les anciens Médecins ont recherché avec grand soin & diligence, tous les moyens dont on pouvoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté pussent guérir les maladies tant du corps que de l'esprit: comme nous voyons en *Theophraste* les vins d'Eraclée d'Arcadie, lesquels faisoient perdre les sens aux hommes qui en bûvoient: en *Athaneus* des vins des Thasiens, qui faisoient dormir, & les autres chassoient le sommeil: en *Pline* les vins d'Arcadie, qui rendoient les femmes fertiles & féconde, & faisoient enrager les hommes; semblablement les vins Trezeniens, desquels ceux qui en bûvoient étoient frustrez de génération, & les vins Lyciens qui arrêtoient le ventre à ceux qui l'avoient trop lâche s'ils en avoient seulement goûté. De là est venuë cette grande diversité de vins en *Caton*, lesquels sont composez pour secourir dans diverses maladies; pareillement en *Dioscoride*, & avant tous ceux-ci, dans les Œuvres des Savans en l'Agriculture, & des Médecins Cartaginois & Grecs. Or les Médecins qui sont venus après, ayant caché que par les artifices inventez par ceux-ci, on pouvoit remédier

médier presque à toutes sortes de maladies promptement, surement & sans dégoût, furent portez de faire tremper & mettre en infusion quelques médicamens laxatifs dans du vin, afin de lui faire avoir une vertu médecinale & laxative, laquelle on prend avec grand plaisi & consentement de toutes les parties du corps, & donne de grandes facultez & vertus au corps humain, un goût agréable aux drogues & aux choses avec lesquelles on le méle.

Proprietez. Il fortifie le cerveau, l'estomac, le foie, le cœur & les boyaux, par la familiarité & convenance de sa nature avec la nôtre, laquelle nous est amie & comme née avec nous.

Voilà pourquoi *Galien* ordonne de méler le vin Falernien avec le mitridat & la thériaque, afin de couvrir l'amertume de plusieurs drogues qui entrent aux compositions de ces antidotes, & par ce moyen faire que l'estomac, qui rejette les choses ameres, les reçoive plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiée. Les Médecins donc bien expérimentez, ont fort bien & prudemment inventé les moyens de faire ces vins artificiels, afin que par le vin la vertu des drogues mixtionnées fussent bien-tôt par tout le corps, à cause de la subtilité de son essence, & de la familiarité qu'il a avec nous, & ainsi que les corps fussent délivrez de diverses maladies.

Vin médecinal pour servir à ceux qui ont difficulté d'uriner.

Pilez des baies de geniévre, mettez-en une livre dans des conges de vin & faites-les bouillir dans un pot net. Lorsque ce vin sera refroidi, mettez-le dans une bouteille, & faites-en boire à ceux qui en auront besoin, un verre le matin à jeun, & ils s'en trouveront bien.

Vin propre à ceux qui ont la sciatique.

Prenez du bois de geniévre de la longueur d'un demi-pied, coupez-le bien menu, puis faites bouillir dans un conge de vin vieux; quand il sera refroidi, versez-le dans une bouteille & bûvez un verre de ce vin à jeun.

Vin propre contre les tranchées & contre les vers.

Il faut prendre trente grenades aigres, les piler & les mettre dans une cruche; puis mettre par dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude; après cela il faut bien boucher le vaisseau, & trente jours après l'ouvrir & s'en servir si on en a besoin. Il en faut prendre une hemine à jeun.

Vin de Cabaret & de Pastenade sauvage.

Proprietez. Le premier provoque l'urine & est propre aux hidropiques, à ceux qui ont la jaunisse & qui ont la sciatique; le dernier sert aux maladies de la poitrine, des visceres d'autour du cœur & de la matrice. Il fait venir les mois, chasse les rots & ventositez, & sortir l'urine arrêtée: il est bon aussi à la toux, & à ceux qui ont des descentes.

Vin artificiel fait de Roses, d'Anet & d'Anis.

Mettez dans du moût ou autre vin des roses mondées du blanc qui est au bas de la feuille (que les Médecins appellent ongle) & cueillies en lieux montagneux; ensemble une partie d'anis & de miel avec peu de safran. Liez le tout ensemble.

Proprietez. Ce vin sera bon pour l'estomac, & pour ceux qui ont la pleurésie.

Liez dans un linge de la semence d'anet & le plongez dans le vin; il provoquera à dormir, fera uriner & aidera à la digestion des viandes.

Et derechef mettez dans le vin de la semence d'anis, comme il a été dit, il corrigera la difficulté d'urine, & fortifiera beaucoup les entrailles.

Autre Vin de Roses.

Liez en un linge cent dragmes de roses pilées & les plongez dans huit setiers de moût, & trois mois après séparez le vin clair & le mettez à part pour le garder.

Proprietez. Il sert à ceux qui n'ont point de fiévre, pour aider à la digestion de l'estomac, & contre les douleurs qui surviennent, si on le boit après le repas. Il est bon aussi contre les trop grandes humiditez du ventre, & contre les dissenteries.

REMARQUES *sur les proprietez du Vin de Roses.*

I. On peut appeller ce vin, vin de roses, car il est fort propre & convenable aux personnes en tems d'Été par les grandes chaleurs. Il le faut faire avec des roses rouges mondées de leur ongle, sechées & mises dans du moût, comme on l'a dit.

II. On le pourra aussi faire beaucoup plus promptement, mais il n'aura pas une si grande vertu, si on met dans une certaine quantité de vin autant d'eau rose, que le goût & l'odeur de l'un & de l'autre soient conservez.

III. Ce vin est fort propre pour éteindre les véhémentes chaleurs intérieures, pour renforcer le cœur & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminuent, pour affermir la lâcheté des ventres, réparer ceux qui sont affoiblis, pour arrêter les trop grandes sueurs, pour résister à toutes putrefactions & à toutes contagions pestilentielles; servant en toutes ces choses de souverain reméde: il est fort salutaire à ceux qui sont de nature bilieuse & chaude, & il est fort bon à ceux qui sont tourmentez du flux de ventre, de dissenterie, affoiblissement de la faculté retentrice, de vômissement, souvent de cœur, de défaillance; même si on met un peu d'eau de pluie parmi, & qui soit ferrée, si on s'en lave la bouche, outre qu'il raffermira les dents qui branlent & les gencives lâches, il rendra le soufle fort agréable; si on se lave les yeux avec une petite goutte, ce sera pour éclaircir la vûë: car à cause du vin il nettoiera & mondifiera, & à cause des roses il fortifiera & affermira la vûë.

Proprietez du Vin d'Anis. Le vin d'anis ouvre les opilations intérieures, dissipe les ventositez, appaise les rots aigres, corrige l'indigestion d'estomac, & guérit les violentes douleurs du colon; mais sur tout il est bon pour augmenter le lait aux femmes, si elles en prennent quelques jours en assez grande quantité avec du sucre: car pris ainsi il est de très-grande vertu; il appaise les douleurs & autres maladies des reins qui procédent de ventositez, & fait sortir le gravier qui s'y engendre, principalement si on prend premierement des tablettes composées avec de l'anis, que les Médecins nomment dianisum, & des tablettes composées avec de la gomme diatragaiant, appellée diatragacantes: car aussi-tôt ces douleurs étant appaisées, les reins sont nettoiez de graviers lesquels sont avec l'urine.

Vins de Grenades. De tant de façons de composer ce vin, que les Anciens & les Modernes ont mis en avant, j'en produirai ici seulement quelques-uns éprouvez par *Dioscoride*, & par les Ecrivains modernes: ils tirent le suc des grains de ces grenades qui n'ont pas le noiau dur comme du bois, appellez *apiran*, lequel ils font cuire jusqu'à ce que le tiers soit consumé, alors ils le serrent pour garder.

Proprietez. Ce vin est fort bon contre les fluxions inférieures, & contre la fiévre qui est conjointe avec le flux de ventre. Il fait uriner, resserre le ventre, & il est fort utile à l'estomac.

Autre maniere. D'autres après avoir nettoié les grains de grenade, les mettent d'abord au pressoir, & reçoivent le suc qui en sort dans des pots de verre: ils le laissent bouillir de soi-même jusqu'à ce qu'il ne bouille plus & que la lie soit tombée au fonds. Cela fait, ils prennent le clair & le mettent en d'autres pots, avec un peu d'huile par dessus, de peur que le gardant trop longtems il ne s'évente, ou ne s'aigrisse.

Vin de baies de Laurier, de Persil & de Coniza, ou herbe aux Punaises.

Proprietez. Le vin composé avec des baies de laurier aide à la toux, la poitrine, aux tranchées, aux difficultez d'urine, profite aux gens vieux, sert de reméde aux douleurs d'oreilles, résiste aux serpens & aux bêtes qui se trainent; soulage beaucoup les femmes qui sont sujettes aux suffocations de matrice. Celui qui est composé avec du persil renforce l'estomac, dissipe les ventositez qui s'y engendrent, & qui font souvent soulever le cœur, réveille l'apétit, provoque l'urine & fait dormir. Celui de coniza, ou herbe aux punaises, est propre à l'estomac, aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui tremblent, qui ont des tranchées & qui sont graveleux; enfin il est fort bon dans les maladies pestilentielles.

Vin propre à l'indigestion & difficulté d'urine.

Cueillez la pomme de grenade lorsqu'elle fleurit, & mettez trois hémines dans un vaisseau qui tienne une amphore, qui est la huitiéme partie d'un muid, puis y ajoûtez du vin vieux une bonne quantité, avec des racines de fenouil bien mondées & pilées au poids d'une hémine, bouchez bien le vaisseau, & trente jours après vous le pourrez déboucher & vous en servir.

Proprietez. Lorsque quelqu'un ne pourra digérer la viande en l'estomac, ou uriner librement, il en pourra boire la quantité qu'il voudra sans aucun danger: le même vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourvû qu'on se prépare comme s'ensuit: celui qui le doit prendre ne doit point souper, le lendemain il faudra piler une dragme d'encens, & prendre une dragme de miel cuit, & de ce vin un septier & le boite à jeun. Si c'est un jeune enfant il lui en faudra donner la moitié, ayant égard à son âge. Voilà ce que *Caton* en a dit, lequel me semble être un peu excessif en la mesure, eu égard à notre tems & à la disposition des corps d'aujourd'hui.

Vin d'Hysope.

Il faut prendre une livre d'hysope pilée, & la mettre dans un linge clair avec de petites pierres, afin que par leur pésanteur elles fassent enfoncer l'hysope, puis la plonger dans un vaisseau plein de moût: quarante jours après il faut prendre le clair & le mettre dans un autre pot.

Proprietez. Ce vin est propre contre les maladies de la poitrine, des côtez & des poûmons; contre la toux envieillie & la difficulté d'avoir son haleine; il aide aux tranchées & aux frissons des fiévres qui viennent par intervales.

Observations sur les proprietez du Vin d'Hysope.

Ce vin étant adouci avec de la reglisse ou du sucre, est spécialement appellé vin des vieilles gens: car il a la vertu de digérer, d'ouvrir, d'atirer & de provoquer les urines. Il donne grand secours à la toux humide & au mal caduc, particulierement aux enfans: il desseche les humiditez de l'estomac, si on le boit ou qu'on s'en fomente. Il ôte tous les empéchemens qui pourroient être aux poûmons, nettoie tous les conduits de la voix de tout flegme, & soulage les hydropiques. Il desseche & fortifie les parties relâchées par trop grande humidité, si on les fomente chaudement.

Vin de Sauge.

Proprietez. De quelque sorte qu'on fasse le vin de sauge, soit en faisant bouillir la sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans; il a une admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des gencives relachées, contre les douleurs des dents qui branlent, contre les maladies des nerfs & des parties nerveuses, comme sont paralisie, convulsion, tremblement & semblables. Il conforte & réjouit les nerfs, soit qu'on le boive, ou qu'on les bassine chaudement après les avoir frotté tout doucement; & il n'y a rien de meilleur, comme enseigne *Arnaud*, ni reméde plus singulier ni plus assuré. Il est aussi utile contre le haut-mal procédant de l'estomac, par le consentement ou communication que ces parties ont avec le cerveau: car ces vins composez ont la vertu des choses desquelles on les fait.

Vin

Vin de rhuë, de fenugrec, d'hisope & d'ache.

Proprietez. Le premier sert contre les venins & poisons, contre les ventositez & contre les animaux qui rampent. Le second profite grandement au foie, principalement si le fenugrec est un peu pilé. Le troisiéme nettoïe la poitrine, aide la digestion, il est fort utile aussi au ventre. Le quatriéme est bon pour faire uriner, exciter l'appetit, & est utile aux douleurs des nerfs & des visceres qui sont autour du cœur; mais il faut mettre la semence toute pilée dans le vin.

Vin d'Absinthe.

On prend cent dragmes d'absinthe pontique pilées & liées dans un linge net & clair, & on les met dans un baril de moût, là on les laisse tremper l'espace de deux mois entiers.

Propriétez. Ce vin ainsi préparé est fort profitable à l'estomac, fait uriner, & aide à la digestion; il sert de reméde aux maladies du foie, à la jaunisse, & aux maladies des reins; chasse les dégouts & profite a ceux qui sont affligez de l'estomac. Il est aussi bon contre les enflures des parties d'autour du cœur qui ont long-tems duré, & contre la vermine du ventre, & les mois arrêtez.

Vin de Betoine.

Pour faire le vin de bétoine, il faut prendre une livre de cette herbe lorsqu'elle est remplie de sa graine, & la faire tremper en deux conches de vin, & sept mois aprés la retirer & la mettre dans un autre vaisseau.

Propriétez. Ce vin est excellent contre plusieurs maladies des entrailles; comme est aussi l'herbe: car pour le dire en un mot, les vins composez prennent la vertu & facultez des choses dont on les fait.

Vin d'Aunée.

Propriétez. Le vin dans lequel on aura fait tremper par trois jours de l'aunée, ou énula campana, est d'une merveilleuse vertu; il éclaircit la vûë, & est fort propre pour resister à la peste, & pour provoquer l'urine. Il servira aussi de secours contre les enflures, contre les tranchées, les morsures de serpens, contre la toux & autres maladies de la poitrine.

Vin de gramen ou dent de chien.

On fait ce vin avec des racines de gramen ou de sanguinaire, autrement appellée renouée, bien mondées & lavées. Il fait moûrir la vermine du ventre, nettoïe les reins de tout gravier; il décharge la vessie remplie de l'urine arrêtée, ouvre les opilations du foie & des veines, qui sont engendrées de crudité; appaise les douleurs des jointures, évacuant les matiéres flegmatiques qui les engendrent par les urines; car la racine de gramen est notée entre les médicamens qui provoquent l'urine; si on fait ce vin avec racines de poligonon ou renouée, que les Apoticaires nomment corrigiola ou langue de passereaux, vous aurez un singulier rémede, lequel j'ai expérimenté en plusieurs avec heureux succés contre toutes les maladies des reins & de la vessie, principalement contre la gravelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'urine, & les douleurs violentes qui en proviennent.

Vin de sauge & de marrube.

Proprietez. Le premier est fort propre contre les douleurs des reins, de la vessie, contre les crachemens de sang, la toux, les ruptures, les convulsions, & contre les mois arrêtez. Le dernier est propre aux maladies de la poitrine, & à toutes les maladies ausquelles le marrube peut servir.

Vin d'ache, d'anet, de fenouil & de persil.

Ces vins se font tous d'une même sorte, & leurs propriétez sont semblables. Il faut prendre des semences d'ache recentes, bien mûres & bien criblées, neuf onces; les lier en un linge clair, puis les plonger en un vaisseau plein de moût.

Propriétez. Ce vin fait venir l'appétit, aide à ceux qui ont mal d'estomac, a ceux qui urine à peine, & à ceux qui respirent avec difficulté.

Vin pour les ventositez & les femmes enceintes.

On peut faire un vin propre à dissiper les ventositez, & qui aide à retenir & conserver l'enfant conçu au sein de la mere, afin qu'elle ne se blesse point, & qu'elle le porte jusqu'à son terme sain & entier. Voici quelle en est la composition: prenez des semences d'ache, de mente seche, d'ammi, de chacun trois dragmes; du mastic, des gérofles, du cardamomum ou melegette, des roses rouges, de chacune une dragme; de la canelle, de l'écorce de racines de capres, du castoreum, de zedoaria, du glai illirique, de chacun deux scrupules; du sucre blanc & bon deux livres. Faites de tout ceci du vin de la maniere qu'on fait le vin aromatique, dit vulgairement hypocras. La façon d'en user, c'est d'en prendre un peu soir & matin.

Propriétez. Ce vin fortifie les ligamens de la matrice, & aide beaucoup la faculté retentrice pour pouvoir porter l'enfant; il rend aussi les stériles habiles à concevoir, si la stérilité procede de la disposition venteuse & froide de la matrice, ou pour sa trop grande humidité, ou pour être glissante, à cause dequoi elle ne peut contenir la semence génitale; car ce vin répare & corrige toute ces indispositions que jusqu'ici nous avons pour la plûpart rapportées.

Plusieurs observations sur les Vins médecinaux.

I. Les tonneaux où on met ces vins artificiels doivent être pleins; car quand on ne les remplit pas ils s'aigrissent aisément & se gâtent bien-tôt, ce qui est assez connu.

II. Les vins médecinaux comme aussi les médecines, ne sont point bonnes ni salutaires aux sains, à moins que ce ne soit pour prévenir quelque maladie. Il faudra donc avoir l'avis de quelque docte & prudent Médecin.

III. Il faut bien aviser quand on veut bailler de ces vins médecinaux à ceux qui ont la fiévre, même si nous voulons croire *Dioscoride* il les faut faire abstenir de tous, principalement quand ces vins n'ont rien de commun avec les choses qui refraîchissent; car boire du vin en la fiévre, c'est comme mettre des charbons au feu.

IV. Les vins artificiels acquierent la vertu des drogues qu'on met dedans, c'est pourquoi il ne sera mal-aisé à celui qui connoit la nature des choses, de conjecturer quelle est la faculté du vin, comme *Dioscoride* le montre en la description du vin de bétoine, dont nous avons donné la description ci-devant.

V. Ces vins médecinaux sont fort sujets à se gâter & à s'aigrir, quand on les tire hors du tonneau pour en user, a moins qu'on n'y pourvoie bien-tôt. Or le moïen pour empêcher cela, c'est de mettre un peu d'huile par dessus; car nageant au dessus elle servira de bouchon & l'empêchera de se gâter.

VI. En ces vins médecinaux, comme aussi en tous autres, il importe beaucoup quel est le tonneau ou on les met, & de quel bois il est fait; car l'expérience nous fait connoitre que ce vin gardé quelque tems en des vaisseaux ou barils de bois de tamaris, aide beaucoup a ceux qui ont quelque maladie à la rate. Celui qui est gardé en tonneau de frêne résiste fort & ferme à la peste & aux venins, & ainsi de plusieurs autres que je ne rapporte pas, afin de ne pas ennuyer les lecteurs par ma longueur.

VII. Les vins médecinaux faits aux moûts ne sont pas propres pour s'en servir, sinon quarante jours après qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois; mais il n'est pas ainsi des autres.

VIII. On pourra faire du vin médecinal sans grande peine ni grande dépense, & sans feu & sans le faire bouillir. Si vous faites un petit fagot de ce que vous aurez choisi, & que vous le fassiez tremper dans le vin; pour le faire aller au fond, il y faudra attacher une pierre. Vous pourrez faire la même chose, si vous mettez vos drogues dans un linge clair ou dans un sachet, comme il a été dit ci-dessus, & que vous les fassiez tremper dans le vin: quand ces drogues auront trempé quelques jours, vous en pourrez goûter, & quelques jours après encore en goûter derechef jusqu'à ce que vous connoissiez que le vin a tiré le goût & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper: alors il faudra retirer les matieres, & vous aurez du vin dont vous vous servirez en leur place, comme aïant leurs facultez & vertus; il faudra le garder soigneusement, & le bien boucher de peur qu'il ne s'évente.

Il ne sera point hors de propos d'ajoûter a ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dans le vin ont quelque qualité insigne, il en faudra mettre peu en une grande quantité de vin a cause de la grande force de leur saveur & odeur, lesquelles se présente d'abord au goût & à l'odeur; que si ces qualitez sont trop grandes, & qu'a cause de cela elles soient incommodes, on les pourra corriger avec des choses douces & de bonne odeur.

VINAIGRE. C'est une liqueur acide faite ordinairement avec du vin.

Maniere dont se fait le Vinaigre.

Le vinaigre se fait naturellement, lorsque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laissé éventer. Cela arrive par la dissolution de ses parties qui deviennent aigres, principalement si le vin a été exposé dans un lieu chaud. Le vin tiré au clair s'aigrit aussi bien que celui qui est dans le tonneau, quoique plus difficilement. Le tartre qui se trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui est au fond, aident beaucoup le vin a se changer en vinaigre.

Il y a deux sortes de vinaigres, le rouge qui est fait avec du vin rouge, & le blanc qui est fait avec le vin blanc.

On ne s'est point contenté de ce vinaigre naturel, on l'a voulu rendre plus fort en y ajoûtant quelques drogues. On a supléé au défaut du vin en le faisant avec des sucs exprimez de quelques fruits. Enfin on a voulu en avoir qui fût fait promptement, ou qui pût être facilement transporté sans être en danger de se répandre. Nous allons parler de ces différentes maniéres de faire le vinaigre.

Pour faire du Vinaigre avec du vin gâté.

Prenez du vin pourri, faites-le bouillir, ôtez-en toute l'écume qu'il jette en bouillant, & le laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers: puis mettez-le dans un vaisseau où il y ait eu du vinaigre; ajoûtez-y du cerfeuil, & couvrez bien le vaisseau, ensorte qu'il n'ait point d'air, & en peu de tems ce sera du vinaigre bon & fort.

Pour faire du Vinaigre puissant.

I. Faites secher du marc de raisins l'espace de deux jours, puis mettez-le dans du moût, y ajoûtant un peu de verjus de grain, vous ferez un vinaigre fort, dont vous pourrez user sept jours après; si vous y ajoûtez du pirettre, il sera encore plus fort. Davantage, si vous faites bouillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, qui soit bon pour la digestion & pour la santé, prenez huit dragmes d'oignon marin, deux septiers de vinaigre, mettez-le tout ensemble en un tonneau & ajoûtez-y de poivre, de menthe, de graine de genievre autant, puis usez-en après.

II. Faites bouillir au feu la quatriéme ou cinquiéme partie du vinaigre, & puis le mettez avec l'autre: exposez-le au Soleil l'espace de huit jours, & il sera fort aigre; au reste les racines vieilles du gramen, les raisins de damas, les feuilles de poirier sauvage, la racine de ronce, les noix brûlées, la braise de feu allumée, la décoction des pois chiches, & les têts ardens, une de chacune de ces choses mise au vinaigre le rendront fort. *Alexis, Mizauld.*

Pour faire du Vinaigre promptement.

I. Vous ferez en fort peu de tems du vinaigre fort en cette façon Mettez en celui que vous avez des morceaux de pain d'orge frais: en deux jours il sera fort aigre.

II. On dit que si on jette du sel mélé avec du poivre dans du vin, il s'aigrira bien-tôt, & encore plûtôt, si vous plongez dans le vaisseau une fois ou deux, une toile ou une piece d'acier ardent, ou les racines de raifort, ou de nefles vertes, ou des cornouilles, ou des meures, ou

ou des prunes. La fleur de l'œillet ou de gérofle mise dans le vin fait le même.

III. Pour faire vite le vinaigre, il faut piler la racine de bette, & la mettre dans le vin, trois heures après il sera changé en vinaigre.

REMARQUE. Après avoir fait du vinaigre avec de la racine de bette, si on veut que le vin retourne dans son premier état, & qu'il reprenne sa force, il faut y faire tremper la racine de choux.

Autre maniere de faire le Vinaigre.

On peut faire du vinaigre avec du sel, & de toute autre chose âcre, sans craindre qu'il se gâte. Je l'ai éprouvé avec du poivre. Celui qui voudroit faire provision de poivre d'Inde, & le garder pour faire de fort bon vinaigre. On le fait aussi avec le feu: car quand le vin bout on l'expose au Soleil en y mêlant du vinaigre, & le tout s'aigrit aisément.

Pour faire du Vinaigre doux.

I. Prenez cinq setiers de vinaigre fort, & autant de bon moût reservé quand les raisins seront foulez, ajoûtez-y de la poix, & mettez-le tout ensemble dans un tonneau que vous boucherez soigneusement. Après qu'il aura reposé trente jours, vous en pourrez user.

II. Prenez un muit de moût, mêlez-le avec deux muids de vinaigre, faites les bouillir ensemble jusqu'a ce que la troisiéme partie en soit consumée. Quelques-uns aux deux muids de moût, & au muid de vinaigre, ajoûtent trois muids d'eau douce, puis ils font bouillir le tout ensemble, jusqu'a ce que la troisiéme partie soit consumée.

Pour faire du Vinaigre rosat.

Prenez du bon vinaigre blanc, mettez-y des roses rouges nouvelles ou seches, les tenant dans un vaisseau plusieurs jours, puis ôtez les roses, remettez-les dans un autre vase, & gardez-les en un lieu frais.

Admirable Vinaigre de feu Monsieur le Connêtable.

Prenez une livre de raisins de damas des plus nouveaux, & en ôtez les pepins, puis les mettez dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat, & le laissez infuser toute une nuit sur les cendres chaudes, & le matin faites-le un peu bouillir, & après l'avoir tiré du feu, & refroidir, le couler & le garder dans une bouteille bien bouchée.

Maniere de faire du bon Vinaigre.

Il faut plus ou moins qu'on en souhaite faire, commencer par observer la dose des ingrédiens qui doivent entrer dans cette composition. Après cela on saura que pour un muid qui tient quatorze cent pintes mesure de Paris, il est nécessaire de prendre trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirêtre, & une once de poivre long, une demi-once de muscade, & une demi once de canelle. Toutes ces épices destinées pour faire une mistion seront réduites en poudre, & pétries dans la farine dont je viens de parler; pour détremper cette pâte on prendra du bon vinaigre, avec quoi on en formera une espece de gâteau un peu épais qu'on mettra cuire au four, pour le laisser après refroidir. Tout cela pratiqué on prend ce gâteau, on le met en morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour après le rouler à plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrédiens mis dans ce gâteau, & le vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettez dans le tonneau & roulé comme jai dit, avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain on prendra douze pintes de vin (soit de celui qui est dans les tonneaux, lorsqu'il y a fort long-tems qu'ils sont percez, éventez ou non, ou soit tout fraichement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours après encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit jours en huit jours on continuëra, jusqu'a ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'enhaut du fond qu'on laissera débouché, & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir soutenir un bondon, & comme une circonstance qui contribuë à rendre le vinaigre plus fort; on prend un litron plein de fleurs de sureau qu'on jette dedans, après quoi, & lorsqu'on sent que le vinaigre a acquis l'état de perfection qu'on demande, on s'en sert pour tout ce qu'on a de besoin.

Autre façon de faire le Vinaigre.

Prenez des cornouilles quand elles commence à venir rouges, & des meures qui croissent en ronciers, de celles qui naissent aux champs à demi-mûres, vous les ferez secher, puis vous les mettrez en poudre, & avec un peu de vinaigre, vous ferez de petites pelotes, que vous ferez secher au Soleil; puis prenez du vin, que vous ferez chauffer, quand il sera chaud, mettez-en dans cette composition, & il se tournera incontinent en vinaigre fort.

Pour faire du Vinaigre sans vin.

I. Mettez dans le tonneau des pêches molles, & délicates, puis pardessus d'orge brûlé, laissez-les pourrir tout un jour, après coulez-les, & en usez.

II. Prenez des figues vieilles & d'orge brûlé, & le dedans des oranges, & mettez cela dans un tonneau, & les tournez très-bien & souvent: & quand ils seront corrompus & fondus, vous les coulerez & en userez.

Maniére de faire du Vinaigre avec le cidre.

Prenez du cidre ou du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres, mettez-le dans un vaisseau où vous suspendrez dans un nouët de la lie de vin. Ces sucs par ce moïen se changeront en un vinaigre fort âcre. Il est bon d'y ajoûter du poivre, du gingembre, & d'autres aromates âcres pour exciter la fermentation, & mieux ouvrir le tartre.

Pour faire du Vinaigre sec, qu'on peut porter où l'on veut.

I. Prenez des cerises sauvages quand elles commencent à mûrir (mais les cornouilles sont encore meilleures) des meures quand elles sont rouges, & grappes d'aigrats bien gros, glands sauvages avant qu'ils se mûrissent. Pilez tout cela ensemble, puis prenez du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, incorporez le tout ensemble, & redigez par petits pains, que vous mettrez secher au Soleil. Quand vous voudrez faire du vinaigre, détrempez ces petits pains dans du vin, & vous aurez du bon vinaigre.

II. Prenez du verjus de grain bien verd, pilez-le en y ajoûtant du vinaigre, faites-en de la pâte, de laquelle vous ferez des petits pains que vous ferez secher au Soleil, puis voulant avoir du vinaigre, détrempez ces pains dans telle quantité de vin que vous verrez être suffisante, & vous aurez du vinaigre très-bon.

REMARQUE. Il faut noter qu'en toute sorte de vinaigre, pour lui garder son acerosité, rien n'est plus expédient que de mettre dans le tonneau par le trou un bâton de saule rouge.

VINETTE. Il y a de deux sortes d'ozeilles, ou vinettes selon l'usage commun; savoir, la sauvage & la domestique.

La premiere est celle qui vient dans les prez aïant les feuilles comme la parelle, toutefois elles sont plus tendres & plus menuës, & ressentent mieux l'herbe de jardin; elle sont larges par bas, & pointuës par haut en forme de fleche. Cette ozeille sauvage est dite la grande, en comparaison d'une autre moindre qui a les feuilles menuës & vuidées, laquelle est appellée par les Latins *Acetosa Vervecina*, & par les François ozeille de belier.

La domestique est celle qui vient dans les jardins, tellement connuë d'un chacun, qu'il n'est pas besoin d'en donner aucune description. Il y en a de deux sortes; savoir, la longue, dite en Latin *Rumex*, qui a été plantée dans les jardins, aïant les feuilles longues & noirâtres; & la ronde qu'on nomme ainsi à cause que ses feuilles sont rondes. Ses tiges sont tendres, elle porte les graines semblables à celles des autres.

On se sert de la racine, des feuilles & de la semence d'ozeille. Sa racine est apéritive, attenuë la bile crasse, & provoque l'urine. Ses feuilles sont cordiaques, cephaliques, stomachiques & néphrétiques. Étant cuites & appliquées elles sont supuratives. Pour ce qui est de la graine, elle est alexipharmaque & fait mourir les vers.

VIO.

VIOLETTE, en Latin *Viola*. C'est une plante dont nous distinguerons ici deux sortes. L'une est appellée ou *Violette de Mer*, ou *Gans de Notre-Dame*: l'autre se nomme *Violette de Mars*, assez connuë par sa bonne odeur.

Description de la Violette de Mer.

Elle a les feuilles longues, larges, rudes, noirâttes & veluës. Sa tige est ronde, droite, branchuë, & couverte d'une espece de poil. Ses fleurs naissent à la cime des rameaux, elles sont longuettes, creuses, rondes & découpées aux bords, d'une couleur d'un bleu rouge: il s'en trouve même qui ont les fleurs blanches. Il succede à ces fleurs de certaines petites têtes veluës qui pendent en bas, où est renfermée une petite graine jaunâtre. Sa racine est longue, grosse, blanche, & d'un goût qui n'est pas désagréable.

Lieu. Cette plante croit dans les bois & sur les montagnes, dans les lieux ombrageux & pierreux. Elle fleurit aux mois de Juillet & Août peu-à-peu.

Propriétez. La racine de la violette de mer est réfrigerative & astringente: on la mange en salade tout de même que les raiponces: elle est singuliere à la luette, aux ulceres, & aux maux de la gorge & du col; a cause de quoi elle est appellée *Trachelium* & *Cervicaria*.

Description de la Violette de Mars.

Elle pousse de sa racine des feuilles vertes, rondes, dentelées sur ses bords, larges comme celles de la mauve, & attachées à de longues queuës. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles, & d'une maniere de chaperon: elles sont petites, mais agréables à la vûë, & d'une couleur purpurine ou bleuë tirant sur le noir; leur odeur est douce & réjouissante: elles viennent à la sommité des pédicules qui sortent de la racine du milieu des feuilles. Ses semences sont menuës, rondes, & renfermées dans des coques qui succedent aux fleurs, & qui s'ouvrent en trois quartiers quand elles sont mûres, sa racine est fibrée.

Lieu. Cette plante croit ès lieux âpres & ombrageux près des buissons & murailles. On la cultive dans les jardins. Elle fleurit en Mars.

Propriétez. La violette de Mars est laxative, & sert dans la Médecine aux sirops, aux juleps, aux conserves, aux vinaigres, & aux huiles. Elle est bonne à toutes sortes d'inflammations, sur tout aux enfans épileptiques, ou qui ont des fiévres ardentes; elle fait dormir, appaise les douleurs chaudes, purge la bile, & l'adoucit aussi bien que l'âpreté de la poitrine & du gozier. Le seul sirop violat laxatif en prenant trois ou quatre cuillerées, appaise les ardeurs des fiévres, lâche le ventre, fortifie le cœur, adoucit les douleurs de côté, & sert à tous les maux qui procedent de trop grande chaleur. La partie jaune qui est au milieu de la violette, cuite dans l'eau & bûë, est un souverain reméde contre le mal caduc des enfans, & contre l'esquinancie. Deux dragmes de la poudre de violette lâchent le ventre doucement.

Les fleurs de violette de Mars appliquées sur la tête, appaisent la douleur, & font dormir. Qui aura reçû quelque coup sur, la tête s'il n'est qu'étourdi, & qu'il n'arrive d'autre inconvenient plus grand, aussi-tôt après avoir été frapé, boira du suc de fleurs de violettes pilées, & continuera ce breuvage pendant quelque tems.

Conserve de Violette.

Il faut prendre un quarteron de fleurs de violettes bien épluchées, vous les pilerez bien dans un mortier, vous les arroserez avec de l'eau bouillante; en les pilant vous passerez la violette pilée & arrosée au travers d'une étamine ou linge, puis vous prendrez deux livres de sucre clarifié, que vous ferez cuire à la forte plume; vous le tirerez du feu & vous le remuërez avec une cuillere tout autour de la poële, puis vous prendrez votre fleur de violettes que vous aurez passée & bien pressée au travers d'un linge ou étamine, vous la jetterez promptement dans votre sucre cuit, que vous remüerez promptement; vous le mettrez dans les moules, & en dresserez en tablettes, comme on fait pour la fleur d'orange.

Poudre de Violette pour les coussins, & même pour le linge.

Prenez d'iris de Florence une livre, des roses deux livres, de bois de roses une once & demie, de santal citrin une once, de benjoin deux onces, de calamus aromatique, & de souchet; c'est-à-dire, moitié de l'un & moitié de l'autre, une once & demie; pour environ deux liards de coriandre, une noix muscade.

Culture de la Violette.

Il y a deux sortes de violettes de Mars, la simple & la double. Les Jardiniers & les Curieux ne s'attachent qu'à cultiver la violette double. Elle ne demande pas grand soin pour sa culture; elle croit par tout, & se multiplie par le moïen de ses racines que l'on éclate. Elle vient dans toutes sortes de terres, elles aime les lieux ombrageux. Il faut avoir soin d'ôter toutes les méchantes herbes qui croissent à l'entour.

Il est nécessaire de changer cette plante de place tous les trois ans au moins; elle viendroit beaucoup mieux & donneroit de plus belles fleurs, si elle étoit transplanté tous les ans. Si on veut la voir fleurir pendant toute l'année, il faut lui couper la tête quand elle est prête de donner des semences.

Secret pour avoir un pied de Violette, dont les fleurs seront de toutes les couleurs.

Prenez des semences de chaque sorte de couleurs, mélez-les toutes ensemble, puis enveloppez-les dans un petit linge usé, & mettez-les dans une terre labourée & cultivée. Vous aurez un pied de violette qui fera un plaisir singulier à voir.

Sirop Violat.

Le sirop violat étant plûtôt une boisson qu'un médicament, on a crû nécessaire de vous en donner la composition, quoiqu'il semble qu'on le devroit plûtôt avoir mis au rang des confitures liquides qu'en cet endroit; néanmoins parce qu'il ne se confit point de violette au liquide, & que cet article vous eût été difficile à trouver, on l'a placé en ce lieu pour votre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de le façonner; l'une en broïant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleurs de violettes préparées comme pour la conserve, vous les mettrez dans un linge assez fort pour résister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des violettes: de cette livre vous en retirerez plus d'un quarteron, si les violettes sont fraichement cuillies; pendant qu'on les pilera & passera, vous ferez cuire une livre de beau sucre jusqu'à la consistance de conserve; étant cuit vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son bouillon, & après vous verserez petit-à-petit ce jus de violette dedans remuant avec la gâche par tout le poëlon, puis étant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre, que vous boucherez bien avec des tapons de liege, & de la cire molle par dessus.

L'autre maniere est de broïer des fleurs, il faut les mettre dans une étamine, & verser par dessus du sucre cuit un peu moins qu'en conserve, & ce à plusieurs reprises: pendant qu'on versera, un autre froissera les violettes avec une cuillere de bois, pour en exprimer le jus, que vous recevrez dans quelque terrine vernisée; & après que tout sera passé il faudra mettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre. Vous laisserez bien refroidir le tout, puis vous le serrerez dans des bouteilles comme le précédent.

On mettra secher à l'étuve le marc de ces violettes pour ne rien laisser perdre, cela est assez agréable à manger.

Il se fait un très-beau sirop violat par infusion, comme aussi de roses pâles, de fleurs de pêches & beaucoup d'autres encore.

VIOLIER, ou GIROFLIER, en Latin *Leucoium*. C'est une plante dont on distingue principalement deux especes, le violier blanc, & le violier jaune. Il y en a encore d'autres especes qui n'ont d'autre différence, que celle qui vient de la variété de leurs fleurs. Nous parlerons de celles-ci dans la culture de cette plante.

Description du Violier blanc. Il pousse une tige ronde, ligneuse, qui jette des rameaux couverts d'une espece de coton blanc, & qui s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds. Ses feuilles sont longues & larges, couvertes aussi d'une maniere de laine. Ses fleurs sont à quatre feuilles chacune, disposées en croix, elles composent un assez beau bouquet; leur couleur est ordinairement blanche, quoiqu'elle soit souvent variée de rouge, de purpurin & de violet: l'odeur en est agréable. Ses semences sont rondes, plates, rougeâtres, garnies à l'entour d'une aile fort déliée, & renfermées dans une silique longue & étroite. Sa racine est menuë & ligneuse.

Lieu. On cultive cette plante dans les jardins.

Propriétez. Les fleurs du violier blanc sont détersives & apéritives. Elles fortifient le cerveau & excitent les mois aux femmes.

Description du Violier jaune. Il pousse sa tige à la hauteur d'environ un pied & demi, qui jette des rameaux ligneux & blanchâtres. Ses feuilles sont oblongues & de couleur verte obscure. Ses fleurs sont à quatre feuilles chacune, disposées en croix. Elle sont jaunes & exhalent une odeur fort agréable.

Ses semences sont plates & renfermées dans une silique qui se divise en deux loges. Sa racine est ligneuse & divisée en plusieurs branches.

Lieu. Cette plante croit communément sur les veilles murailles, on la cultive aussi dans les jardins.

Propriétez. La décoction des fleurs du violier jaune, est bonne en fomentation contre les inflammations de la matrice, & pour attirer les mois. Les mémes fleurs appliquées avec du miel, guérissent les ulceres de la bouche; & appliquées avec du cerat, elles guérissent les crevasses du fondement. Ses racines enduites avec du vinaigre repercutent les duretez de la rate, & soulagent les gouttes.

Culture des Violiers.

Il y a deux sortes de violiers, soit blancs, soit jaunes, les uns sont simples, les autres sont doubles. On cultive toutes ces sortes de violiers; mais principalement les doubles, parce qu'ils sont plus agréables à la vûë.

Culture des Violiers simples.

Les violiers doubles ne portent point de graines, mais ils viennent de la graine des simples, ce qui est assez difficile: néanmoins je vous dirai ce que vous devez observer. Premiérement quand vous désirerez conserver la graine des violiers, il faut prendre les pieds les plus forts, & n'en laisser que la tige du milieu, retranchant toutes les autres, lesquelles étant une fois retranchées, elles viennent à rejetter, il faut continuer à les abattre. Il y en a qui sans rien retrancher, conservent les tiges les mieux nourries, & les tuyaux les plus grands, particuliérement quand dans une même tige il se rencontre deux tuyaux qui se touchent, l'on choisit méme les grains les plus gros, les plus ronds, & les plus pesans.

Quelques-uns tiennent pour assuré, lorsqu'un même pied porte la fleur de deux diverses couleurs, ou d'une simple couleur; savoir, de violets, ou rouges, que la graine en est meilleure, sur tout si on la ramasse en pleine Lune, le plus exactement qu'il se pourra.

Il y en a encore d'autres qui disent, qu'il faut la semer au défaut de la Lune, entre les deux absolument, & les replanter de méme que les autres en pleine Lune.

La meilleure maniére, suivant mon jugement, est de les semer vers la pleine Lune, & les replanter de même, la terre contribuë aussi à les faire doubler; il faut auparavant les bien cultiver & les planter à un pied l'un de l'autre, les sapinant souvent après les pluies.

Il faut semer les violiers sur une couche bien préparée à un doigt l'un de l'autre, autrement s'ils étoient plus épais, ils croitroient en hauteur, seroient foibles, & se suffoqueroient les uns les autres. Quand vous en trouverez quelques-uns de doubles, ce que vous pourrez connoitre de bonne heure par la grosseur d'un bouton, celui du simple étant petit & délié, & celui du double est gros, il faudra couper tous les boutons, à la reserve d'un ou de deux, & les replanter dans un pot ou dans une profondeur de quatre doigts de terre au plus, si le vase est profond, & le poser doucement le dessus, mettant les racines en repos sans les contraindre; puis jetter de la terre dessus, la pressant doucement jusqu'à ce que le vase soit rempli, & le mettre en un lieu où il ne voit point de Soleil, toujours à l'ombre & à la rosée, & ne le retirer que les fleurs qui auront baissé la tête, ne soient redressées, c'est pourquoi il les faut arroser souvent.

Les marbrez ou variez, sont les plus beaux, il en faut garder pour en avoir de la graine, parce que quand l'un de ceux-là vient double, il vaut mieux que dix autres.

Il y en a d'une espece que nous appellons nains, ou quarantains, parce qu'ils portent quarante jours après qu'ils sont semez, qui sont excellens en deux choses: la premiere, en ce que quand il en réussit de doubles, vous en avez tout l'Été, dès le commencement du Printems; & la deuxiéme, en ce qu'ils portent de la graine qui vient en sa maturité dès la premiere année, ce que n'ont pas les communs, qui ne fleurissent au plûtôt que sur la fin de l'Automne.

Culture des Violiers jaunes simples.

Cette plante est une des plus belles de toutes celles qui sont simples: il faut pour l'avoir belle, en semer tous les ans; car quand elles ont porté un an ou deux, la fleur diminuë beaucoup: elle ne porte pas la premiere année qu'elle est semée; c'est pourquoi il est bon de la semer de bonne heure pendant l'Automne pour gagner une année, parce qu'elle porte infailliblement au Printems, si elle est un peu grande avant l'Hiver. Il faut en recueillir la graine auparavant qu'elle soit entiérement seche, & en pleine Lune, comme nous avons dit de toutes les autres graines.

Culture des Violiers doubles.

Quoique les violiers doubles, tant blancs, que jaunes, & de quelque couleur qu'ils soient, fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que des rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se parge en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées deviennent assez grosses avec le tems pour être à leur tour separées en plusieurs autres petites.

Culture des Violiers jaunes doubles.

Cette plante est fort facile à conserver, & à multiplier, elle craint plus la secheresse que le froid: il faut pour la multiplier prendre toutes ses pointes, & les replanter en lieux humides, ou s'ils sont chauds les arroser souvent: en les mettant à terre, il est bon de leur tordre un peu le bout qui entre en terre, en la serrant contre, & dans cinq ou six semaines vous en aurez autant de pieds que vous en aurez planté de branches. C'est au mois de Septembre, ou de Février, qu'ils se plantent de cette maniere.

Culture des Violiers doubles, soit jaunes, soit blancs.

On peut replanter des violiers en tout tems, particulierement à la fin

fin de l'Été, & de l'Hiver, avant qu'ils portent : ces derniers qui se replantent au Printems sont plus assurez & se conservent mieux. Il faut remplir une caisse profonde d'un demi-pied de terre la plus douce, la plus legere que l'on pourra trouver, & y planter de petites branches des grands violiers à trois ou quatre doigts l'un de l'autre, pressant contre la terre, & ne laissant sortir dehors que la feuille ; & pour cet effet il faut prendre garde en les coupant de prendre ceux que l'on voit aux extrémitez des branches, jettet un petit bouquet seul : car si dans la longueur du petit doigt la même branche porte divers rejettons, il ne faut pas la replanter, ou en la replantant les abattre, parce qu'ils ne feroient que s'empêcher l'une & l'autre. Etant ainsi replantées il faut tenir la caisse à l'air, & à la pluie, ne l'exposer qu'au Soleil levant & au couchant, une heure au plus, tenant la terre fraiche, sans toutefois trop mouiller les violiers, parce qu'ils pourritoient.

Quand les violiers commencent à jetter, on peut leur donner un peu de Soleil davantage ; il ne faut pas se presser de les tiret que quand ils jettent des feuilles nouvelles. Il faut toujours couper les boutons qui poussent avant que d'être transplantez. Il les faut transplanter avec grande adresse, coupant avec un couteau la plante tout à l'entour, puis la mettre au milieu d'un pot ou d'une caisse pleine de bonne terre.

Le violier étant transplanté, il faut l'arroser, le tenant à l'ombre sept ou huit jours, puis lui donner du Soleil petit-à-petit, & il le faut laisser peu porter la premiere année, coupant continuellement les boutons pour leur faire prendre une consistance raisonnable.

Quand on replante des violiers avant l'Hiver, il faut leur donner de l'air, les tenant pour cet effet toute la saison sur une fenêtre ou dans une chambre en bel air, les arrosant & les mettant quelquefois à la pluie, & quand il fait de grandes gelées on doit les enfermer ; jamais il ne les faut mettre dans la cave ni dans un lieu trop chaud.

Ceux qui ont pris racine, & qui ont été transplantez devant l'Hiver, se conservent de même façon que ceux qui sont venus de graine, & que l'on a mis de bonne heure dans quelques caisses, continuant toujours de leur donner de l'eau & du frais.

Ce qu'il faut faire pour avoir des Violiers doubles.

Il faut cuillir la graine au mois d'Août, en pleine Lune après avoir défeuillé, on pince les bouts d'enhaut ; afin que la seve soit plus nourrie, on ôte toutes les feuilles, d'abord qu'il commence à faire sa gousse, afin que toute la nourriture se jette dans la graine ; il y en a qui en sement au mois d'Août dans des terrasses qu'on ferme pour les défendre de la gelée ; il faut cependant que le lieu ne soit pas trop chaud, autrement il blanchiroit ; étant semée mettez de la paille bien froissée par dessus, & arrosez peu : il y a des Curieux qui laissent la graine dans les goulles & qui la sement ainsi.

Pour faire qu'une seule plante de Violier produise des fleurs de toutes sortes de couleurs.

Il faut mettre de la graine de toutes les couleurs que vous voudrez dans un roseau bien mince, ou dans un linge bien usé, puis le mettre dans de la terre bien labourée, & fumée comme on a coûtume.

VIORNE, en Latin *Viburnum*.

Description. C'est un arbrisseau dont les rameaux sont gros comme le doigt, longs de deux coudées. Ses feuilles sont blanches, velues, dentelées, venant deux à deux opposées des deux côtez par égaux intervalles. Sa fleur est blanche, faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui aiant été vertes, puis rouges, deviennent enfin noires. Ses racines sont à fleur de terre. On se sert de ses branches pour lier les fagots.

Lieu. Cet arbrisseau vient dans les haies, & dans les buissons.

Propriétez. Les feuilles & les baies sont d'un goût astrigent. On les fait cuire dans de l'eau & du vinaigre, avec des feuilles d'olivier. Cette décoction est bonne pour affermir les dents qui branlent ; pour les maux de gencives, du gozier, & de la luette. Ses grains sechez, avant qu'ils soient mûrs, & mis en poudre, guérissent la diarthée, les prenant par la bouche. Ses feuilles font les cheveux noirs, & les empêchent de tomber. C'est avec les racines de la viorne qu'on fait le glu qui sert à prendre les petits oiseaux.

V I P.

VIPERE. C'est un petit serpent dont la morsure est très-venimeuse. La vipere a la tête plus platte & plus large que n'ont les autres serpens : elle a le bout du museau relevé & retroussé presque comme celui du cochon : elle est longue environ de demi aune, & sa grosseur est d'un pouce. Elle a seize dents à chaque machoire, petites & immobiles. Elle en a deux autres grandes, canines, crochuës, creuses, transparentes, & fort pointuës, flexibles dans leur articulation, situées aux deux côtez de la machoire supérieur, qui sont couchées, & qui ne se dressent que quand la vipere veut mordre. La base de ses dents est entourée d'une vésicule contenant la quantité d'une bonne goute d'un suc saliveux, jaune, fade, & innocent. Elle n'a qu'une rangée de dents à chaque machoire, au lieu que les autres serpens en ont deux. Sa queuë est plus courte. Son corps n'a rien de puant, au lieu qu'on a peine à souffrir la puanteur des parties intérieures des autres serpens. Elle rampe assez lentement & ne bondit point comme les autres, quoiqu'elle soit prompte & agile à mordre lorsqu'elle est irritée. Le mâle a les parties naturelles doubles, couvertes de pointes dures & aiguës, & la femelle a une double matrice. Leurs corps est de deux couleurs, d'un gris plus clair ou plus obscure, ou d'un jaune plus doré, ou plus tirant sur le rouge, & le fond est parsemé de taches longues & brunes. Les écailles situées en travers sous son ventre, sont de la couleur de l'acier bien poli. Elle met bas ses petits vivans, au lieu que les autres serpens vuident leurs œufs, & puis les couvent : de-là vient qu'on l'appelle *Vivipara*. Elle produit ses petits enveloppez en de petites peaux qui se rompent le troisiéme jour. Elle en jette jusqu'à vingt, mais elle n'en pousse qu'un par jour. On dit même qu'ils tuent leur mere en naissant.

Les viperes mangent les buprelles, les cantharides & les scorpions ; ce qui rend leur venin plus dangereux. Néanmoins plusieurs disent que les Indiens mangent des viperes comme on fait ici des anguilles.

Plusieurs ont fait des expériences de la vipere fort opposées. Les uns prétendent que tout leur venin est dans deux vésicules qui couvrent leurs dents, d'où il sort une liqueur jaunâtte quand elles mordent, qui envenime la plaie. Les autres disent au contraire que cette liqueur n'est point venimeuse, qu'ils en ont fait manger à des Pigeons sans qu'ils en aïent été incommodez. De là on peut conclure que ce venin consiste dans les esprits irritez de la vipere qu'elle pousse dehors dans sa morsure, qui sont si froids, qu'ils coagulent le sang, & empéchent la circulation. Car il faut demeurer d'accord, qu'il n'y a dans la vipere, ni humeur, ni excrément, ni aucune partie, non pas même le fiel, qui étant avalé puisse faire mourir. Au contraire, le sel de vipere & la chair sont de grands remédes, & on fait de la poudre de vipere de la chair sechée, coupée, pilée & passée par un tamis, qui est souveraine pour plusieurs maladies. On dit que le cerf à une grande avidité à les dévorer. C'est une erreur populaire de croire que la salive d'un homme à jeun fasse mourir les viperes.

La morsure de la vipere est fort dangereuse, parce que son venin agit très-promptement. Ceux qui en ont été mordu, pâlissent d'abord & deviennent ensuite d'une couleur bleuâtre, ils sont inquiets, mélancoliques, & assoupis. Leur pouls est intermittent. Ils sentent des frissons, des nausées, & des mouvemens convulsifs. Enfin si on ne leur donne au plûtôt des remédes éficaces, leur sang se coagule & ils meurent.

Remédes contre la morsure des Viperes.

On ne sauroit prendre des précautions trop promptes pour arrêter la subtilité du venin qui s'insinuë dans les veines, & empêche bientôt la circulation. Pour cela on emploie des remédes extérieurs & intérieurs. Les remédes extérieurs doivent être appliquez sur le champ, si on veut qu'ils agissent ; les remédes intérieurs sont d'un bien plus grand secours.

Remédes extérieurs.

I. Aussi-tôt qu'on a été mordu, il faut lier, si l'on peut, la partie blessée au dessus de la morsure, & serrer bien fort la ligature.

II. Si on ne peut point lier la partie morduë, on doit appliquer dessus, la tête de la vipere après l'avoir écrasée, ou à son défaut celle d'une autre.

III. On fait rougir un couteaux ou un autre morceau de fer plat, on l'approche fort près de la plaie, & on en souftre la chaleur le plus qu'on peut.

IV. On fait brûler sur la plaie un peu de poudre à canon.

V. On scarifie la plaie & l'on y applique de la thériaque, ou de l'ail, ou du sel armoniac pilez ensemble.

Remédes intérieurs.

I. On peut faire prendre à celui qui a été mordu, des sels volatils des animaux.

II. Le sel volatil de la vipere est meilleur que les autres, à cause de la subtilité de ses parties, qui pénetrent plus promptement.

III. Si on n'a point de sel volatil de vipere, on peut se servir préférablement aux autres de celui de corne de cerf, ou de celui d'urine, ou de celui de crâne humain.

IV. La thériaque est excellente, pourvû qu'elle soit vieille & qu'elle ait eût le tems de se dépouiller par la fermentation des parties incrassantes de l'opium qui entre dans sa composition.

Préparation de la poudre de Vipere.

Prenez des viperes recemment prises, coupez leur la tête & la queuë, écorchez-les, ensuite leur aïant ôté les entrailles, excepté le cœur, & le foie, faites-les secher doucement au four sur des claies, après que le pain est tiré, puis réduisez-les en poudre, mettez quatre onces de cette poudre dans une cornuë de verre, & l'arrosez d'une livre de teinture de myrrhe, puis sechez, & arrosez avec de l'esprit de sel dans lequel on aura versé quelques grains de musc : sechez encore vos poudres à un feu lent, comme dans un lit, ou une étuve, puis ajoûtez une demionce de baume du Perou.

V I R.

VIRGOULÉE, ou VIRGOULEUSE. C'est le nom d'une poire d'Hiver excellente. Elle porte le nom du lieu d'où elle a été premiérement tirée pour venir dans le grand monde de la curiosité. Ce lieu est un Village de Limousin près d'une petite Ville nommée Saint Leonard. Plusieurs disent, poire de virgouleuse au lieu de dire de virgoulée ; chacun dira comme il lui plaira, mais à parler franchement, virgouleuse n'est pas d'un bel usage.

V I S.

VISAGE. La face en général est le miroir de l'ame, qui par sa couleur nous fait connoitre ses bonnes ou mauvaises dispositions, comme aussi de toutes les parties qui lui sont sujettes.

Pour guérir les pustules du visage & du front.

I. Prenez une once de camphre, autant de soufre vif, une demionce de litarge & autant de mirrhe. Battez toutes ces drogues ensemble, & dans une livre d'eau-de-vie, ou de plantain, mettez-les infuser pendant sept ou huit jours ; & bassinez-vous en le visage avec un petit linge.

II. Dans une chopine de jus de scabieuse purifié au feu, & passé par un linge, jettez une demi-once de borax avec un gros de camphre : Après une infusion de deux ou trois jours, servez-vous-en.

III. Faites bouillir deux poignées de fleurs de petite centaurée, dans trois chopines d'eau jusqu'à moitié de la décoction, étuvez-en soir & matin les pustules.

IV. Prenez une once de camphre, autant de soufre, une demi-once de mirrhe, autant d'encens. Réduisez le tout en poudre, & mettez-le infuser dans une chopine d'eau rose, ou de plantain, ou de scabieuse l'espace de sept ou huit jours, & vous en servez.

Pour ôter les rides du visage.

I. Qu'on prenne de l'huile de mirrhe, & le soir en se mettant au lit, que l'on s'en graisse le visage, le couvrant ensuite d'une toile cirée.

II. Prenez une once d'huile de tartre, une demi-once de mussilage de semence de psyllium, ou de coings, six gros de ceruse, une demi-dragme de borax, autant de sel gemme, & demi-once d'huile d'olive. Remuez le tout ensemble quelque espace de tems dans un petit plat de terre avec une espatule de bois, & aprés que l'on s'en frotte.

III. Prenez deux œufs frais du même jour, cassez-les & vuidez-les dans un plat de faïance; poudrez-les par-dessus d'un gros & demi de sublimé: laissez-les mitonner vingt-quatre heures. Cependant prenez un quarteron des quatre semences froides, trois onces d'amandes améres, & deux onces d'amandes douces; battez-les ensemble dans un mortier de marbre, les arrosant petit-à-petit d'environ un demi-setier d'eau de riviere, passez-les au travers d'un linge; remettez de rechef votre marc d'amandes & de semences froides dans le mortier. Pilez encore avec autant d'eau & les repassez; mettez cette seconde liqueur avec la premiere; puis prenez une demi-once de sucre candi, une dragme d'alun brûlé; mettez-les avec vos œufs & pilez-les alors tous ensemble, les arrosant petit à-petit de votre liqueur; après cela passez tout au travers d'une étamine, & versez-le dans des fioles, & toutes les fois que l'on voudra s'en servir il faudra bien agiter.

Pour embellir le visage.

Prenez deux onces d'étain de glace en poudre, quatre onces d'eau forte; mettez-les dans un grand vaisseau de terre sous une cheminée, ou au milieu d'une cour; laissez-les ensemble l'espace de vingt-quatre heures: alors prenez l'eau qui paroîtra claire, mettez-la dans une autre terrine, & jettez par-dessus autant pésant d'eau salée; laissez l'un & l'autre reposer de rechef vingt-quatre heures, le lendemain votre étain de glace sera précipité au fond: jettez doucement l'eau qui sera dessus, & après l'avoir lavé sept ou huit fois avec de l'eau simple, mettez-le sécher au Soleil. On peut se servir de cette poudre avec de la pommade de jassemin, ou celle de pieds de mouton, ou d'os de veau; sinon, afin qu'elle fasse plus d'effet, l'on se fera préparer celle-ci.

Pommade pour embellir le visage.

Prenez des racines de sigillum salomonis, d'oignons de lis, de chacun deux onces; lavez-les bien & laissez-les temper six jours dans l'eau fraîche: en le retirant on les essuiera & on les coupera bien menu; après on les mettra avec de la graisse de roignon d'agneau mâle, & de la panne, environ quatre onces de chacun, jettant par dessus de l'eau, on les laissera tremper six jours, les changeant d'eau deux fois le jour: au bout de ce tems on fera fondre les graisses avec l'eau même; ce qui étant fait on les coulera & on les mettra dans des pots de faïance, les changeant tous les jours d'eau fraîche. Sur chaque once de cette pommade on poutra méler une dragme de la poudre que l'on peut appeller à cause de sa blancheur, blanc de perles: cette pommade n'embellit pas seulement, elle est propre encore pour les rougeurs, pour les dartres, boutons & autres vices de la peau; sinon on se servira de cette recepte.

Pour les rougeurs du visage.

Prenez une once d'alun de roche, autant de soufre vif en poudre, une once d'eau rose, ou d'argentine. Mélez tout ensemble dans une fiole, & au bout vingt-quatre heures servez-vous-en.

Le vitriol de Cipre avec l'eau de plantain est encore admirable, ainsi que le jus de mouton: il faut continuer pendant quelques jours soir & matin.

Pour ôter les roussseurs du visage.

Prenez les os longs des pieds de moutons, que vous ferez brûler au feu jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, laquelle vous ferez infuser vingt-quatre heures durant dans du vin blanc; puis vous le coulerez, & vous vous en servirez. Il faut sur quatre pieds un verre de vin blanc.

Pour les taches du visage qui viennent de naissance.

Prenez deux onces de racine de bourrache, ôtez-en le cœur & découpez-la bien menuë; ensuite faites-la infuser dans quatre onces de vinaige rosat, le plus fort sera le meilleur, pendant vingt-quatre heures. Il faut bassiner tous les soirs, sans doute les taches s'enleveronr.

Pour les lentilles du visage.

I. Prenez une once d'alun brûlé, autant de vitriol de Cipre, nourrissez l'un & l'autre avec du jus de citron, appliquez ce mélange sur le visage le soir en se couchant à l'endroit où il y aura des lentilles, & ne les défaites que le matin avec un peu d'eau pure. En continuant un mois de suite on changera de peau, & celle qui reviendra sera très-belle.

II. Prenez du jus d'oignon, & appliquez-le à l'endroit des lentilles.

III. Vous pouvez encore vous servir d'huile d'œufs, ou de lait de truie, ou de jus de la petite centaurée.

IV. Prenez de la racine de patience, & de la chair d'un melon bien mûr, de chacun deux livres, du salpêtre une demi-once, du tartre calciné deux onces. Faites-les distiller ensemble, & de l'eau qui en distillera, servez-vous-en les soirs en vous mettant au lit.

V. Que l'on fasse bouillir des feuilles de lierre dans du vin, & que l'on s'étuve de la décoction: ou l'on s'applique sur le visage du sang de lievre; ou que l'on se bassine avec du vinaigre, dans lequel on aura fait tremper de la litarge.

VI. Appliquez sur les lentilles du lait de figuier, ou du suc de cyclamen.

VII. Prenez deux onces de jus de cresson d'eau, une once de miel; mélez-les ensemble & passez-les au travers d'un linge, les soirs bassinez-en les lentilles.

Pour les boutons du visage.

Enveloppez du salpêtre dans un linge bien délié, puis l'ayant trempé en eau claire, touchez les boutons.

Eau très-excellente pour le visage.

Faites un pain de fleur de farine de froment déttempée avec lait de chevre blanche, que vous mettrez au four, vous l'en tirerez avant que d'être entierement cuit, vous en ôterez la mie; que vous émierez le plus menu que vous pourrez, & la mettrez tremper dans de nouveau lait de chevre, auquel ajoûtez une demi-douzaine de blancs d'œufs, & mélez le tout ensemble; étant bien mélé dans l'alambic de verre, & distillez-le à un feu lent, & vous en tirerez une eau excellente pour ôter toutes taches & rougeurs du visage, qui blanchit & embellit merveilleusement.

Eau pour blanchir le visage.

Prenez de la racine de vitis alba, & de celle de narcisse. Mettez-les toutes deux dans un alambic de verre, & une mie de pain blanc; distillez cette eau, & pour vous en servir mélez la par moitié avec celle de la Reine d'Hongrie, & vous verrez qu'elle blanchira fort bien; vous pouvez en user pour le visage.

Pour les fluxions qui font enfler le visage & les joues.

Prenez du beurre frais quatre onces, deux cuillerées d'eau rose: Faites fondre doucement l'un & l'autre ensemble, frottez-en chaudement le visage, appliquant par-dessus un papier brouillard. En renouvellant cette onction deux ou trois fois le jour, on sera bien-tôt guéri. Cependant s'il est nécessaire de saigner & de prendre quelque lavement, il le faudra faire pour aider au reméde externe.

Pour le feu volage.

I. Prenez des oignons de narcisses avec la moitié autant de graines d'orties nouvelles. Pilez-les ensemble avec un demi-setier de vinaigre, & frottez-en le soir.

II. On se servira du jus d'oignons.

III. On se bassinera avec le jus de cresson alenois.

IV. On pratiquera les mêmes receptes qu'aux lentilles du visage & aux pustules. *Voyez* ÉRÉSIPELE.

VIT.

VITRIOL. C'est un sel fossile, ou un minéral qu'on trouve dans les mines de cuivre, & quelquefois dessous des terres glaises, comme il arrive aux environs de Paris. On nous apporte le vitriol de plusieurs endroits de l'Europe, d'Allemagne, d'Italie, de Hongrie & d'autres lieux. On distingue en général quatre especes de vitriol. Le blanc, le verd, le bleu & le rouge. Il y a des vitriols qui participent du fer, & les autres du cuivre. Les uns font rougir le fer qui en est frotté, & les autres ne lui font point changer de couleur.

On a mis de tout tems le vitriol au rang des sels, quoique quelques-uns avec raison l'ayent crû bien différent de leur nature, & qu'ils l'ayent pris pour un sel tout particulier, composé d'un esprit acide fort approchant de celui du soufre & de quelques particules de fer ou de cuivre, ou de quelqu'autre métal ou matiere métallique, en partie terrestre, que le même esprit a rencontrées & dissoutes dans les entrailles de la terre, & avec lesquelles il s'est corporifié en forme de sel. La diversité de couleur & de substance des vitriols & des parties qui les composent, a beaucoup contribué à cette opinion, parce qu'encore qu'on trouve des vitriols, & particulierement le blanc, qui ne contiennent aucun metal ni matiere métallique apparente; la plûpart néanmoins des autres ont en eux des particules de fer ou de cuivre, & quelquefois l'un & l'autre ensemble, ensorte qu'on a lieu de choisir les vitriols que l'on veut & de les accommoder aux éfets qu'on en desire, ayant égard aux substances qui font partie de leur composition.

Proprietez de l'esprit de Vitriol.

L'esprit de vitriol est fort propre à prendre par la bouche; il est diurétique & un peu diaphorétique; il incise, il atténuë & il résiste à la pourriture des humeurs; il réveille l'appétit; il ouvre les obstructions du foie, de la rate & du mesentere; il tempére les ardeurs de fievres, le mélant dans la boisson depuis quatre ou cinq gouttes jusqu'à douze ou quinze, ou jusqu'à ce que la liqueur soit agréablement acide; il guérit les ulcéres de la langue, & du dedans de la bouche en les touchant; il est aussi fort propre pour guérir toutes les maladies de la peau qui viennent d'une pituite salée.

Tous les esprits du vitriol sont fort propres contre les vers & pour fortifier l'estomac & les intestins. Mais le flegme acide du vitriol est particulierement propre pour arrêter les hémorragies internes, & pour éteindre les inflammations des yeux.

Proprietez de l'huile de Vitriol.

On recommande fort l'huile du vitriol. On prétend même qu'il y a fort peu de maladies que cette huile coagulée ne surmonte, sur tout si on l'a dulcifiée. Mais on la recommande principalement pour les maladies des poûmons, & même pour prolonger la vie. *Voyez* TEINTURE.

Proprietez du sel de Vitriol.

Le sel du vitriol a aussi beaucoup de vertus, qui sont de guérir les dissenteries, les lienteries & les diarrhées, d'arrêter le vômissement, & les hémorragies internes & externes, remédier aux foiblesses de l'estomac & des intestins, & de mondifier les plaies & les ulcéres.

Maniere de faire du Vitriol.

Calcinez le cuivre en poudre avec du soufre. Broiez toûjours avec une verge de cuivre jusqu'à ce que le soufre soit brûlé, ajoûtez encore le huitiéme de son poids de soufre dont il y en aura pour trois fois en broiant toûjours.

Broiez aussi de la chaux & jettez-la dans l'eau bouillante, remuant avec un bâton pendant que la chaux ira au fond, & que l'eau devien dra froide : filtrez-la étant encore tiéde, faites-en évaporer les trois quarts, mettez l'autre quart au frais, il se formera du cristal bleu.

On peut en tirer de l'huile par distillation avec de bon esprit de vin, les ayant dissous & digérez. La dose est de six à huit gouttes dans un véhicule pour toutes les maladies.

Maniere de faire du Vitriol blanc.

Prenez deux onces de limaille de fer bien net ; mettez-le dans un évaporatoire ; versez dessus deux onces d'huile de soufre goutte-à-goutte, d'abord il s'échaufe, puis il commence à bouillir & le marc se dissout ; laissez-les refroidir & reposer jusqu'à ce que les cristaux soient formez ; dissolvez-les dans l'eau commune tiéde ; mettez-les au froid après les avoir filtrés jusqu'à ce que la moitié soit évaporée, ils se formeront en un jour.

Deux ou trois grains pris dans du sirop pectoral, guérissent l'asthme & la toux seche ; il faut le sirop de tussilage & de *salvia vita*. Il ouvre les obstructions des mois & guérit la jaunisse.

V I V.

VIVIER. *Voyez* ÉTANG.

U L C.

ULCÉRE. C'est une solution de continuité faite par érosion aux parties molles, qui est invétérée & n'est pas sanglante, mais qui jette un pus & une sanie qui en retardent la consolidation.

Baume infaillible pour les Ulcéres.

Calcinez à sec l'alun de roche, le vitriol & le verdet, dont vous mettrez également, que vous aurez pilé & broié ensemble. Pilez ensuite la calcination, mettez encore dans un matras deux livres d'huile de lin, jettez par-dessus un quart d'once de cette calcination réduite en poudre impalpable ; bouchez bien le matras, puis exposez-le au Soleil, ou au sable, ou au fient jusqu'à ce qu'il soit rouge comme du sang. Ce baume est souverainement bon & très-prompt pour les ulcéres, les chancres, les dartres, la gale & les plaies.

Reméde pour les Ulcéres.

Il faut prendre une platine de plomb que vous percerez en plusieurs endroits ; ayez une petite éponge que vous tremperez dans l'eau celeste, en y mélant un peu de l'eau de la forge d'un Maréchal ; vous appliquerez premierement la platine sur l'ulcére, & vous passerez ensuite l'éponge par-dessus.

Pour les Ulcéres & plaies des jambes.

Prenez une petite platine de plomb bien subtile, ou bien une bale d'arquebuse que vous battrez & imbiberez d'argent vif, & apliquez-la sur la plaie ou ulcére. Il faut qu'elle couvre le mal, & vous serez bien-tôt guéri.

Pour les Ulceres des jambes, & les blessures de la rate & de la matrice.

Pernez quarante ou cinquante limaces rouges, mettez-les dans un sac de toile avec un peu de sel, puis vous le pendrez afin de recevoir l'eau qui en distillera, & que vous garderez pour en frotter le mal. Prenez ensuite ces limaces & mettez-les dans un petit pot de terre avec deux verres d'eau de vie, & la graisse d'un demi quarteron de lard fondu, avec un sol de cire neuve. Faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il s'en fasse un onguent, qui sera excellent pour les blessures de la rate & de la matrice.

Pour les Ulcéres malins & invétérez.

I. Prenez de la chaux vive à discrétion, jettez dessus du vinaigre & de l'eau commune, assez de chacun pour qu'ils surpassent de quatre doigts. Faites bouillir dans un pot verni à siccité, mettez par-dessus la hauteur de six doigts d'esprit de vin, ôtez cet esprit par inclination, & dans une livre vous ajoûterez une demi-once de mercure doux, & on trempe dedans des linges pour appliquer sur les ulcéres malins.

II. Faites une lessive avec les scories d'un régule d'antimoine simple, mettez la jambe dedans pendant deux heures. Ce reméde guérit tous vieux ulcéres.

Baume merveilleux pour les Ulcéres des jambes.

Prenez deux livres d'huile d'olive & une demi-livre de cire neuve, faites-les fondre sur le feu. Ces matiéres étant fonduës & mises hors du feu, vous y ajoûterez deux onces de cinabre & deux onces de minium, remuant le tout avec une espatule de bois jusqu'à ce qu'il soit froid. Conservez-le dans un pot pour vous en servir au besoin.

Il faut faire des emplâtres deux fois le jour, & les appliquer sur les ulcéres.

Remédes contre les Ulcéres de la vessie & de la matrice.

Esprit de térébenthine ; la dose est depuis quatre gouttes jusqu'à douze.

Sel volatil de succin, depuis quatre grains jusqu'à quinze.

Esprit de succin, depuis huit gouttes jusqu'à vingt-quatre.

Huile de succin claire, depuis une goutte jusqu'à six.

Huile de cire, depuis deux gouttes jusqu'à dix.

Sel de soufre, depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Esprit de nitre dulcifié, depuis quatre gouttes jusqu'à huit.

V O I.

VOIE, en fait de scie. C'est une distance raisonnable entre les dents d'une scie, qui doivent être disposées de maniere qu'étant bien pointuës l'une sorte en dehors d'un côté, & l'autre en dehors de l'autre côté. Ces dents ainsi écartées font que la scie passe aisément, & par conséquent qu'elle a autant de voie qu'il lui en faut pour avancer de couper.

VOITURE. C'est le transport qu'on fait des marchandises & des autres choses pésantes, par chevaux, carosses, charrettes ou autrement. Les Négocians qui font voiturer leurs marchandises dans les lieux où ils font commerce, sont obligez d'y avoir des Correspondans ou des Commissionnaires. Il est nécessaire a ceux-ci d'observer quelques maximes, s'ils veulent réüssir dans leurs commissions, & acquérir une réputation de gens d'honneur.

Maximes utiles aux Commissionnaires à l'égard des marchandises qui leur arrive par voiture, ou qu'ils doivent faire voiturer.

I. Il faut que dans les Villes d'entrepôt où les marchandises viennent par eau, les Commissionnaires se logent proche les rivieres, afin d'éviter les frais des Crocheteurs & Gagnedeniers pour le port des marchandises au magazin, qui seroient grands s'ils en étoient éloignez.

II. Il faut qu'ils ayent un magazin grand & spacieux pour y mettre les marchandises commodément, séparément & sans confusion, pour les trouver à point nommé quand il est question de les en tirer pour les charger sur des charrettes & les envoyer aux lieux destinez.

III. Ils doivent prendre soigneusement garde, quand ils reçoivent les balles & caisses de marchandises des Bateliers, qu'elles soient bien conditionnées : c'est-à-dire, qu'elles ne soient point mouillées & gâtées par quelqu'autre accident : si ce sont des tonneaux d'huile, ou quelqu'autre marchandise liquide, si elles ne sont point trop en vuidange : ils doivent tenir la même conduite à l'égard de toutes sortes de marchandises, & en faire de bons procès-verbaux s'il s'en trouvoit quelqu'une gâtée, afin d'éviter les difficultez qui pourroient survenir entre les Charretiers & les Marchands a qui elles appartiennent, & entre eux pour la difficulté qui s'y rencontreroit lorsqu'elles leurs seroient livrées, dans la croyance qu'ils auroient qu'elles auroient été endommagées par leur faute ; cette précaution est même conforme aux Lettres de Voiture, qui portent ordinairement ces mots : *L'ayant reçûë bien conditionnée, & en tems dû, il vous plaira payer pour la voiture tant pour cent ou pour balle.* Cette maxime est si importante aux Commissionnaires, que s'ils recevoient des marchandises défectueuses & mal conditionnées, ils seroient tenus des dommages & intérêts envers les Marchands à qui elles appartiennent ; la raison en est, que suivant le Proverbe, *qui passe commission perd.* Car la Lettre de Voiture portant qu'ils recevront les marchandises bien conditionnées, ils ne doivent pas les recevoir autrement, a moins d'en être garens : c'est pourquoi il est nécessaire que les Commissionnaires ou leurs Facteurs soient présens à la décharge des marchandises.

IV. Si la marchandise est frêle, & qu'elle se puisse casser ou briser, ce qui est marqué par une main imprimée sur les balles & caisses, ainsi qu'il a été dit ailleurs, ils doivent avertir les Crocheteurs & Gagnedeniers de la manier doucement pour empêcher qu'elle ne se brise.

V. Il faut songer en arrangeant les marchandises dans le magazin, de séparer celles qui peuvent gâter les autres : par exemple, de ne point mettre des huiles & autres liqueurs coulantes sur des balles de draps & sur des caisses de marchandises de soie, de peur que par le coulage elles ne les endommagent.

VI. Ils doivent tenir des livres de reception & d'envoi des marchandises en bon ordre pour éviter la confusion.

VII. Il ne faut point préférer dans l'envoi des marchandises les unes plus que les autres, car ce seroit une injustice : il faut qu'un Commissionnaire observe cette maxime, de les envoyer chacune à leur rang, c'est-à-dire, que les premieres doivent toûjours partir avant les dernieres arrivées, si ce n'est des marchandises sujettes à se pourrir & se gâter, comme les olives, oranges, citrons & autres fruits ; celles dont la vente doit être sommaire, comme le poisson sec & salé qui se débite en tems de Carême, parce que ce sont marchandises privilégiées & qui ne peuvent souffrir de retardement sans produire un dommage très-notable à ceux à qui elles appartiennent.

VIII. Ils doivent donner avis aux Marchands lorsque leurs marchandises seront arrivées, & le jour qu'elles sont parties ou qu'elles partiront, afin qu'ils puissent prendre leurs mesures dans la vente qu'ils en doivent faire, cela étant de très-grande conséquence aux Négocians.

IX. Ils doivent ménager le prix des voitures, & en tirer le meilleur marché qu'ils pourront ; afin d'éviter les dépenses inutiles, parce que les Commissionnaires sont obligez en conscience de procurer tous les avantages possibles des Commettans, & ils ne doivent non-plus faire payer aux Marchands à qui appartiennent les marchandises, que ce qu'ils auront éfectivement payé & déboursé pour les frais & avaries d'icelles, autrement ce seroit un vol manifeste.

X. Les Commissionnaires doivent envoyer du moins tous les ans aux Commettans, le mémoire tant des frais qu'ils ont payé pour eux, que de ce qui est dû pour leur commission, pour éviter les difficultez, les fins de non recevoir, & pour en procurer le payement. C'est une maxime à laquelle ils ne doivent jamais manquer.

XI. Les mémoires qu'ils envoïront doivent marquer trois choses : la premiere, la datte du jour qu'ils auront envoié & fait partir les marchandises : la seconde, le nombre des ballots, caisses & tonneaux : & la troisiéme, par le menu les frais & dépenses qu'ils auront fait lors de chaque envoi.

VOITURIER. C'est celui qui a le soin de transporter ou de faire transporter les marchandises & autres choses pésantes. Les Voituriers ont aussi leurs Commissionnaires : nous allons faire quelques remarques sur les choses que les Commissionnaires doivent observer s'ils veulent être attentifs à leurs intérêts.

Les Commissionnaires des Voituriers sont ordinairement des Hôteliers qui les logent, qui pour les soulager & les laisser reposer d'un long & pénible voyage, quand ils sont arrivez, se chargent des lettres de voiture de leur cargaison, & des acquits de la Douanne ou des Bureaux des traites foraines des lieux où ils ont passé, & vont avertir les Marchands à qui les marchandises appartiennent, de retirer à la Douanne, ou elles doivent être ordinairement déchargées par les Voituriers, ou de chez eux celles qui s'y sont déchargées. Ils prennent aussi le soin de payer pour les Voituriers les droits de barrages domaniaux, & autres droits qui se payent à l'entrée des Villes, d'aller recevoir des Marchands le prix de leurs voitures à leur loisir, & cependant en faire l'avance aux Voituriers. Ces sortes de Commissionnaires doivent observer sept choses.

Observations qui regardent les Commissionnaires des Voituriers.

I. La premiere, est de ne pas permettre aux Voituriers de décharger dans leur maison les marchandises qui le doivent être au Bureau de la Douanne, ou en d'autres Bureaux où elles doivent être vûës & visitées; parce qu'il n'y va pas moins que de la confiscation, non-seulement des marchandises qui se trouveroient être déchargées en leurs maisons; mais encore des charrettes & chevaux: ainsi qu'il est ordonné par plusieurs Edits & Arrêts rendus en conséquence.

II. La seconde, est de se trouver présens à la Douanne lorsque les marchandises se déchargent, pour deux raisons. la premiere, pour voir si les ballots ou caisses sont bien conditionnez, afin d'éviter les difficultez qui pourroient survenir entre les Marchands à qui les marchandises appartiennent & les Voituriers, s'il s'en rencontroit quelqu'une de mouillée ou gâtée par quelque accident, à quoi les Voituriers n'auroient pas pris garde: la seconde, afin de faire ranger en quelque endroit à couvert les ballots ou caisses, pour éviter qu'elles ne reçoivent du dommage après qu'on les a déchargées.

III. La troisiéme, est qu'à l'instant même que la marchandise est déchargée à la Douanne, ils portent aux Marchands a qui elle appartient, les acquits, afin qu'ils aillent la retirer au plûtôt; il seroit encore mieux qu'ils eussent le soin de la faire porter sur l'heure chez les Marchands, ainsi que les habiles Commissionnaires ont accoûtumé; cette peine ne leur est pas inutile, parce qu'en même-tems ils sauront d'eux s'ils n'ont point de marchandises a envoyer dans les lieux ou doivent retourner les Voituriers.

IV. La quatriéme, est d'être diligent à visiter souvent les Marchands, pour apprendre d'eux s'ils n'ont point de marchandise a envoyer dans les Provinces ou dans les Païs étrangers, & dans quel tems ils en peuvent avoir, afin qu'il se trouve toûjours, s'il se peut, des voitures prêtes pour renvoyer les Voituriers d'où ils sont venus, pour ne les pas retarder & consommer en dépense.

V. La cinquiéme observation, est de ne point favoriser les Voituriers les uns plus que les autres, lorsqu'il est question de leur donner des voitures pour leur retour, préférant le dernier venu au premier, pour tirer par ce moien quelque petit avantage: car cela n'est pas juste, & la raison veut que le premier arrivé charge sa charrette avant le dernier venu. Il y va de l'intérêt des Commissionnaires d'en user ainsi, parce que si un Voiturier s'apperçoit avoir reçû ce mauvais traitement de son Commissionnaire, cela lui donne lieu de le changer, & d'en prendre un autre pour faire ses affaires, d'ailleurs par les plaintes qu'il en peut faire à tout le monde, il lui fait perdre sa réputation, & par conséquent son emploi. Il ne faut pas non-plus que les Hôteliers qui logent les Voituriers & qui font leurs commissions, négligent de leur faire trouver des marchandises pour voiturer pour leur retour, a dessein qu'ils soient plus long-tems chez eux pour gagner davantage avec eux en les consumant en dépense.

VI. La sixiéme, est que les Commissionnaires doivent tenir des registres pour écrire la marchandise qu'ils reçoivent, tant des Provinces que des Païs étrangers, & celles qu'ils chargent sur les charrettes pour le retour des Voituriers, pour deux raisons: la premiere, parce que bien souvent les puissans Voituriers qui ont plusieurs chevaux & charrettes, envoient leurs Chartiers pour les conduire: ainsi il est nécessaire qu'ils tiennent un bon ordre pour leur rendre compte des voitures qu'ils reçoivent des Marchands, & des autres dépenses qu'ils font pour eux. La seconde, afin que s'il arrivoit quelque contestation sur le sujet des voitures entre les Marchands & les Voituriers pour le tems que les marchandises doivent arriver dans les lieux où elles sont envoyées, ils pussent rendre raison de la condition qui a été faite: car il arrive quelquefois que les Marchands, comme il a déja été dit ailleurs, font quelquefois des conditions de donner tant pour cent pour voiture, en cas que les Voituriers la livrent au jour nommé: ou tant, en cas qu'elle ne soit livrée dans le même-tems.

VII. La septiéme & derniere observation, est d'être secret, & de ne pas dire à d'autres Marchands quelles marchandises sont arrivées, qu'a ceux à qui elles appartiennent, ni celles qu'ils envoient dans les Provinces ou dans les Païs étrangers, parce qu'il est d'une grande conséquence pour eux que personne sache leurs affaires.

VOIX. C'est le son produit par l'air, qui sort avec quelque violence du gosier de l'animal. La voix sert à faire connoître les sentimens & les pensées. Les hommes par le secours de la langue, des dents & des levres articulent les mots, & expriment par ce moyen leurs pensées. Il y a quelques oiseaux a qui l'on apprend a articuler les mots; mais on n'a point encore trouvé l'art de leur faire exprimer leurs sentimens differens. Les cris qui les expriment sont naturels. Il arrive quelquefois qu'on a une extinction de voix. On perd la voix, ou à force de crier & de parler trop haut, ou par quelqu'autre accident.

Remédes à la perte de la voix.

I. Prenez trois jours de suite un gros d'yeux d'écrevisses.

II. Servez-vous du baume de souffre.

III. La décoction de véronique prise de tems en tems fait revenir la voix.

IV. Le plus excellent de tous les remédes est la décoction d'aretimon avec les raisins de passe.

VOL.

VOLAILLE. Ce sont les oiseaux domestiques qu'on éleve dans les bassecours, comme les poules, les coqs, les chapons, les canards & les dindons. Quoiqu'on ait parlé de toute cette volaille dans son ordre, nous en parlerons encore ici pour ne rien oublier de ce qu'il est nécessaire de savoir dans une maison de campagne, quand on veut mettre tout à profit.

SECRET *pour rendre la chair des Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Faisans, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Alouettes, Grives & autres Oiseaux: pareillement des Chevraux, Agneaux, Levraux, Conils, jeunes Cochons & semblables animaux a quatre pieds, médecinales; de sorte qu'elles purgent les corps de toutes superfluitez doucement & sans douleur de tête ni autre mal.*

Par ce que nous avons dit ci-devant, & par les enseignemens que nous y avons donné, il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultez qui sont données à un certain genre des choses par leur forme essentielle, lesquelles résident au tempérament, & en la propriété de la matiere, ne peuvent être communiquées à une autre espece séparée & divisée, n'est pas convenable à la raison, comme nous l'avons clairement fait voir par beaucoup d'exemples des compositions qui se peuvent faire aux fruits, herbages, racines, vignes & vins; & sur cela *Galien* dit en plusieurs endroits, non pas en vain, que le lait d'une chevre qui aura mangé de la scamonée, ou du tithimale, ou du clou marin, deviendra laxatif. Ce qu'*Hipocrate* confirme, non-seulement des chevres, mais aussi des femmes, disant qu'il n'importe pas peu pour le lait, de quelle viande soit nourrie la femme ou la bête, soit pour avoir du lait de bonne nourriture pour les sains ou pour les malades, & pour ceux qui sont étiques, ou pour nourrir les enfans; puisqu'on voit que la même chair des animaux tient de l'odeur & vertu des choses qu'ils ont mangées ou ils ont été nourris; les grives sentent le genievre duquel elles se nourrissent. Il ne faut pas s'étonner si quelques oiseaux & quelques animaux a quatre pieds encore jeunes, étant nourris des choses médecinales, comme nous dirons, tiennent quelque chose de cette vertu médecinale en leur chair.

Vous me demanderez comment cela se peut faire, je ne veux pas à présent dire ce que les anciens Philosophes & Médecins modernes en ont écrit; je veux choisir *Thomas Crastus*, lequel (comme je crois aura plus de crédit) parloit ainsi: Pour faire que la chair des poules soit laxative, il faut faire cuire les médicamens laxatifs, comme sont l'ellebore, la scamonée, l'agaric, le tithimale & semblables, avec du froment & de l'orge; si vous nourrissez quelque-tems les poules de ces grains, après avoir été seches, ou quelqu'autres oiseaux semblables, leur chair mangée purgera tout doucement, & ne sera pas de mauvais goût: Voila ce qu'il en dit. Cela peut être pratiqué non-seulement à l'égard des poules, chapons, perdrix, faisans & autres oiseaux semblables; mais aussi à l'égard des autres animaux à quatre pieds, comme sont les chevreaux, agneaux, levraux, cochons & autres semblables, les nourrissant dans la maison de quelque viande laxative: car je ne parle pas des sauvages; mais de ceux que l'on a nourri, ou que l'on veut nourrir en sa maison.

La racine d'ellebore cuite dans l'eau, la rend médecinale & laxative: que si on fait tremper dans cette eau de la mie de pain ou du froment, & qu'on en nourrisse quelque tems les poules, ce pain ou froment étant converti en sang après que la poule les a mangés, & que là-dessus on les tuë & mange, il ne faut point douter qu'elles n'ayent attiré la vertu laxative de l'ellebore, & qu'elles n'en retiennent encore quelque chose, quoiqu'il soit survenu beaucoup de changement: cela étant il ne faut pas douter que l'ellebore ou sa substance ne soit transférée en ces viandes.

Il y en a plusieurs qui ayant plumé les gros oiseaux dont nous avons parlé ci-dessus, & écorché les autres animaux, & ayant ôté les entrailles aux uns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatives: comme de rhubarbe, d'agaric, de feuilles de sené, de semence de carthame, de racines de polipode, d'épithime & semblables: savoir, de l'un seulement, ou de deux, ou plusieurs ensemble, y ajoûtant un peu de canelle, de semence d'anis, de fenouil, même des herbes convenables a la partie malade; & ayant mis cela dans le ventre de l'animal, il faut ensuite fermer le trou par ou ils ont mis les drogues & le font rôtir a petit feu; & par ce moyen la chair étant imbûë de la vapeur qui s'éleve de ces choses en cuisant, elle est renduë médecinale & laxative: d'autres ayant rempli le ventre de l'oiseau de ce mélange le font cuire dans quelque bouillon gras, puis usent de ce bouillon qui est laxatif; ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de toutes humeurs superfluës.

Observations sur la maniere de nourrir les Poules.

I. La mangeaille que les poules trouveront en campagne, n'est pas suffisante pour les faire subsister, il leur faut encore donner du grain ou d'autre viande deux fois le jour sans y manquer, de peur qu'elles ne cessent de pondre, & qu'elles ne deviennent maigres. Il n'est pas expédient de les changer de place pour les faire manger; mais il est à propos de leur toûjours donner leur nourriture dans le même endroit: & afin qu'elles y mangent commodément, le lieu doit être uni & à couvert des vents qui leur feroient souffrir le froid. On ne cessera point ce manége tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à batre: car pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toûjours assez de quoi vivre, si ce n'est lorsque la neige couvre la terre: alors quoiqu'on batte, elles sont privées de trouver dans la cour bien des choses qui leur servent en partie d'alimens, ainsi pour lors on ne leur pourra donner une fois a manger un peu devant que de se coucher.

II. Le premier repas leur doit être donné au Soleil levant : car ces sortes de volailles se levent d'abord qu'il est jour, elles veulent manger dès le grand matin. L'impatience qu'elles ont en attendant la viande, les porte à faire ressentir les effets de leur colere aux herbes les plus précieuses qui croissent dans les jardins, quand elles y peuvent atteindre & qu'elles ont le moyen de sortir du poulaillier, ou l'on a accoûtumé de les tenir renfermées pendant le tems de la nuit. Ceux qui leur donnent à manger au lieu & aux heures accoûtumées évitent, ou du moins modérent cette perte.

III. Le second repas sera quelque petite heure avant que le Soleil se couche, pour leur donner le tems de se retirer à l'heure convenable. Les femmes qui en useront de la sorte sans y jamais manquer, auront des poules qui se porteront parfaitement bien, qui seront toûjours disposées à faire des œufs & bonnes à servir aux convies à table, pourvû que le tems n'y soit point du tout contraire.

IV. La nourriture qui leur est la plus propre, & qui se peut la mieux ménager, sont les millets communs, & les petites ordures qui sortent des blés en les tournant & retournant dans le van ou dans le crible, qu'on conserve pour cet usage ; ausquels pour prolonger on ajoûte quelquefois du gland pilé & des herbes coupées bien menu, & des fruits mis en pieces, & d'autres choses selon les diverses saisons. Pour épargner on leur donne du son bouilli encore chaud, & autant qu'on peut des mies ramassées sur la table, pour les exciter à pondre ; & pour cet effet on les garde avec soin, comme l'on fait l'avoine pure, qui leur est fort propre : le millet sarrasin l'est aussi ; mais la graine de chanvre est plus efficace à faire pondre qu'aucune autre viande. Le tems de la nourrir ainsi est d'ordinaire en Hiver ; car lorsque la saison nouvelle commence à se faire sentir, les poules naturellement deviennent assez échauffées pour produire quantité d'œufs lorsqu'elles sont nourries comme il faut.

Après cela on se souviendra d'un fumier exprès pour l'entretien des poules, & dont j'ai parlé dans le mot de POULAILLER, cet expédient étant un fort grand ménage pour ce qui regarde la nourriture de ces animaux. *Voyez* POULAILLER.

Pour bien nourrir la volaille il faut avoir du marc de vin qui reste dans la cuve après en avoir coulé le vin, & le bien méler avec du son ; puis faire un creux en terre, dans lequel vous mettrez par lits & couches ce marc & ce son, puis par-dessus un lit de terre grasse ; ensuite un de marc mélé avec le son, vous continuerez de cette sorte jusqu'à la derniere couche.

V. L'invention des amas de vers, qui sont profitables en ce ménage, est provenuë du plaisir que prend la poule a manger ces insectes, qui aident à peu de frais à entretenir une grande quantité de volailles, qui par ce moyen s'engraissent avec le peu de grain qu'on leur donne d'ordinaire. Voici la maniere dont on procéde a cette couche.

Secret pour amasser des vers qui servent de nourriture à la volaille pendant l'Hiver.

On creuse une fosse de la figure & de la grandeur qu'on veut, elle doit être également étenduë, quarrée de dix à douze pieds, & à l'équivalant d'une autre figure, profonde de trois a quatre, en un lieu tant soit peu penchant, afin qu'on puisse faire vuider toute l'eau qui sera dedans. Si l'endroit est si egal qu'on ne le puisse faire pencher, l'on ne s'arrêtera pas à le creuser ; mais on élevera la partie la plus basse avec de la terre pour faire vuider l'eau qui s'y rencontrera ; on y fera une muraille bien maçonnée, en forme d'une cour, de la hauteur de cette enceinte creusée ; ensuite on y jettera un lit de paille de seigle coupée fort menu ; de la hauteur de quatre doigts, ou d'un demi-pied. à qui on joindra un lit de fumier de cheval ou de mulet, pur & récent, qu'on couvrira de terre legere & déliée, sur laquelle on versera du sang de bœuf ou de chevre, du marc de raisins, de l'avoine & du son de froment qu'on mélera ensemble : cela fait on retournera à la paille de seigle, & ensuite aux autres matieres ; c'est à savoir, au fumier & à la terre qu'on disposera en litiere l'une après l'autre, comme il a été dit ci-dessus, chacune de quatre doigts d'épaisseur, ou d'un demi-pied, en y ajoûtant des autres ingrédiens, comme il a été dit ci-dessus ; & de plus jettant au milieu de cette composition des tripailles de moutons, de brebis & d'autres bêtes telles qu'on pourra rencontrer ; enfin cette couche sera couverte de gros buissons, qu'on chargera avec des pierres pour empécher que les vers ne découvrent l'artifice, & que les poules aussi n'y aillent gratter & bequeter, ce qu'elles feroient si on n'y apportoit point d'empéchement. L'eau qui tombe du Ciel fera pourrir cette masse & engendrera des vers, qui est le fruit que l'on prétend tirer de cette composition. Dans ce mélange il s'engendre en peu de tems un nombre infini de millions de vers, qu'il faudra ménager avec ordre : car si on les laissoit à discrétion, les poules les auroient bien-tôt consumez.

Ceux qui bâtissent le lieu propre à produire des amas de vers, laissent une porte au milieu du côté de l'Orient ou du Midi, & que l'on ferme avec des pierres seches. On se sert de cette porte pour commencer à découvrir l'amas des vers : on ôte des plus hautes pierres autant qu'il est nécessaire, pour distribuer chaque jour aux poules la mangeaille qui en est tirée à proportion de l'amas des vers qu'on a fait, & du nombre des poules qu'on a a nourrir, qui s'en repaissent avec beaucoup de plaisir, après qu'elles ont mangé le grain qu'on a coûtume de leur donner le matin quand elles sont sorties du poulaillet. On tire tous les matins avec trois ou quatre coups de béche pour la provision de tout le jour, & les poules y emploient tout le tems, sans cesser de les quêter & de grater jusqu'a ce qu'il n'y apparoisse plus de vers. L'amas des vers se vuidera par un seul endroit, si on veut qu'il fournisse long-tems aux poules, qui auront la liberté d'entrer dans la couche, qu'on tient continuellement ouverte quand on y a fait un vuide & non auparavant.

On n'enlevera les buissons qui couvrent la couche, que quand il n'y aura plus de composition pour empécher le desordre que les poules feroient, comme il a été ci-devant représenté. Cet assemblage de vers doit être placé en un lieu chaud, à couvert des vents, afin que les poules qui s'y arrêtent, n'en souffrent point d'incommodité ; & afin que ces amas de vers ne manquent point, il sera bon d'en faire quatre ou cinq, afin qu'ils puissent servir tour à tour les uns aux autres, n'en tenant jamais deux ouverts en même tems. Quand il y a une fosse vuide, il la faut d'abord remplir, pour avoir de quoi fournir sans cesse de la nourriture aux poules. Comme ce ménage est plus nécessaire en Hiver qu'en Été, c'est aussi pendant le grand froid qu'on s'en sert le plus, à cause de la rigueur de la saison, qui empéche que la terre ne produise tant de bestioles, d'herbes, de fleurs qui servent à nourrir les poules, qu'en tems chaud & tempéré. Il seroit bon de faire cette fosse au Printems.

De la maniere de gouverner cette Volaille.

Je veux bien que la maîtresse de la maison en puisse commettre la charge à une de ses servantes qu'elle jugera la plus intelligente & la moins paresseuse ; mais il est toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, se donne ces soins. Enfin, soit elle, soit sa servante, il faudra veiller à ce que les poules soient nourries comme je viens de dire, & aux heures que j'ai marquées : on soignera de leur fermer & de leur ouvrir soir & matin la porte du poulailler, sans y manquer une seule fois.

Des œufs qu'elles auront pondu de jour à autre, on en fera une séparation afin de distinguer les plus frais, pour s'en servir à ce qu'on jugera à propos.

Le bon ordre veut que le poulailler soit nettoié toutes les semaines une fois : qu'on le parfume aussi d'herbes qui ayent de l'odeur, tel qu'est le thim, la marjolaine ou la lavande ; par fois d'encens si l'on veut, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules que ces sortes de fumées, qui ont la force de chasser du lieu où elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air : ce qui les préserve de bien des maladies qui ont coûtume de les attaquer.

La paille qu'on aura mise dans les nids des poules sera renouvellée, afin d'en ôter les poux, les puces & les autres petits insectes qui leur nuisent extrémement : & au lieu de paille pour ces nids, on se servira de foin, comme étant plus chaud, moins rude que la paille, & moins sujet aussi à engendrer de la vermine.

Des alimens pour engraisser la Volaille.

Il faut avoir de la farine de millet, d'orge ou d'avoine, dont on leur compose une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux : on prend ce soin deux ou trois fois le jour ; dans le commencement on ne leur en donne que peu-à-peu, à cause que ces animaux ne sont pas encore faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, jusqu'à ce qu'ils y soient entiérement accoûtumez : après cela on les oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorsqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera pas d'abord de leur manier le gozier, afin que si on le trouve entiérement vuide on ne craigne point de leur en donner à manger, au lieu que si l'on s'appercevoit que la digestion de ces viandes ne fût pas encore faire, il faut qu'on attende à les en nourrir jusqu'à ce que la nature ait fait son opération, autrement ce seroit perdre son tems : cette trop grande abondance de nourriture prise coup sur coup étouffant la chaleur naturelle, qui n'est ni assez abondante, ni assez forte pour cuire cet aliment qui ne se tourne qu'en cruditez au lieu de se convertir en bonne nourriture.

Qu'on observe que toutes les fois qu'on fera prendre cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson, car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les ailes, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher ; & pour nettoier plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinétes, on les en ôte pour un peu de tems les laisser promener, & pendant ce tems ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder : ce petit soin leur est très-agréable.

Autre maniere pour engraisser en quinze jours toutes sortes de Volailles, soit Poules, Oies, Canards ou autres, depuis la Toussaints jusqu'au Carême.

Prenez des orties, feuilles & graines, cueillies & sechées en son tems, que vous mettrez en poudre & passerez par un tamis ; & quand vous voudrez vous en servir, vous les pétrirez avec du son ou farine de froment, de chacun, les délayant avec lavûre de vaisselle, ou bien avec de l'eau chaude, & vous en donnerez à la volaille une fois le jour.

Pour engraisser la Volaille comme il se pratique au Mans.

Il faut premierement les mettre dans une muë, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte composée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de blé noir, ou millet d'outremer moulus ensemble, & la farine sassée & le gros son ôté, de laquelle vous ferez des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, dont vous donnerez sept ou huit de tems en tems, & dans quinze jours au plus ils seront chargez de haute graisse.

VOLATIL. Terme de Chimie. C'est ce qui est de plus subtil & de plus leger dans les corps, & ce qui s'évapore en l'air, ce qui se dissipe.

VOLATILISER. Terme de Chime. C'est subtiliser un corps, le rendre capable d'être élevé par le moyen de la chaleur.

VOLCELESY. Terme de chasse. C'est un terme que l'on doit dire quand on revoit la bête fauve qui va fuyant ; ce qui se connoit quand elle ouvre les quatre pieds.

VOM.

VOMISSEMENT. C'est un mouvement dépravé du ventricu-

le, par lequel il jette ce qui incommode. Il est interne ou externe: le vômissement interne est causé ou par l'indigestion, ou par une apostume, ou par quelque humeur corrompuë, ou par la crise d'une fiévre, ou par la simpathie du cerveau, ou de la rate, ou du foie, ou de la vessie, ou du fiel, ou de la matrice, ou des intestins, ou des reins, ou de quelque veine rompuë.

Le vômissement externe est produit ou par la qualité, ou quantité des alimens, ou par quelque poison, ou par un remede corrosif, ou par une fracture, ou blessure, ou par un coup, ou par une plaie à la tête, ou par quelque mouvement extraordinaire, comme d'aller sur mer, en carosse, ou se balancer. L'envie de vômir est plus à craindre que le vômissement, d'autant que la matiere est adherente au ventricule, & qu'elle imbibe ses tuniques.

Les avant-coureurs du vômissement sont les nausées, le tremblement de la levre inferieure, la tension aux hipocondres & la vûë trouble. Si ce que l'on rejette est acide sans que l'on soit alteré, cela marque une humeur froide; s'il est de couleur jaune, ou verte, que l'on ait soif, que la bouche soit amere, qu'on ressente un picottement à l'estomac, que la langue & le palais soient écorchez & secs, il dérivera de la bile. Si avec le vômissement il sort une matiere sanieuse, que le goût en soit horrible, & d'une mauvaise odeur, il procedera d'une humeur bien corrompuë. Ou si ce qu'on rejette est semblable à du suc de laituë, ou de couleur verte, il viendra de la pituite. Si le vômissement vient d'une veine rompuë en l'estomac, on y sentira seulement de la chaleur. S'il dérive de l'œsophage, on sentira du mal en avalant & de la douleur au dos. Si ce qu'on vômit paroit dur, & épais en maniére de petits lopins de chair, ce sera une marque qu'il y aura ulcere au ventricule; on connoitra le vômissement critique aux nausées qui auront précédé.

Le vômissement simptomatique qui se fait dans le commencement des maladies hors des jours de crise, n'aïant aucuns précédens signes de coction, est toûjours pernicieux, ainsi que dans les fiévres pestilentielles.

Le fréquent vômissement est souvent un avant-coureur des fâcheuses maladies.

Le vômissement qui est simplement de bile, ou de pituite, ou de mélancolie, est fort mauvais.

Le vômissement verd, ou érugineux, où puant au commencement des maladies, est mortel.

Tous vômissemens, soit poiracez, ou livides & puans, signifient la mort.

Le vômissement qui cause en l'épilepsie le retirement des nerfs, ou la sincope, si en trois heures il ne s'arrête, est un signe certain de mort.

Les yeux rouges & le hoquet, après le vômissement, sont de funestes signes.

Ceux qui vômissent le sang, n'aïant point de fiévre, n'ont rien à craindre.

Le vômissement qui est mélé de bile & de pituite, soulage & purge l'estomac.

Ceux qui sont fatiguez d'un long cours de ventre, en sont guéris s'ils viennent à vômir; & si les femmes qui sont sujettes aux pertes, vômissent le sang, elles en sont délivrées.

Le vômissement convient aux maladies croniques, comme à la plénitude de tout le corps, à l'hidropisie, à la jaunisse, à la paralisie, à la goutte, à la sciatique, aux varices, à la lepre, à la palpitation de cœur, aux ulceres des reins, à la fiévre quarte, & à la mélancolie.

Le vômissement nuit à la poirrine, aux poulmoniques, aux dents, aux yeux, aux vieilles douleurs de tête, à moins qu'elles ne viennent de l'estomac; à l'épilepsie, au foie, & aux personnes extrémement grasses & replettes.

Il y a trois sortes de vômitifs, des doux, des médiocres, & des forts.

Les doux sont la semence d'anet, l'atriplex, le porreau, la nielle, la rave, la graine d'oignon, la racine d'asarum, le sirop aceteux, l'eau tiede, la racine de melon, l'huile, le bouillon gras, la graisse, le beurre avec l'oximel, ou le vin.

Les médiocres sont le sel gemme, le sel indique, l'oignon de narcisse, la fleur de genêt, le suc & la racine d'hyeble, ou celui de la seconde écorce de sambre, la noix vômique le poids de deux dragmes dans une décoction d'anet, ou de feuilles de laurier, ou d'agaric, ou avec le sirop aceteux; ceux-ci font vuider les veines mésaraïques, & pénetrent jusqu'au foie.

Les forts sont le palma-christi, la ruë sauvage, l'ellebore blanc, le concombre champêtre, le crocus métallorum, le tartre émétique, le vitriol calciné: ceux-ci se portent aux parties les plus éloignées.

Il y a des vômitifs que l'on peut appliquer sur l'estomac, comme le ciclamen mis en onguent, ou le fiel de quelque animal que ce soit, ou la scamonée, ou le lait de tithimale, ou l'ellebore noir en poudre & arrêté avec du miel.

Il y en a encore d'autres, desquels on frotte le dedans des mains, ou la plante des pieds, mais on n'a pas trouvé à propos de les déclarer, on se contentera des précédens.

A l'égard de celui qui sera sujet au vômissement, on examinera à peu près la cause; car s'il se fait des humeurs grasses, & visqueuses attachées au ventricule, ou à ses tuniques, on emploïera la décoction de rave mélé d'un peu de miel, & de vinaigre. Sinon on s'excitera à l'attirer de l'estomac, en se fourrant une plume dans le gozier, & l'on se purgera avec le catholicon double délaïé en eau d'agrimoine, ou de plantain, ou de renouée, ou de roses, réitérant cette purgation autant que l'on s'en trouvera soulagé.

Si c'est une humeur bilieuse, on usera d'eau tiéde, avec trois à quatre cuillerées de jus d'oseille, sinon on prendra deux onces de vin émetique; enfin si le vômissement dérivoit de la simpathie du cerveau, du foie, de la rate, de la matrice, des nerfs, ou d'autres endroits, les remédes en sont proposez à chacun de leurs traitez.

A quelques filles & femmes, il leur arrive de vômir le sang à cause de la suppression de leurs ordinaires, la seule saignée du pied l'arrêtera mais voici comment il faudra la pratiquer. A six heures du matin on tirera neuf onces de sang, a une heure après midi deux, & à neuf heures du soir une & demie tout du même pied, & par la même ouverture, cette expérience est infaillible.

Contre le vômissement qui procéde de la mer, il faut piler de l'aluine & du pouliot avec de l'huile & du vinaigre, & en frotter souvent le nez au dedans; la semence d'ache en fait autant, car elle empéche le vômissement, & si on se remuë, elle fait suer.

Remédes pour appaiser le Vômissement.

I. Prenez un œuf frais, faites-le médiocrement cuire avec la coque dans l'eau bouillante; mélez dedans la grosseur d'une féve de bon thériaque, & l'avalez

II. Prenez une dragme de sel d'absinthe, une cuillerée du suc de limon ou de grenade, mélez-les ensemble, & l'avalez.

III. Prenez de l'eau rose quatre onces, de sucre trois onces. Faites-les cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis prenez une demi-once de térébenthine, celle qui vient de Venise est toûjours meilleure, lavez-la diligemment & plusieurs fois avec cette eau, formez-en de petites pilules comme des pois, desquelles le malade en prendra trois, quatre, cinq, six, jusqu'à douze, selon que le mal se rendra opiniâtre.

Ce reméde est encore bon contre la colique néphrétique & difficulté d'uriner.

Le vômissement est causé par l'éfort d'une matiére bilieuse, qui de son propre mouvement la porte aux parties supérieures, ce qui se fait plus souvent dans la saison de l'Été, que dans la saison d'Hiver; or vous connoîtrés cette humeur dominante par l'amertume de la bouche, par la couleur jaune de l'humeur rejettée, par le sentiment de chaleur, & par le soulagement que sent le malade des choses qui rafraichissent & humectent.

IV. Dans cette espece de vômissement, vous pouvez librement recourir à la saignée pour corriger l'intemperie chaude & seche; vous purgerez ensuite par l'infusion d'une dragme de notre rubarbe dans la décoction de feuilles d'agrimoine & de plantain; vous pourrez exciter le vômissement par un grand verre d'oxicrat tiéde, puisque selon le sentiment d'Hipocrate, le vômissement est guéri par le vômissement.

V. Pour arrêter le vômissement vous ferez une décoction avec le fruit d'épine vinette, autrement berberis, dont vous prendrez un verre; vous prendrez à méme intention une cuillerée d'esprit de cerise qui sera réitérée.

VI. Si le malade ne retient aucunement les remédes liquides, comme il arrive souvent, vous lui donnerez une dragme d'aloës lavée ou nourrie, & d'eau & de suc de roses pâles.

VII. Vous ferez bouillir de la chair de coing en vinaigre jusqu'à consistance de bouillie, puis vous ajoûterez sur chaque livre une once de poudre de racine de soucher, ou d'écorce d'orange, dont vous prendrez soir & matin la grosseur d'une noisette.

VIII. Vous prendrez une dragme de semence d'oiseille & de pourpier deux dragmes, de poudre de menthe se he deux dragmes, de raclure de corne de cerf, & un scrupule de roses rouges seches.

Vous vous servirez de cette poudre pour prendre avec le bouillon, ou vous la mélerez avec un peu de sirop ou de chair de coing cuite, pour en faire une opiate.

IX. Vous préparerez aussi un apozeme avec une décoction de racines d'ozeille, des feuilles de treffle aceteux, & fruit de berberis, à quatre onces de laquelle vous ajoûterez un peu de suc de treffle: à celui qui a une verru pareille au suc de limon, vous y pourrez méler un peu de sucre.

Si vous ajoûtez deux goutes d'esprit de vitriol à l'apozeme susdit, vous augmenterez sa vertu.

X. Une once de suc de coings cruds est un merveilleux reméde pour arrêter le vômissement, si vous la donnez à boire, en appliquant la pomme de coing cuite pilée sur la région de l'estomac.

XI. Si le vômissement ne cede aux remédes précédens, vous donnerez trois grains de l'audanum que vous mélerez avec une dragme d'aloës préparé comme dessus.

XII. Quand le vômissement est causé par une matiere pituiteuse, vous l'en guérirez par les remédes contre l'impatience, qui a pour cause la même humeur; vous observerez si le vômissement est causé par la néphrétique, la passion iliaque ou l'inflammation du cerveau, de la rate ou du foie, car en ce cas il faut recourir aux mots particuliers des maladies pour en tirer les remédes propres contre un tel vômissement.

XIII. L'humeur qui n'a pas cedé au reméde purgatif, est souvent emportée par le vômitif, quand l'inclination de la nature, la qualité de l'humeur, & la saison fait une prompte, sûre & facile évacuation; car il est certain que l'humeur bilieuse s'évacuë plus facilement par le vômissement que les autres, que l'Été entre toutes les saisons y est plus propre, & que ceux qui sont sujets aux maladies de poitrine vômissent avec plus de difficulté & de péril que les autres.

Nous remarquerons trois dégrez aux vômitifs, comme aux purgatifs ci-dessus.

Vômitifs qui évacuent doucement & au premier dégré.

1. Une chopine d'eau que vous ferez bouillir avec quatre raiforts ou raves concassées, & réduite à un demi-septier, y mélant trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, que vous donnerez tiéde après le repas. Deux onces de jus de raiforts mélé avec un verre d'eau d'orge tiede, ont le même effet.

2. Un demi-septier d'oxicrat tiede, ou d'eau sur laquelle vous mélerez deux ou trois cuillerées de vinaigre, un grand verre d'hydromel simple que vous préparerez avec deux pintes d'eau, & quatre onces de miel, que vous ferez bouillir en écumant jusqu'à ce qu'il n'écume plus.

3. Vous

3. Vous donnerez deux onces d'oximel avec un verre d'eau tiede, & vous préparerez l'oximel en faisant cuire deux livres de miel que vous écumerez, ajoûtant peu-à-peu une livre de vinaigre blanc jusqu'à une consistance liquide.

4. Les fleurs de genest d'Espagne que nous cultivons dans nos jardins, qui auront infusé dans un verre d'eau au poids de deux dragmes. Les branches de la même plante qui auront bouilli au poids d'une demi-once, en donnant la décoction dans un bouillon gras, excitent le vômissement.

Remédes qui excitent le Vômissement au second dégré.

1. Une demi-once de racine de cabaret ou *Asarum* bouillie avec une chopine d'eau d'orge que vous réduirez à un demi-septier: ou la décoction de douze feuilles de la même plante avec la même eau, ou le suc des mêmes feuilles avec un verre de vin blanc tiede.

2. La racine de *Gratiola* ou de *Cyclamen*, donnée en substance au poids d'une demi-dragme dans un bouillon gras, ou en infusion dans du vin blanc ou de l'hydromel au poids d'une dragme.

3. La poudre de la racine de concombre domestique ou de melon, donnée en substance dans une liqueur convenable jusqu'à une dragme.

4. L'écorce de la racine de sureau ou d'hiéble, prise en substance au poids d'une dragme dans un bouillon gras, où vous aurez fait bouillir un peu d'écorce de citron. Le suc des mêmes racines donné dans une liqueur convenable depuis deux dragmes jusqu'à trois. Les fleurs d'hyéble & de genest commun ont la même propriété.

5. La semence de *Colutea*, autrement baguenaudier, que nous cultivons dans nos jardins, donnée en substance jusqu'à deux dragmes dans une suffisante quantité d'hydromel.

Remédes qui excitent le Vômissement au troisiéme dégré.

1. Trois onces de vinaigre distillé avec de la mie de pain de seigle, purgent puissamment par le vômissement: & ce remède est employé utilement pour guérir les fiévres intermittentes opiniâtres, quand il est donné au commencement de l'accès.

2. Le vitriol blanc donné dans un bouillon gras depuis une demi-dragme jusqu'à une dragme, excite fortement le vômissement & ne nuit point à l'estomac, si vous le corrigez avec un peu d'écorce de citron.

3. Le suc du fruit de concombre sauvage que vous avez tiré en piquant le fruit, donné dans du vin blanc depuis quatre grains jusqu'à huit, avec un peu d'écorce de citron.

4. La racine d'ellebore blanc qui aura infusée durant un jour dans un peu de vinaigre rosat, étant dessechée & mise au poids de douze grains dans une pomme de coin, excite le vômissement, si vous pressez le coin, & si vous en mettrez-le suc dans un bouillon ou un verre de vin clairet.

5. La plante de nicotianne, autrement petum ou tabac, qui est maintenant cultivé dans nos jardins, est un puissant vômitif, si vous en faites bouillir huit ou dix feuilles avec l'eau que vous donnerez quand elles y auront infusé après l'ébullition. Le suc des mêmes feuilles donné depuis une dragme jusqu'à deux dans un bouillon ou du vin blanc, produit le même effet. Ce n'est pas que cet effet ne soit different selon la diversité des sujets; car le tabac purge les uns par le vômissement, & les autres par les selles; il fait dormir & veiller; il excite aux uns l'éternuëment, & fait cracher les autres; il enyvre & désenyvre tellement que c'est un Protée en Médecine; mais un remède presque universel, puisque de cette plante vous tirez un esprit acide contre les maladies de l'astme & d'obstruction; une huile contre les plaies & un sel contre les ulceres opiniâtres, qui est encore un puissant dissolvant contre toutes les humeurs rebelles aux autres remédes.

V O I.

VOIEZ & REVOIEZ. Terme de chasse. C'est quand on revoit du pied de la bête, par où elle est passée, pour en revoir.

U R I.

URILLES. Terme de Jardinage: ce sont certains petits liens que la nature a donné aux branches de la vigne, comme une espece de mains pour s'agraffer, ou s'accrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, ensorte que par le moïen de ce secours, chaque branche puisse aisément porter le fardeau de son raisin; faute dequoi elle se détacheroit facilement du courson d'où elle est sortie, & auquel effectivement elle tient fort peu.

URINE. C'est l'excrément liquide des animaux dont la vessie se décharge. Ce terme se dit plus particuliérement de l'homme. La matiére de l'urine est de trois sortes. La premiére vient de toute sorte de breuvage. La seconde est la liqueur sereuse & claire des humeurs qui sont dans les veines & dans les arteres. La troisiéme vient de la colliquation qui se fait des chairs & des graisses qui se fondent dans le corps. L'urine se sépare de la masse du sang par le moïen des glandes des reins: elle passe ensuite par de petits conduits qui sortent de ces glandes dans le bassinet, & de-là par les ureteres dans la cavité de la vessie.

La rétention d'urine est très-douloureuse & fort dangereuse, c'est un amas, ou une rétention de mauvaises humeurs qui en est la cause.

Remédes à la rétention d'urine.

I. Prenez un gros citron, faites-le cuire sous la braise; quand il sera cuit appliquez-le chaud sur la vessie, arrêtez-le avec une serviette ou avec un bandage, d'abord le malade urinera.

II. Trempez une serviette ou autre linge dans de l'esprit de vin, & l'appliquez sur le bas-ventre.

III. Prenez une poignée de l'herbe appellée herniaria ou petite renouée, après l'avoir lavée faites-la sécher entre deux linges, puis vous la mettrez dans un pot vernissé neuf, & dessus vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié. Vous en donnerez à boire un verre à celui qui sera incommodé de la rétention d'urine.

Remédes pour la difficulté d'urine.

Bûvez du jus exprimé de cerises, de coquerelles, ou de la décoction en vin blanc, de la racine de raves, ou de parelle, ou de chardon nommé à cent têtes, ou de campane, ou d'aubepin, ou d'asperge, ou de gramen, ou d'arrête-bœuf; même appliquez sur la verge, ou à l'entour des parties honteuses, un cataplâme, ou liniment fait de puces avec huile d'amandes ameres, ou graisse de connil. L'on tient pour un grand secret, de boire du vin blanc auquel l'on aura pilé des cloportes trouvées dans les caves, ou faire une poudre de ces cloportes desséchées, & la boire avec du vin blanc. D'autres font grand cas de l'eau distillée des écorces de la racine d'arrête-bœuf trempées premiérement dans du vin de malvoisie.

U S E.

S'USER. Terme d'Agriculture. C'est la même chose que s'effriter: mais il est plus usité pour marquer la stérilité survenuë à une autre terre qui a trop long-tems porté sans avoir eu d'amandement ou de repos.

U S U.

USURIER. C'est celui qui exige un grain illégitime. Je ne prétends pas parler ici contre les billets de change de Lion, ce n'est pas-là mon dessein; je me contenterai de montrer assez clairement que ceux qui prêtent sur gage & nipes à des interêts de 30, 40, 50, 60 pour cent, sont des Injustes, & des Usuriers.

L'Écriture Sainte, l'Église, les Peres, les Docteurs, les Ordonnances des Rois, & les Sentences des sages Payens, me fournissent des preuves si fortes à mon dessein, que je n'ai besoin pour cela que de recourir à une simple exposition de leurs sentimens. Il n'y sauroit avoir de l'équité de prendre des profits d'une chose qui est stérile & infeconde par elle-même, c'est agir alors contre les lumiéres de la raison; l'Usurier n'a donc point recours à cette premiere regle, au lieu de remarquer, que comme il n'est pas permis d'acheter ce qui est à autrui, de même il n'est pas loisible de tirer des avantages d'une chose qui n'est plus à soi, s'il n'y a point d'autre titre pour le faire; ce qui est la cause que l'Écriture Sainte, qui ne commande rien que de juste, nous ordonne de prêter sans usure à notre frere ce qu'il aura besoin. Cela se pratiquoit dans l'ancienne Loi, à plus forte raison doit-il être en usage parmi les Chrétiens. Aussi le crime de ceux qui manquent à ce devoir, est bien plus grand, & le Prophête le confond avec les fraudes & les injustices. Je prouve encore l'énormité de l'usure par les sentimens de l'Église qui paroit presque plus exacte en ce point qu'en tout autre, & par les peines dont elle menace & punit les Usuriers.

Le Cathéchisme du Concile de Trente, enseigne, que l'usure est un péché très-grand, & qu'il étoit si odieux parmi les Gentils, qu'être Usurier & être Homicide, étoient la même chose; de-là les régles de cette même Église qu'on appelle le droit Canonique, nous apprennent que ceux qui tirent des profits d'une chose sans un juste titre, *ce que font tous les Usuriers*, sont condamnez par la Loi. De-là l'assemblée du Clergé de notre France, tenuë à Melun l'an 1579. soûtient, que toutes personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, doivent se soûmettre à ces mêmes Loix.

Ce n'est pas assez, l'Église pour obliger ses enfans de fuïr & de concevoir une grande horreur de l'usure, ne se contente pas de la décrier & de la défendre; mais elle y ajoûte des châtimens & des menaces; elle interdit tous les Évêques qui souffrent que des étrangers commettant publiquement des usures, se domicilient dans le district de leurs Dioceses; elle menace toutes les semaines d'Excommunication les Usuriers; elle ne veut point recevoir leurs offrandes; elle les prive de la sépulture Ecclesiastique; & Gregoire X. ajoûte à tout cela qu'on ne doit pas, ni assister à leurs testamens, ni les absoudres qu'ils n'aient restitué tout le profit; qu'il n'est rien de si honteux & de si cruel que ce péché, & que celui qui le commet est semblable à une personne qui faisant semblant de tirer son voisin du naufrage, le repousseroit cruellement dans l'eau. Que sert-il, dis-je, de produire tous ces témoignages contre l'usure, elle est déja assez décriée; aussi je laisse la citation de tous les Docteurs qui avouent tous unanimement qu'elle est un péché mortel, & un véritable larcin, puisqu'ils obligent tous les Usuriers & leurs héritiers à la restitution, sous peine de l'Enfer, pour dire: qu'il faut que ce vice soit bien criant, puisqu'il s'est fait jour au milieu des ténébres le plus épaisses du siécle corrompu; & qu'il a obligé nos Rois de le défendre par leurs Ordonnances & leurs Arrêts. C'est ce qu'a fait Charlemagne dans ses *Capitulaires*, S. Louis *dans son Edit fait à Melun* l'an 1230. Philippe le Bel dans *son Ordonnance* de 1312. & ce que l'*Article 22. de Blois* continuë de confirmer.

L'usure ou la perception des fruits injustement venus du prêt sans autre titre, est un crime atroce; il est certain qu'il y a des usures, autrement l'Écriture Sainte, les Peres & les Docteurs auroient combattu une chimere, & ils se seroient déchaînez contre un pur fantôme: quelle ridiculité seroit-ce d'avancer une telle proposition? Il y a donc des Usuriers, & des usures! or cela étant, je dis: que ceux-là tout au moins en sont coupables qui prêtent dans les termes marquez, ou en trouver d'autant? en effet, que faut-il selon l'Écriture Sainte pour être Usurier, si ce n'est exiger de son frere, qui est déja infirme & accablé de misere, des gros profits de ce qu'on lui a prêté dans son besoin; que faut-il encore, si ce n'est prendre ses habits pour gages, lorsqu'ils lui sont nécessaires, & les garder jusqu'au soir? Ce n'est-là qu'un foible craion de

de ceux contre qui je parle; car ordinairement ils tirent des profits non médiocres, mais exhorbitans, & ils les éxigent des gens pressez pour le plus souvent de faim & de soif, & avec tout cela ils gardent les gages des années entiéres. Que ces Usuriers se souviennent de ce que dit Saint Jean, que celui-là ne peut pas être dans l'amitié de Dieu, qui ferme, comme vous faites, ses entrailles aux derniers besoins de son frere; vivra-t-il Seigneur? celui qui prête de cette maniére, non, *dit le Prophête Ezéchiel;* mais il mourra infailliblement.

Que faut-il encore dans la Doctrine du S. Siege pour être un Usurier, si ce n'est prendre & se faire donner des profits précisément pour avoir prêté, & non pour aucune autre raison; ce que le Pape Alexandre VII. a si fort réprouvé, qu'il a condamné sous peine de désobéissance & d'encourir les rigoureux jugemens de Dieu, tous ceux de quelque qualité & condition qu'ils fussent, qui dans ce cas exigeroient des interêts par voie même de reconnoissance. Cet endroit est si fort contre nos Usuriers, que je n'oserois pas les produire s'ils ne venoient du S. Siege; cependant ceux contre qui je parle ne se contentent pas de prendre des profits médiocres, mais encore ils tirent les 30. 40. 50. 60. pour cent, & de plus ils les font passer en des dettes rigoureuses. De plus tous les Pasteurs de l'Eglise qui dans leurs Prônes ménacent d'Excommunication tous les Dimanches les Usuriers publics: que faut-il, dis-je, pour être tels, il ne faut qu'agir comme nos Usuriers, car contre qui pourroit-elle fulminer ses censures? que faut-il dire dans le sentiment du Concile de Paris tenu l'An 826. pour être criminel de ce même péché honteux, si ce n'est ne vouloir pas prêter aux pauvres dans leurs nécessitez, si ces bonnes gens ne leur engagent un champ labourable ou un pré, & s'ils ne leur ont abandonné entiérement les fruits pour les interêts d'une somme très-modique qu'ils leur ont prêté, ce qui les accable, & les réduit dans une extrême nécessité; & n'est-ce pas là la conduite de ceux qui prêtent aujourd'hui sur gages à des intérêts de 30. 40. &c. pour cent? ils ne prennent pas un champ, mais ils prennent un gage qu'ils font valoir plus que ne rendroient sept ou huit champs à la fois. Mais établissons cette thése sur plusieurs principes qui me paroissent solides & de bon sens.

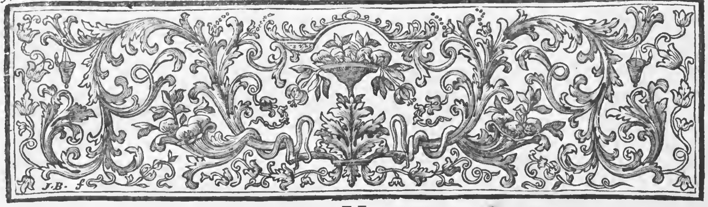
Premier principe. Ce que les Peres & les sages Païens ont traité d'usure & d'injustice, doit être regardé comme tel, car ils n'ont point parlé, ni par prévention, ni avec ignorance; cela étant, il est clair que les premiers ont taxé d'usure la conduite de ceux contre qui je parle. *S. Jean Chrysostome* a dit, que c'étoit-là négocier la misére des autres, & faire son profit de l'adversité des malheureux; *S. Gregoire de Nice*, cité par *S. Thomas*, a soûtenu que c'étoit un larcin: & qu'importe, ajoûte-t-il, qu'on enleve le bien de son prochain, ou par la fraction des portes, & des serrures, ou par des intérêts forcez.

Deuxiéme principe. *Alphonse* enseigne, que c'est être Usurier que de s'enrichir de la sueur des Ouvriers, ou si vous aimez mieux, de les contraindre de travailler à vil prix, & n'est-ce pas le même crime que d'obliger les pauvres gens à vous rendre beaucoup d'un cherif service, ou pour m'expliquer plus clairement, à vous donner par an 25. 30. 36. sols, pour un pauvre écu que vous leur aurez prêté. Il est clair que l'usure se peut rencontrer même dans des petits profits tirez du pur prêt, ce que *Philipe le Bel* a expliqué nettement dans son Ordonnance de 1312.

Troisiéme principe. Tous les Docteurs enseignent que c'est une injustice de vendre une terre beaucoup plus qu'elle ne vaut, uniquement à cause qu'elle accommode notre voisin, parce qu'alors ce seroit vendre la commodité de ce voisin, qui ne nous appartient pas; donc c'est une injustice encore plus formelle de prêter à de gros intérêts, une chose a son prochain, a cause qu'il est dans un grand besoin d'argent.

Quatriéme principe. Tous les Casuistes enseignent pour la même raison, qu'il est injuste d'acheter à un marché très-bas, des nipes des pauvres qu'ils sont contraints de vendre; donc il est très-injuste de s'aproprier des nipes des gens presque oberez, qui d'ailleurs vaudroient beaucoup plus, si un gros intérêt ne les avoit absorbées. Toutes ces conséquences sont naturelles, d'autant plus que ceux qui prêtent seroient bien souvent marris qu'on retirât bien-tôt les gages qu'on leur a remis.





YEUX. Ce sont les organes de la vûë. Ils sont sujets, comme tous les autres membres du corps, à diverses maladies.

Des maladies des Yeux.

De tous les maux il n'y en a point qui chagrine davantage que le mal des yeux, car ils sont les mirois où se peint la nature: la vûë est en effet d'un si grand avantage, qu'on ne sauroit trop estimer un secret qui la conserve. Les Médecins comptent 113. maladies des yeux; il y en a peu de tout ce grand nombre que la pierre divine ne guérisse: elle fait des guérisons si promptes & si surprenantes, qu'on les prendroit volontiers pour des miracles; il n'est pas juste qu'un trésor si utile aux hommes demeure plus long-tems caché. On est redevable de ce secret à Monsieur de Cicé, Evêque de Sabule, qui l'a donné à son retour des Indes; il le tenoit d'un Médecin Arabe qui faisoit la Médecine à la Chine. Voici comme on le prépare.

Préparation de la pierre divine.

Prenez quatre onces de vitriol de Chipre, quatre onces de nitre, ou salpêtre, quatre onces d'alun de roche. Il faut mettre ces trois choses en poudre & les faire fondre dans un pot neuf vernissé, d'abord à petit feu, puis on l'augmentera jusqu'à ce que tout soit fondu avec de l'eau chaude; ensuite jettez dans cette matiére qui est très-chaude un gros de camphre mis en petits morceaux, & même en poudre si vous pouvez, remuez bien tout cela avec une espatule de bois, & lorsque le camphre sera bien fondu & incorporé avec les autres matiéres, couvrez le pot avec son couvercle, & luttez-le avec de la pâte de farine; laissez refroidir le tout durant vingt-quatre heures, puis vous casserez le pot, où vous trouverez une pierre verte, qu'il faut séparer des morceaux du pot; on conserve cette pierre dans une fiole de verre pour empêcher l'évaporation.

Usage de la pierre divine.

Il en faut mettre un demi gros en poudre dans un demi septier d'eau de fontaine, & quand on veut s'en servir, il faut faire tiédir l'eau, & en laisser tomber une goute dans l'œil ou dans les deux yeux, s'il y a du mal à tous les deux. Il en faut user trois fois par jour, le matin en se levant, a midi, & le soir en se couchant. Cette eau éclaircit la vûë, la fortifie, nettoie les yeux, en mange les taies naissantes, guérit les suffusions, enleve la rougeur, &c.

Recepte pour les Yeux blessez.

Prenez de glaire d'œufs, d'eau rose, de suc de la grande joubarbe, de lait de femme, de chacune de ces drogues parties égales. Battez le tout ensemble avec un peu de safran, appliquez-en sur l'œil: la douleur étant appaisée, il faudra oindre le tour de l'œil avec de l'onguent rosat.

Remédes pour le mal des Yeux.

Prenez de la tuthie préparée trois gros, d'aloës épatique trois gros, de sucre candi deux gros, de vin blanc cinq onces, d'eau rose cinq onces; pulvérisez bien toutes ces drogues, ensuite mêlez-les avec du vin blanc & de l'eau rose; mettez cette composition dans une bouteille de verre bien forte, exposez-la au Soleil pendant un mois pour vous en servir au besoin: frottez-en vos yeux & faites-en instiller quelque goute dedans.

Recepte pour une personne qui a perdu la vûë, sans que rien paroisse dans l'œil.

Prenez deux tiers d'eau commune à boire & un tiers de vinaigre: mêlez-les ensemble, apres ajoûtez-y de la farine de féves autant qu'il en faut pour en faire comme de la bouillie: mettez cette bouillie sur des étoupes en forme de cataplâme, que vous appliquerez sur le front du malade en s'allant coucher. Il le faut appliquer chaudement, mettre un linge sur les étoupes de peur qu'elles ne tombent, & continuer long-tems cette application tous les soirs.

Pour ôter l'ordure des Yeux.

Nettoïez les yeux avec un linge blanc, & frottez-les tout à l'entour avec un Saphir trempé en eau froide.

Pour dissiper la rougeur des Yeux.

I. La rougeur des yeux est temperée par une application de linge, ou étoupes mouillées en aubins d'œufs bien agitez avec de l'eau rose ou de plantain.

II. Faites cuire une pomme de malingre, ou autre qui ne soit aucunement aigre; prenez-en la moëlle, & mêlez-la avec du lait de femme, puis faites-en un petit liniment sur les paupieres rouges.

Cependant vous pourrez appliquer sur les temples un frotal fait avec des roses de Provins, ou conserve de roses, & autres choses astringentes, afin d'arrêter la défluxion du cerveau, qui cause cette rougeur.

III. D'autres font tremper de petites tranches fort déliées de chair de veau ou de col de bœuf fraîchement tué, dans du lait de femme, & l'appliquent sur les yeux, en mettant par dessus des étoupes de lin.

IV. D'autres font uriner de petits enfans dans un vaisseau de cuivre, d'airain, ou de leton, remuent l'urine tout autour du bassin, puis la jettent soudain hors du bassin; couvrent le bassin d'un linge net, & le laissent ainsi couvert vingt-quatre heures; ils trouvent de la rouille au fond & à l'entour, ils amassent & dissolvent cette rouille avec de l'eau rose, puis ils gardent cette eau rose dans une fiole bien bouchée, & en instillent soir & matin dans les yeux bien ouverts.

V. Plusieurs aussi se servent de tuthie préparée.

Pour la rougeur inveterée de l'œil.

Prenez gros comme une petite noix de coupetose blanche, & un scrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites-en une poudre, que vous mêlerez avec une chopine d'eau de fontaine; ou bien faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que l'eau devienne claire, & de l'une ou autre eau instillez-en trois ou quatre goutes dans l'œil. On peut encore faire un liniment par dessus avec du marc d'huile de lin, de gomme arabique, de tragacanth, de mastic & de camphre.

Pour empêcher que l'œil ne demeure noir ou rouge, après avoir reçû quelque coup.

Il faut sur le champ instiller dans l'œil du sang de l'aile d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Pour l'inflammation des Yeux.

I. C'est un remède singulier d'appliquer sur l'œil le poûmon tout frais d'un mouton ou d'une brebis.

II. On peut appliquer un cataplâme fait de chair de pomme douce cuite sous les cendres, de farine d'orge, de lait de femme, d'eau rose & de blancs d'œufs.

III. L'eau de souci est souveraine pour dissiper l'inflammation des yeux.

IV. Prenez avec la pointe d'un poinçon un morceau d'encens, allumez-le à une bougie, puis éteignez-le dans quatre onces d'eau rose, reïtérez la même chose jusqu'à trente fois; coulez l'eau rose par un linge blanc, & gardez la pour en instiller quelques goutes dans les coins des yeux au soir allant au lit. Et au cas que vous sentissiez grande douleur à l'œil, mêlez parmi cette eau quelque peu de lait de femme.

Pour les taies des Yeux.

I. Prenez un ou plusieurs œufs frais pondus le même jour d'une poule noire, ou au défaut d'une poule noire d'autres poules; faites-les cuire durs entre les cendres chaudes, puis coupez les en quartiers égaux, & ôtez leur le jaune, au lieu duquel vous mettrez autant de sucre candi pulverisé, le plus blanc que vous pourrez trouver; exprimez le tout ensemble par un linge bien net mis en double, le plus que vous pourrez; l'eau ou la liqueur qui en sortira est fort bonne pour instiller goute à goute dans l'œil malade, le soir quand on se va coucher, ou à toutes heures du jour.

II. Il y a une autre eau fort bonne pour le même mal, qui se fait de couperose blanche, du sucre candi, de l'eau rose avec aubins d'œufs qui soient durs, le tout passé dans un linge, il en sortira une liqueur de laquelle on doit mettre dans l'œil après diner, & le soir en se couchant.

III. D'autres se servent avec heureuse issuë d'une autre eau dont voici la composition.

Prenez de la tuthie préparée & mise en poudre une once, de macis demi once. Faites-y fuser le tout ensemble en eau rose & vin blanc, de chacun une chopine pendant l'espace de six semaines, dans une bouteille bien bouchée, que vous mettrez au Soleil quand il luira, & l'ôterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra, ou qu'il pleuvra. Remuez la bouteille tous les jours deux ou trois fois. Ces remédes aussi servent aux yeux rouges, chassieux & foibles.

Autre eau singuliére pour les taies des yeux.

Prenez de chelidoine, de verveine, de bétoine, d'euphraise, de rhuë, de fenouil, toutes recentes, de chacune deux poignées. Pilez les ensemble en les arrosant d'une demi livre de vin blanc, exprimez-en le suc, dans lequel par après vous ferez tremper du poivre, du gingembre pulverisez, de chacune une demi once, du saffran trois drachmes, de la mirrhe, de l'aloës, de la sarcocolle de chacun une once, du bon miel une livre. Faites distiller le tout dans l'alambic de verre a petit feu, & reservez-en l'eau pour la taie de yeux.

Pour arrêter les larmes & les autres humeurs qui coulent des yeux.

I. Faites une décoction avec des feuilles de bétoine, de la racine de fenouil & très-peu d'encens fin, dont vous vous servirez en collire.

II. Il faut se laver souvent les yeux pleurans avec une décoction de cerfeuil.

III. On peut instiller dans les yeux de tems en tems du jus de rhuë, mêlé avec du miel bien écumé.

IV. On peut instiller dans l'œil l'eau distillée de fiel d'homme, & d'éclaire.

V. Il faut frotter le bord des yeux avec de la suie de beurre brûlé à la lampe. C'est un secret qui est bon pour sécher, & arrêter toutes distillations des yeux, & pour consolider les fistules lacrymales & les érosions faites par lippitude.

Fin du second Tome du Dictionnaire Oeconomique.

TABLE

TABLE
ABREGE'E DE CE QUI EST CONTENU dans ce Dictionnaire.

Le Chiffre I. marque le premier Tome, & le Chiffre II. le second.

C.

Crossette,

H.

Maigre

Parties



FIN DE LA TABLE.

